

**Національний університет харчових технологій**

**Науково-технічна бібліотека**

**Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи**

**Хлібопекарська промисловість: традиції та інновації**

**Вітчизняний та світовий досвід**

**Науково-допоміжний бібліографічний покажчик**



**Київ 2018**



**УДК 016:664.6**  
**X56**

**Хлібопекарська промисловість : традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. : О. В. Олабоді, В. С. Каленська] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2018. – 252 с.**

Бібліографічний покажчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій, дисертації, нормативні документи) впродовж 2010–2016 рр. з актуальних питань розвитку хлібопекарської промисловості, стандартизації, теорії, методики та практики виробництва хліба та хлібопекарських виробів, пакувальних матеріалів та транспортування продукції, обладнання, санітарії та гігієни на виробництві.

Покажчик 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> .....	7
Сучасні підходи щодо удосконалення технології приготування хліба.....	7
Систематизація напрямлень покращення якості поживних середовищ .....	9
Актуальні проблеми і перспективи розвитку хлібопекарної промисловості .....	10
<i>Розділ 2</i>	
<b>Законодавча та нормативна база хлібопекарської промисловості України</b> .....	15
2.1. Національні стандарти України.....	15
2.2. Нормативні документи .....	17
<i>Розділ 3</i>	
<b>Економіка хлібопекарської промисловості України</b> .....	19
<i>Розділ 4</i>	
<b>Сировина хлібопекарського виробництва</b> .....	31
4.1. Основна сировина .....	31
4.1.1. Борошно, вода .....	31
4.1.2. Дріжджі, солод, розпушувачі, закваски.....	46
4.2. Допоміжна сировина.....	60
<i>Розділ 5</i>	
<b>Технологія виробництва хліба та хлібобулочних виробів</b> .....	90
5.1. Загальні відомості про хлібопекарське виробництво.....	90
5.2. Основні види хлібобулочних виробів .....	92
5.3. Харчові цінність хліба та хлібобулочних виробів.....	96
5.4. Технологія приготування тіста .....	112
5.5. Оброблення тіста.....	137
5.6. Напівфабрикати.....	140
5.7. Технологія випікання хліба та хлібобулочних виробів .....	142
5.8. Вихід хліба.....	151
5.9. Якість хліба.....	151
5.10. Дефекти хліба .....	165
5.11. Хвороби хліба.....	166
<i>Розділ 6</i>	
<b>Технології дієтичних, оздоровчих та функціональних хлібобулочних виробів</b> ....	173
<i>Розділ 7</i>	
<b>Пакування, транспортування та зберігання хліба та хлібопекарських виробів</b> .....	202
7.1. Пакування хліба та хлібобулочних виробів .....	202
7.2. Транспортування хліба та хлібобулочних виробів.....	206
7.3. Зберігання хліба та хлібобулочних виробів .....	206
<i>Розділ 8</i>	
<b>Обладнання хлібопекарської промисловості</b> .....	211
<i>Розділ 9</i> .....	229
<b>Охорона праці, гігієна санітарія в хлібопекарській промисловості</b> .....	229
Іменний покажчик.....	231

## Від упорядника

Хліб та хлібобулочні вироби – є одними з основних продуктів харчування людини. Збереження здоров'я і працездатності населення, збільшення тривалості та підвищення якості життя – пріоритетне завдання держави. Стратегічна ціль сьогоденного світу – створення "здорової" їжі, основним напрямком якої є зниження споживання насичених жирів, цукру, солі та підвищенні споживання харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів, антиоксидантів та ін. Особливого значення набуває розробка рецептур борошняних виробів функціонального призначення, максимально збалансованих за основними харчовими речовинами, а також збагачених різноманітними добавками тваринного та рослинного походження, що надають борошняним виробам адаптогенних, біостимулюючих, антиоксидантних та інших функцій. У харчовій промисловості – хлібопечення є основною галуззю, що виробляє різні сорти хліба, хлібобулочних і бубличних виробів, лікувальних і дієтичних хлібних виробів, здобних і простих сухарів. Хлібопекарська промисловість є важливою складовою продовольчого комплексу України. Сучасне хлібопекарське виробництво характеризується високим рівнем автоматизації та механізації технологічних процесів, впровадженням нових технологій і розширенням асортименту хлібобулочних виробів. Це потребує від спеціалістів галузі знання технологій хліба та хлібобулочних виробів.

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи НТБ НУХТ представляє науково-допоміжний галузевий бібліографічний показник **«Хлібопекарська промисловість : традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід»** – другий випуск серії «Галузі харчової промисловості».

*Мета цього видання* – як найповніше представити інформацію про документи з актуальних питань розвитку хлібопекарської промисловості, стандартизації хлібопекарської продукції, теорії, методики та практики виробництва хліба та хлібобулочних 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 хлібопекарській галузі), відображає документи, пов'язані за змістом з декількома країнами, ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 2010 по 2016 рр., виданий двома мовами : українською, російською. Він відображає документи, які відібрані за певними якісними критеріями: актуальність, науковість.

*За способом бібліографічної характеристики даний покажчик є змішаним.*

Більшість бібліографічних записів містять поряд з бібліографічним описом анотацію, яка носить рекомендаційний загальний характер.

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

Покажчик налічує **1564** описи друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів чи назв праць (якщо авторів більше трьох).

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

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронний каталог, електронна бібліотека, електронний архів eNUFTIR науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронні бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського, електронні наукові фахові видання, електронна бібліотека eLibrary, наукова електронна бібліотека КиберЛенинка, фахові видання Одеської національної академії харчових технологій.

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; ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання ; ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления ; ДСТУ 8302:2015 Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання ; 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 9 розділів :**

*Перший розділ «Загальні питання»* відкриває стаття науковців Одеської національної академії харчових технологій **«Сучасні погляди щодо удосконалення технології приготування хліба»**, яка представляє матеріали з питань технології приготування хлібу : історія та сучасність. Також у цьому розділі представлені матеріали з питань сучасного стану та перспективи розвитку хлібопекарської промисловості, проблеми якості і безпечності харчових продуктів в контексті забезпечення продовольчої безпеки, ресурсозбереження та інноваційних розробок в галузі.

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

До *третього розділу «Економіка хлібопекарської галузі»* увійшли матеріали про сучасний економічний стан та перспективи розвитку хлібопекарської промисловості України.

*Четвертий розділ «Сировина хлібопекарського виробництва»*, який складається з двох підрозділів, до яких увійшли матеріали з основної сировини : борошно, вода, дріжджі, сіль та допоміжної сировини : жиромісні продукти, продукти переробки зерна, прянощі, молоко та молочні продукти, яйця та яєчні продукти, солод, горіхи, мак, харчові барвники загусники тощо

*П'ятий розділ «Технологія виробництва хліба та хлібобулочних виробів»* містить матеріали з хлібопекарського виробництва у цілому, основних видів хлібобулочних виробів, харчової цінності хліба та хлібобулочних виробів, технології приготування, оброблення тіста, технології напівфабрикатів, технології випікання хліба та хлібобулочних виробів, виходу хліба, зберігання хліба та хлібобулочних виробів, якості хліба, дефектів та хвороби хліба.

*Шостий розділ «Технології дієтичних, оздоровчих та функціональних хлібобулочних виробів»* присвячений оздоровчому та функціональному харчуванню до якого увійшли матеріали з сучасних технології дієтичних, оздоровчих та функціональних хлібобулочних виробів.

*Сьомий розділ «Пакування, транспортування та зберігання хліба та хлібопекарських виробів»* включає в себе матеріали з технології пакування транспортування, зберігання хліба та хлібопекарських виробів.

*Восьмий розділ «Обладнання хлібопекарської промисловості»* містить матеріали з технологічного устаткування хлібопекарського виробництва.

*У дев'ятий розділ «Гігієна і санітарія підприємств хлібопекарської промисловості»* включені матеріали, що стосуються питань, характеристик сучасних вітчизняних та зарубіжних засобів для гігієни та санітарії на підприємствах хлібопекарської галузі.

## Розділ 1

### Загальні питання

#### Сучасні підходи щодо удосконалення технології приготування хліба

Людина вирощує зернові культури для харчування вже приблизно 10 000 років. Раніше зерно мололи, змішували з водою і їли як кашу. Пізніше з каші на гарячих каменях або в попелі пекли хлібні коржички із зерна дуже грубого помолу та води. Подібний хліб і зараз готують в різних частинах світу, наприклад мексиканську тортілью, індійський чапаті, шотландські вівсяні та північноамериканські коржички. 15 тисяч років тому людина вперше стала використовувати в їжу зерна диких злаків. Значний стрибок у використанні зерна відбувся, коли людина оволоділа вогнем і наші пращурі стали присмажувати зерна перед тим, як змішувати їх з водою. Наступним етапом у розвитку хлібопечення стало випікання густої зернової каші на гарячих каменях. Єгиптяни вже 5 тисяч років тому вміли виготовляти не менше 50 видів хліба, коржів, пряників. Приблизно в середині другого тисячоліття давні єгиптяни зробили епохальне відкриття – розпушення тіста за рахунок бактерій з повітря та піни з вина.

В Греції перші пекарні з'явилися у багатьох містах в V столітті до нашої ери. Для закваски використовували суху суміш борошна з забродженим виноградним соком. Пізніше греки стали замішувати тісто за технологією римлян з борошна й води. Вважається, що саме з Давньої Греції прийшло до нас і саме слово „хліб”. Знання про випічку хліба з ї і Римської Імперії потрапили в Європу. Навіть в період античності була велика різноманітність сортів хліба. В своєму творі грецький автор Автенеус описує різні види хліба, пирогів, печива та інших кондитерських виробів, які були доступні в Класичний період. Серед хлібних виробів він згадує корж, який пекли на сковорідці, медовий хліб, «грибний» хліб та військовий хліб, який пекли на рожні. Тип і якість борошна, яке використовувалося для приготування хліба, також були дуже різноманітні. В той час римлянин Дифілус відзначав «хліб, виготовлений із пшениці, в порівнянні з ячмінним хлібом, поживніший, легше засвоюється і, в усякому разі, кращий». Під час Середньовіччя хліб був не тільки основним продуктом харчування, а й частиною сервірування столу. Отто Фредеріка Рогведдера вважають батьком нарізаного хліба.

В 1912 р. Рогведдер почав роботу над машиною, що нарізує хліб, але пекарні неохоче її використовували, бо боялися, що хліб скоріше черствітиме. Це продовжувалося до 1928 р., коли Рогведдер створив машину, яка і нарізає, і упаковує хліб. Це значно збільшило популярність нарізаного хліба. Пекарня в Чіллікоте, Міссурі була першою пекарнею, що виготовляла нарізаний хліб. З тих пір спосіб приготування хліба мало чим змінився, вдосконалилася лише техніка хлібопекарної справи.

Найголовніша відмінність в приготуванні сучасного хліба від того, що випікали наші пращурі – це цілеспрямоване використання дріжджів та

молочнокислої закваски, які зараз є продуктом сучасної мікробіологічної промисловості з чітко означеними властивостями. Вивчення специфічності хлібопекарних видів сахароміцетів дріжджів та молочнокислих бактерій, дослідження їх симбіозу дозволило науково обґрунтовано підбирати і використовувати різні технологічні схеми для приготування хліба. Розглянемо основні сучасні способи приготування тіста із пшеничного, житнього та житньо-пшеничного борошна. Для розпушення пшеничного тіста використовують хлібопекарські дріжджі, рідкі дріжджі, а також дріжджові закваски. Використання рідких дріжджів забезпечує високі органолептичні і структурно-механічні показники якості готових виробів, які здатні довго зберігати споживчі якості. При цьому покращується якість хліба з борошна що має підвищену автолітичну активність, знижену газо- та формоутримуючу здатність. Характерною особливістю рідких дріжджів є наявність усіх бродильних ферментів в активному стані. Проте, не зважаючи на всі переваги рідких дріжджів, є один суттєвий недолік – це час приготування, а також складність дотримання всіх температурних оптимумів, що призводить до значних витрат енергії, а, значить, безпосередньо впливає на ціну готових виробів. В умовах жорсткої конкуренції підприємства відмовляються від цієї схеми й використовують безопарний прискорений спосіб приготування тіста з використанням КМКЗ (концентрована молочнокисла закваска), що суттєво скорочує тривалість технологічного процесу, зменшує собівартість готових виробів, впливає на якість хлібобулочних виробів. Традиційними в практиці хлібопечення вважають дріжджові закваски, виготовлені за джамбульською схемою, схемою колишнього ВНІДХПа, а також так звані закваски направленої дії. Це бездріжджові мезофільна і концентрована молочнокислі закваски, пропіоновокисла, ацидофільна та деякі інші. За останній час тенденція збільшення поставок на ринок борошна з низькими хлібопекарними властивостями суттєво зростає. Це світова тенденція, яка спричинена зміною клімату та хімічного складу ґрунтів, а разом з цим і зерна. Тому перед технологами постає нова задача – як з борошна з заниженими хлібопекарними властивостями отримати продукт потрібної якості. Один з таких прийомів – це використання поліпшувачів (комплексних чи направленої дії), проте знову ж таки це позначиться на ціні виробів. Останнім часом спостерігається тенденція застосування біотехнологічних засобів покращення якості борошна, використання технологічних прийомів та натуральних компонентів.

Це селекція нових штамів термофільних молочнокислих бактерій та дріжджів, фізикохімічні способи покращення якості рідких дріжджів, розробка покращеної схеми приготування рідких дріжджів, оптимізація складу поживних середовищ. Детальніше зупинимось на останніх двох.

Забезпеченість молочнокислих бактерій і дріжджів поживними речовинами визначається хімічним складом борошняної заварки, що залежить від виду використаної сировини, внесення добавок і ступеня біохімічних перетворень їх компонентів. Ще Островський показав, що борошняна заварка є досить повноцінним живильним середовищем для молочнокислих бактерій і дріжджів.



Вміст поживних речовин у борошняній заварці залежить від наступних факторів: сорту борошна, співвідношення борошна й води, тривалості заквашування, кількості накопиченої кислоти. Доцільно використовувати борошно житнє обдирне, пшеничне другого сорту, багате на вітаміни, мінеральні речовини й гідролітичні ферменти. В промисловості для збагачення заварок цукрами й азотистими речовинами широко використовується солод житній неферментований або ячмінний пивоварний, який містить активні ферменти – амілази, протеїнази, пептидази й ін. Розмаїтість способів поліпшення складу поживних середовищ для розмноження мікрофлори рідких дріжджів узагальнено за напрямками і представлено

### **Систематизація напрямлень покращення якості поживних середовищ**

Склад поживних середовищ для приготування рідких дріжджів може бути оптимізований по складу внесених різноманітних компонентів. Назвемо відомі на даний момент компоненти: ферментативно-активні (солод житній неферментований, солод ячмінний, ферментні препарати); мінеральні компоненти (сульфат амонія, хлорид натрію); різноманітні види борошна (кукурудзяне, горохове, ячмінне, соєве, рисова мучка); сировина, що містить цукор (концентрат квасного сусла, осолоджені ферментативними напівфабрикатами); фруктові і овочеві добавки (яблуневий порошок, абрикосовий та виноградний шрот, картопляне борошно, екстракт зеленого чаю); спеціально підготовлені мікроорганізми і продукти мікробного походження (автолізат хлібопекарних дріжджів, комплексний дріжджовий ферментний препарат, спиртові дріжджі)

**Лебеденко Т. Є.** Сучасні погляди щодо удосконалення технології приготування хліба / Т. Є. Лебеденко, О. М. Кананихіна, Н. Ю. Соколова, О. І. Юрескул // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2009. – Вип. 36(1). – С. 225–228.

# Актуальні проблеми і перспективи розвитку хлібопекарної промисловості

## Навчальні видання

**1. Теоретичні основи харчових технологій** : навч. посібник за напр. "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 : ХПІ, 2010. – 720 с

*Розглянуто теоретичні і практичні основи харчування людини, основні закономірності харчових технологій, комплексний підхід до удосконалення та розробки інноваційних технологій, фізико-хімічні, біохімічні і мікробіологічні основи харчових технологій, основи довготривалого зберігання харчових продуктів без змін їх якісних показників. Особлива увага приділена теоретичним і практичним питанням ресурсоенергозбереження в харчовій промисловості.*

**2. Технохімічний контроль сировини та хлібобулочних і макаронних виробів** : навч. посібник / В. І. ДРОБОТ, В. Г. ЮРЧАК, О. А. БІЛИК та ін. ; за ред. В. І. ДРОБОТ ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2015. – 958 с.

*У книзі наведено загальноприйнятні та нові методи контролю сировини і готової продукції хлібопекарського і макаронного виробництва, що ґрунтуються на сучасних хімічних, фізичних, фізико-хімічних методах аналізу. Викладено вимоги до якості продукції за чинними державними стандартами України, стандартами, гармонізованими зі стандартами ISO, та міжнародними стандартами. Наведено також методи визначення харчової та фізіологічної цінності продукції. Розглянуто організацію роботи лабораторій. Книга призначена як навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів, що навчаються за спеціальністю «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», а також може бути корисною для студентів інших спеціальностей за напрямом навчання «Харчові технології та інженерія», для працівників виробничих і дослідних лабораторій хлібопекарської та макаронної галузі.*

## Статті з наукових та фахових видань

**3. Аналіз життєвого циклу продукції хлібопекарського підприємства за причинно-наслідковою схемою Ісікави [Електронний ресурс]** / Г. В. Крусір, Я. П. Русєва, Л. І. Короленко, В. П. Петросян // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 93–95. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_35) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**4. Васільцова, О. В.** Уточнення структури основних засобів хлібопекарських підприємств в контексті особливостей галузі [Електронний ресурс] / О. В. Васільцова // Економіка. Фінанси. Право. – 2014. – № 5. – С. 13–18. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr\\_2014\\_5\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2014_5_5) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглядається стан основних засобів підприємств хлібопекарської промисловості Вінницької області. Уточнюється класифікація основних засобів. Досліджується економічна сутність виробничих і невиробничих основних засобів. Здійснений розподіл груп виробничих основних засобів хлібопекарної промисловості на активну і пасивну частини.*

**5. Литвинюк, О. П.** Інноваційна реструктуризація хлібопекарських підприємств [Електронний ресурс] / О. П. Литвинюк // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2015. – С. 72–74. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/21829/1/24.pdf>. (дата звернення: 17.03.2017) – Назва з екрана.

**6. Кишенько, В. Д.** Вирішення задачі багатокритеріальної оптимізації при управлінні технологічними процесами хлібопекарського виробництва [Електронний ресурс] / В. Д. Кишенько, С. С. Шаруда // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 87–91. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/2337> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто причини виникнення багатокритеріальності при управлінні складними технологічними об'єктами та можливі шляхи її розв'язання. Наведено вирішення задачі багатокритеріальної оптимізації на основі методу досяжних цілей.*

**7. Кишенько, В. Д.** Сценарний підхід до розроблення автоматизованої системи керування виробництвом хліба / В. Д. Кишенько, Б. М. Гончаренко, О. П. Лобок // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 19. – С. 113–118.

**8. Лебеденко, Т. Є.** Аналіз сучасних технологій хлібобулочних виробів із пшеничного борошна та перспективи їх удосконалення / Т. Є. Лебеденко, Н. Ю. Соколова // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 2 (46). – С. 38–43.

**9. Маслюк, В.** Оптимізація розміщення та потужності хлібопекарських підприємств по регіонах України [Електронний ресурс] / В. Маслюк, О. Козир, В. Махинько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 13–15. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1240?mode=full> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Зроблено аналіз сучасного стану хлібопекарської галузі України, вивчено регіональні особливості споживання хлібобулочних виробів населенням нашої країни, запропоновано спосіб оптимізованого розміщення хлібопекарських підприємств у географічних центрах областей України.*

**10. Махинько, В. М.** Наукові підходи до пошуку асортиментних ніш хлібопекарського виробництва [Електронний ресурс] / В. М. Махинько, Л. В. Махинько, О. М. Козир // Хранение и переработка зерна. – 2010. – №1(127). – С. 46–49. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1238/1/mvmnnpdpanhv.pdf> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**11. Махинько, В.** Норми споживання хліба в різних країнах з погляду задоволення основних потреб організму [Електронний ресурс] / В. Махинько, Л. Махинько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 8–11. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/4853/1/mvmnshvrkzpzopo.pdf> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**12. Перспективи** виробництва національних хлібобулочних виробів в умовах хлібозаводів та пекарень [Електронний ресурс] / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, Н. Ю. Соколова, М. Д. Місержи // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 17– 23. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_7) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

*Проведено стислий аналіз ринку хлібобулочних виробів в Україні, виділено основні напрямки розвитку хлібопекарських підприємств, зазначено необхідність підвищення якості готових виробів та розширення асортименту продукції, наведено короткий опис та особливості технологій національних виробів, показників їх якості з точки зору впровадження їх у виробництво в умовах хлібозаводів та пекарень.*

**13. Ралко, О. С.** Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України [Електронний ресурс] / О. С. Ралко // Проблеми науки. – 2012. – № 8. – С. 39–44. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/8911> (дата звернення:17.03.2017) . – Назва з екрана.

*Проаналізований стан ринку хліба та хлібобулочних виробів України. Розглянуті основні чинники, що впливають на стан ринку хліба та хлібобулочних виробів України. Досліджена залежність між зміною обсягів виробництва хліба та хлібобулочних виробів України та зміною чисельності населення України. Здійснено порівняння фактичного рівня споживання хлібу та хлібобулочних виробів України та обсягів їх виробництва. Проанализирован рынок хлеба и хлебобулочных изделий Украины.*

**14. Скопенко, Н. С.** Сучасні тенденції інтеграції та концентрації в хлібопекарській галузі України [Електронний ресурс] / Н. С. Скопенко, О. А. Стретович // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 420–424. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/15075> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто сучасні тенденції інтеграції та концентрації виробництва на ринку хлібопродуктів України. Встановлено, що для консолідації факторів зовнішнього і внутрішнього середовища функціонування підприємств найбільш ефективним є використання механізму інтеграції та створення інтегрованих об'єднань.*

**15. Лебеденко, Т. Е.** Перспективы использования плодовых фитодобавок в хлебопечении. Экстракты плодовых фитодобавок в аспекте решения проблем хлебопекарной отрасли / Т. Е. Лебеденко, Е. Г. Иоргачева, В. О. Кожевникова // Хлебопечение России. – 2014. – № 6. – С. 30–34. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата звернення: 17.03.2017). – Название с экрана.

*Рассмотрены перспективы комплексного улучшения потребительских характеристик и физиологических свойств, повышения безопасности хлебобулочных изделий из пшеничной муки, решения ряда технологических проблем в результате применения фитодобавок из плодов шиповника коричневого, боярышника кроваво-красного, рябины черноплодной и обыкновенной, барбариса. В работе намечены основные направления использования плодовых фитодобавок с учетом их химического состава, морфологических особенностей и специфики организации хлебопекарного производства. Предложено использовать плодовые фитодобавки в виде экстрактов, полученных на воде и молочной сыворотке – жидкостях, широко применяемых в хлебопечении и характеризующихся, как экстрагенты, рядом достоинств. Изучено влияние полученных экстрактов на белково-протеиназный комплекс пшеничного теста по упругости клейковины, а также на бродильную активность прессованных дрожжей. Показана возможность регулирования функционально-технологических свойств экстрактов фитодобавок, на примере боярышника и шиповника, в результате изменения параметров экстрагирования процесса – вида экстрагента и длительности процесса.*

**16. Новицкий, В. О.** Инновации в управлении производством хлебопродуктов / В. О. Новицкий // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 1 (125). – С. 34–35.

**17. Овечкин, А. Б.** Базовые уровни модернизации хлебопродуктового подкомплекса АПК / А. Б. Овечкин, О. А. Ильина // Хлебопродукты. – 2012. – № 2. – С. 4–7.

**18. Рассмотрим** более подробно химические процессы, которые происходят во время приготовления хлебобулочных изделий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11 (108). – С. 42–46.

**19. Серегин, С.** Инновационное развитие отрасли-ключевой фактор повышения качества продукции хлебопечения / С. Серегин, И. Мосолова // Хлебопродукты. – 2011. – № 1. – С. 4–6.

**20. Ставицкий, А. В.** Аспекты диверсификации предприятий хлебопекарной промышленности / А. В. Ставицкий // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2014. – № 2 (53). – С. 19.

- 21. Ставицкий, А. В.** Использование SWOT-анализа при формировании стратегии хлебопекарных предприятий / А. В. Ставицкий // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 6 (45). – С. 15.
- 22. Шлеленко, Л.** И какие же реальные факторы влияют на развитие ассортимента хлебобулочных изделий в странах славянского мира / Л. Шлеленко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 4–7.

## Розділ 2

### Законодавча та нормативна база хлібопекарської промисловості України

#### 2.1. Національні стандарти України

- 23. Білково-вітамінні добавки.** Загальні технічні умови. – Чинний від 2011-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 20 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017) – Назва з екрана.
- 24. Борошно гречане.** Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 7 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua>(дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.
- 25. Вироби** булочні. Традиційний асортимент. Загальні вимоги. – На заміну РСТ УССР 1349-90 (зі скасуванням в Україні ГОСТ 27844-88) ; Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.
- 26. Вироби** хлібобулочні бубличні. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 14 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.
- 27. Вироби** хлібобулочні сухарні. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 13 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.
- 28. Вироби** хлібобулочні. Методи визначання фізико-хімічних показників. – Вид. офіц. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 33 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.
- 29. Вироби** хлібобулочні. Правила приймання, методи відбирання проб, методи визначання органолептичних показників і маси виробів. – Вид. офіц. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 6 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.
- 30. Вироби** хлібобулочні. Укладання, зберігання і транспортування. – Вид. офіц. – Чинний від 2010-01-01. – К. : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 5 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного

каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**31. Пшениця**, жито та борошно з них, пшениця тверда й манні крупи з твердої пшениці. Визначення числа падіння методом Хагберга-Пертена (Hagberg-Perten) (ISO 3093:2004, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2013. – IV, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**32. Пшениця** і пшеничне борошно. Вміст клейковини. Ч. 1 : Визначання сирої клейковини ручним способом (ISO 21415-1:2006, IDT). – На заміну ДСТУ ISO 5531:2004 ; Чинний від 2011-07-01. – Київ, 2011. – IV, 8 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**33. Пшениця** і пшеничне борошно. Вміст клейковини. Ч. 2 : ДСТУ ISO 21415-2:2009. Визначання сирої клейковини механічним способом (ISO 21415-2:2006, IDT). – На заміну ДСТУ 4253:2003 та зі скасуванням ГОСТ 28796-90 (ИСО 5531-78) ; Чинний від 2011-07-01. – Київ, 2011. – IV, 9 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**34. Сухарі** здобні пшеничні. Традиційний асортимент. Загальні вимоги. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 13 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**35. Хліб** із пшеничного борошна. Загальні технічні умови. – Чинний від 2015-02-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**36. Хліб** тривалого зберігання, консервований спиртом. Технічні умови. – Чинний від 2015-02-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 9 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.



## 2.2. Нормативні документи

### Книги

- 37. Класифікатор** трудових процесів виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів / І. М. Демчак, О. М. Полонська, Л. М. Братиця ; Український науково-дослідний інститут продуктивності агропромислового комплексу Міністерства аграрної політики України. – Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2015. – 29 с. (Бібліотека спеціаліста АПК "Економічні нормативи"). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.
- 38. Методичні** положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості / І. М. Демчак та ін. ; Український науково-дослідний інститут продуктивності АПК. – Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2011. – 124 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

### Статті з наукових та фахових видань

- 39. Вербицький, С. Б.** Використання харчових ароматизаторів згідно з нормативними документами ЄС / С. Б. Вербицький, Т. В. Шейко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 9 (22). – С. 15–17.
- 40. Кохан, С.** Запровадження системи НАССР : підстав для паніки немає / С. Кохан // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 8 (127). – С. 6.
- 41. Кухтіна, Н. М.** Система технічного регулювання харчових продуктів: проблеми і перспективи [Електронний ресурс] / Н. М. Кухтіна, Д. А. Янушкевич // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 118–121. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_44](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_44) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**42. НАССР** для безпеки виробництва хлібопекарських пресованих дріжджів [Електронний ресурс] / О. І. Сковоринська, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 3. – С. 25–30. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2015\\_21\\_3\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_3_4) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Визначено етапи НАССР у межах виробничого процесу пресованих хлібопекарських дріжджів, що підтверджує важливу роль впровадження системи забезпечення безпеки харчових продуктів. Наведено результати аналізу небезпечних факторів і критичних контрольних точок у виробництві дріжджів відповідно до принципів системи НАССР. Сформовано перелік урахованих небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних) за діаграмою аналізу ризиків. Виявлено критичні контрольні точки для певних операцій технологічного процесу, розроблено коригувальні дії, що запобігають ризикам або зменшують їх до допустимого рівня.*

**43. Порівняйте** два методи і ГОСТи 13586 та ISO21415-1 визначення вмісту клейковини в зерні та борошні пшениці шляхом ручного відмивання / О. Рибалка, Л. Лифенко, М. Червоніс та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 15–17.

**44. Сковоринська, О. І.** Розробка плану НАССР для безпеки виробництва хлібопекарських пресованих дріжджів / О. І. Сковоринська, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 3. – С. 25–30. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2015\\_21\\_3\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_3_4) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Визначено етапи НАССР у межах виробничого процесу пресованих хлібопекарських дріжджів, що підтверджує важливу роль впровадження системи забезпечення безпеки харчових продуктів. Наведено результати аналізу небезпечних факторів і критичних контрольних точок у виробництві дріжджів відповідно до принципів системи НАССР. Сформовано перелік урахованих небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних) за діаграмою аналізу ризиків. Виявлено критичні контрольні точки для певних операцій технологічного процесу, розроблено коригувальні дії, що запобігають ризикам або зменшують їх до допустимого рівня.*

## Розділ 3

### Економіка хлібопекарської промисловості України

#### Монографії

**45. Гордуновський, О. М.** Український хліб і його реалізація в XVIII – на початку XX ст. (Нариси з історії та економіки) : монографія / О. М. Гордуновський, О. І. Гуржій, О. П. Реєнт ; Національна академія наук України, Інститут історії України. – Київ : Інститут історії України НАН України, 2013. – 223 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

#### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**46. Балабаш, О. С.** Моніторинг в процесі управління стійким розвитком хлібоприймальних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. С. Балабаш ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2016. – 21 с.

**47. Барабанова, В. В.** Фінансові важелі підвищення ефективності підприємств хлібопекарської галузі : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / В. В. Барабанова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 18 с.

*Досліджено теоретичні, методичні та практичні питання підвищення ефективності підприємств хлібопекарської галузі за допомогою використання фінансових важелів впливу. Розроблено методiku планування з використанням методу авторегресійно-мультиплікативного прогнозування впливу фінансових важелів на ефективність підприємств. Удосконалено теоретичний підхід стосовно визначення фінансового важеля у формі фіскального платежу відповідного рівня на засадах обов'язковості, безумовності, безповоротності та законодавчої закріпленості. Розкрито його економічну сутність та зміст. Запропоновано класифікацію економічних важелів підприємств за ознаками виду фіскальних платежів, впливу на ефективність підприємства, статусу платника й участю в ланцюзі розподілу. Розроблено методiku визначення загрози виникнення боргових зобов'язань перед бюджетом підприємств на умовах підтримки достатнього рівня рентабельності, платоспроможності та фінансової стійкості.*

**48. Бойко, І. А.** Формування стратегії розвитку підприємств хлібопекарської галузі на основі комплексної оцінки фінансового стану [Електронний ресурс]: автореф. дис. ...канд. екон. наук : 08.00.04 / І. А. Бойко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14992> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**49. Говоруха, Ж. А.** Формування інноваційної стратегії підприємств хлібопекарної галузі : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 /

Ж. А. Говоруха ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 21 с.

**50. Дунда, С. П.** Управління розвитком підприємств хлібопекарної галузі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / С. П. Дунда ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/13656> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**51. Карпенко, Ю. В.** Формування системи внутрішньофірмового планування діяльності підприємств хлібопродуктів : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ю. В. Карпенко ; Одеський державний економічний університет. – Одеса, 2011. – 20 с.

*Проаналізовано сучасні концепції маркетингового стратегічного управління на підприємствах кондитерської галузі. Узагальнено й уточнено результати наукових досліджень в даній сфері. Досліджено ринок кондитерських виробів України, окреслено особливості маркетингового стратегічного набору та специфіку маркетингових стратегій виробників даної продукції. Запропоновано методи та прийоми вдосконалення формування та реалізації маркетингових стратегій на виробничих підприємствах галузі. Розроблено структуру та визначено зміст модулів стратегічного планування маркетингу для промислового підприємства. Визначено напрями реалізації маркетингової стратегії та наведено блок-схему показників оцінки її ефективності.*

**52. Кравченко, О. В.** Підвищення ефективності функціонування підприємств хлібопекарської промисловості (на прикладі Черкаської області) [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. В. Кравченко ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2013. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/13759> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**53. Кюне, О. О.** Формування стратегії економічної безпеки підприємства хлібопродуктів : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. О. Кюне ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2016. – 21 с.

**54. Макух, Т. О.** Стратегічне управління фінансовими ресурсами (на прикладі хлібопекарської галузі) : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Макух Т. О. ; Вищий навчальний заклад "Національна академія управління". – Київ, 2015. – 20 с.

**55. Омельченко, К. Ю.** Підвищення прибутковості підприємств хлібопекарної промисловості з використанням антиінерційної факторної моделі розвитку : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / К. Ю. Омельченко ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2010. – 21 с.

**56. Побережна, М. П.** Комунікаційні стратегії забезпечення стратегічного розвитку підприємств хлібопекарської галузі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / М. П. Побережна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету

харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19033> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**57. Полінчик-Ярова, Т. В.** Управління товарним портфелем підприємств хлібопекарної промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Т. В. Полінчик-Ярова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 20 с.

**58. Птіцина, Л. А.** Формування інформаційного забезпечення в системі управління підприємств хлібопекарської промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Л. А. Птіцина ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 20 с.

**59. Ставицький, О. В.** Управління стратегічним розвитком підприємств хлібопекарської галузі [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. В. Ставицький ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21626> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**60. Ступак, С. М.** Трансформація інвестиційно-інноваційних процесів на підприємствах хлібопекарської галузі : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / С. М. Ступак ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2013. – 19 с.

*Досліджено сучасні теоретичні аспекти та розроблено практичні рекомендації щодо трансформації інвестиційно-інноваційних процесів на підприємствах хлібопекарської галузі. Запропоновано модель інвестиційно-інноваційного процесу, що заснована на довгостроковому співробітництві виробничих підприємств з науково-дослідними організаціями, приватними інвестиційними структурами, державними органами влади. Розглянуто основні форми організації інвестиційно-інноваційних процесів підприємств. Досліджено сучасні інструменти фінансування інвестиційно-інноваційних процесів в інтегрованих структурах. Проаналізовано стан та тенденції розвитку інвестиційно-інноваційних процесів і джерела їх фінансування на підприємствах України, їх особливості у хлібопекарській галузі. Розроблено модель узгодження економічних інтересів підприємств у структурах кластерного типу.*

**61. Телешевська, С. М.** Оцінка факторів сталого розвитку підприємств хлібопекарської галузі : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / С. М. Телешевська ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2016. – 22 с.

*Дисертація присвячена дослідженню сталого розвитку підприємств на основі виділення чотирьох складових: економічної, соціальної, екологічної та правової, а також факторів, що їх визначають; розробці науково-методичного підходу щодо оцінки сталого розвитку підприємств, який дає змогу визначити рівень сталого розвитку підприємств на основі розрахунку інтегрального індексу сталого розвитку підприємств. На основі критичного та аналітичного дослідження сутності поняття «сталий розвиток», підходів до виділення складових та факторів сталого розвитку, існуючих методів оцінки сталого розвитку як країни в цілому, так і окремої галузі, підприємства зокрема, розроблено методiku, яка передбачає розрахунок інтегрального індексу сталого розвитку підприємства та одночасного використання графоаналітичного методу.*

**62. Труш, Ю. Л.** Організаційно-економічні засади управління якістю продукції на підприємствах хлібопекарської галузі : автореф. дис. ... канд. екон.

наук : 08.00.04 / Ю. Л. Труш ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 20 с.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**63. Бойко, І. А.** Формування стратегії розвитку підприємств хлібопекарської галузі на основі комплексної оцінки фінансового стану : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / І. А. Бойко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 225 с.

*Дисертація присвячена дослідженню теоретичних положень та розробці практичних рекомендацій щодо формування стратегії розвитку підприємства на основі комплексної оцінки фінансового стану. Уточнено сутність поняття «стратегія» та узагальнено основні причини неефективної реалізації стратегії розвитку.*

**64. Говоруха, Ж. А.** Формування інноваційної стратегії підприємств хлібопекарної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ж. А. Говоруха ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 249 с.

*Визначено теоретичні та методологічні основи інноваційного прогресу, систематизовано чинники, що впливають на формування інноваційної стратегії. Розглянуто підходи до визначення економічної сутності цієї стратегії, наведено їх класифікацію. Виявлено тенденції та проблеми розвитку хлібопекарних підприємств. Досліджено стан інвестиційно-інноваційної діяльності підприємств хлібопекарної галузі. Розроблено експериментальне моделювання інноваційного процесу в промисловості. Обґрунтовано стратегічні напрями інноваційного розвитку досліджуваних підприємств, проведено діагностику рівня їх готовності до реалізації інноваційної стратегії та запропоновано алгоритм формування цієї стратегії підприємств хлібопекарної галузі.*

**65. Дунда, С. П.** Управління розвитком підприємств хлібопекарної галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / С. П. Дунда ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с.

*В дисертаційній роботі наведені теоретико-методичні основи управління розвитком підприємств, проведено аналіз діяльності підприємств хлібопекарної галузі Автономної Республіки Крим, обґрунтовані напрями їх ефективного розвитку на основі визначення показників інтенсивності та масштабів розвитку, що дозволяє визначити стратегію розвитку хлібопекарного підприємства.*

**66. Кравченко, О. В.** Підвищення ефективності функціонування підприємств хлібопекарської промисловості (на прикладі Черкаської області) : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. В. Кравченко ; Черкаський державний технологічний університет. – Черкаси, 2013. – 219 с.

*У дисертаційній роботі представлені теоретичні засади формування ефективності, обґрунтовано методичні основи оцінювання ефективності підприємств хлібопекарської промисловості.*

**67. Омельченко, К. Ю.** Підвищення прибутковості підприємств хлібопекарської промисловості з використанням антиінерційної факторної моделі розвитку: дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / К. Ю. Омельченко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 197 с.

*У дисертаційній роботі розкрито концептуальні підходи до сутності понять прибутку та прибутковості підприємства. Систематизовано класифікаційні ознаки, види, значення та характеристики прибутку. Уточнено принципи та методи визначення прибутковості підприємств. Розглянуто характерні особливості методичних підходів до визначення*

показників прибутковості та рентабельності. Проаналізовано показники виробничо-комерційної діяльності підприємств хлібопекарної промисловості. Проведено оцінювання їх показників витрат, прибутку, прибутковості та рентабельності. Запропоновано напрями підвищення прибутковості: використанням антиінерційної факторної моделі розвитку. Обгрунтовано антиінерційну методику прогнозування економічних показників, зокрема, прибутковості.

**68. Побережна, М. П.** Комунікаційні стратегії забезпечення стратегічного розвитку підприємств хлібопекарської галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / М. П. Побережна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 193 с.

*Дисертація присвячена дослідженню теоретичних положень та розробці практичних рекомендацій щодо стратегічного розвитку на основі використання комунікаційної стратегії підприємства. Узагальнено теоретичні підходи до визначення таких понять, як: стратегічний розвиток і комунікації. Розширено понятійно-категоріальний апарат щодо визначення сутності понять «стратегічний розвиток», «комунікаційна стратегія», «комунікаційне розвиток». Визначено напрями комунікаційного та стратегічного розвитку на всіх етапах життєвого циклу підприємства. Визначено місце комунікаційної стратегії серед інших стратегій підприємства. Проведена систематизація каналів комунікації, які використовуються на підприємстві.*

**69. Полінчик-Ярова, Т. В.** Управління товарним портфелем підприємств хлібопекарної промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Т. В. Полінчик-Ярова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 249 с.

*Висвітлено теоретико-методичні засади управління товарним портфелем підприємств хлібопекарної промисловості та методичні підходи до оцінки складових товарного портфелю. Обгрунтовано необхідність збалансування товарного портфелю за етапами життєвого циклу товарних груп, місцем товарної групи на ринку, її конкурентоспроможності та конкурентної позиції. Надано визначення таких понять, як сутність товару, управління товарним портфелем, товарна політика, життєвий цикл товару, маркетингові дослідження. Проаналізовано стан і тенденції розвитку ринку хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів, визначено роль підприємства ВАТ "Київхліб" під час формування пропозиції на цих ринках. Здійснено прогноз розвитку ринків хліба, хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів Києва. Визначено особливості управління товарним портфелем підприємств хлібопекарної промисловості, запропоновано модель управління товарним портфелем і методику його комплексної оцінки.*

**70. Птіцина, Л. А.** Формування інформаційного забезпечення в системі управління підприємств хлібопекарської промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Л. А. Птіцина ; Запорізька державна інженерна академія. – Запоріжжя, 2013. – 271 с.

**71. Ставицький, О. В.** Управління стратегічним розвитком підприємств хлібопекарської галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. В. Ставицький; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 251 с.

*Дисертація присвячена дослідженню теоретико-методичних положень та розробці практичних рекомендацій щодо вдосконалення управління стратегічним розвитком підприємств.*

**72. Труш, Ю. Л.** Організаційно-економічні засади управління якістю продукції на підприємствах хлібопекарської галузі : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ю. Л. Труш ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 279 с.

*Проведено аналіз економічної сутності якості продукції, внаслідок чого набув подальшого розвитку понятійний апарат управління якістю продукції. Проаналізовано сучасний стан ринку підприємств хлібопекарської промисловості, зокрема виробництво та споживання хлібопродуктів, асортиментна структура та перевага покупців при виборі продукції, рівень цін та основні проблеми досліджуваної галузі.*

### **Статті з наукових та фахових видань**

**73.** Аналіз структури асортименту зернових хлібців, що реалізуються у роздрібній торговельній мережі м. Одеси / М. Р. Мардар, Р. Р. Значек, А. В. Лазуткіна, К. Тарнавська // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 1 (49). – С. 13–15.

**74.** Безгінова, Л. І. Сучасний стан управління капіталом на підприємствах хлібопекарської промисловості [Електронний ресурс] / Л. І. Безгінова, Р. М. Бугріменко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 309–315. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp\\_2010\\_2\\_48](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2010_2_48) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено стан формування фінансових ресурсів у хлібопекарській промисловості. Виявлено основні чинники, що впливають на ефективність управління капіталом на підприємствах галузі.*

**75.** Бляхарчук, М. О. Облікова політика доходів витрат та зобов'язань підприємств хлібопекарської промисловості / М. О. Бляхарчук // Актуальні проблеми економічного та соціального розвитку підприємств харчової промисловості. – 2014. – С. 16–19.

**76.** Бокій, О. В. Споживання хліба і хлібопродуктів та купівельна спроможність населення України [Електронний ресурс] / О. В. Бокій // Економіка АПК. – 2016. – № 1 (255). – С. 48–55. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/E\\_apk\\_2016\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2016_1_8) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**77.** Бучавая, Р. Ю. Облік виробничих витрат на хлібопекарських підприємствах України [Електронний ресурс] / Р. Ю. Бучавая // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 2 (58). – С. 43–47. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2015\\_2\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2015_2_11) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено законодавчо-нормативні аспекти обліку витрат на хлібопекарських підприємствах. Розглянуто недоліки обліку витрат, ефективність функціонування виробничих структур, поточні витрати підприємств, витрати, пов'язані з виробництвом продукції хлібопекарської промисловості (робіт, послуг) та статті калькуляції за якими вони групуються. Встановлено, що підприємства у складі виробничої собівартості можуть встановлювати власний перелік статей, витрати, які здійснюються в процесі господарської діяльності суб'єктами господарювання, різні за своїм характером, що постійними або змінними витратами можуть бути не лише непрямі, а й прямі витрати.*



**78. Васильцова, О. В.** Уточнення структури основних засобів хлібопекарських підприємств в контексті особливостей галузі [Електронний ресурс] / О. В. Васильцова // Економіка. Фінанси. Право. – 2014. – № 5. – С. 13–18. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr\\_2014\\_5\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfipr_2014_5_5) (дата звернення: 17.03.2017) – Назва з екрана.

*Розглядається стан основних засобів підприємств хлібопекарської промисловості Вінницької області. Уточнюється класифікація основних засобів. Досліджується економічна сутність виробничих і невиробничих основних засобів. Здійснений розподіл груп виробничих основних засобів хлібопекарної промисловості на активну і пасивну частини.*

**79. Волкова, О.** Розглянемо з наукового погляду фінансовий потенціал хлібоприймального підприємства та основні принципи його формування / О. Волкова // Зерно і хліб. – 2015. – № 4. – С. 78–79.

**80. Горбач, О.** Собівартість хліба простої рецептури та особливості її планування в хлібопекарській промисловості [Електронний ресурс] / О. Горбач // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 7–9. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor\\_2013\\_4\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2013_4_4) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**81. Грибан, С. В.** Бізнес-процеси та ефективність діяльності підприємств хлібопекарської галузі регіону [Електронний ресурс] / С. В. Грибан // Економіка АПК. – 2015. – № 1 – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/E\\_apk\\_2015\\_1\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2015_1_19) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**82. Дунда, С. П.** Процес вибору стратегії розвитку хлібопекарських підприємств [Електронний ресурс] / С. П. Дунда // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2015. – С. 23–25. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/21806/1/5.pdf> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**83. Ємцева, Г. Ф.** Особливості формування цінової політики на підприємствах хлібопекарної галузі [Електронний ресурс] / Г. Ф. Ємцева // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 41. – С. 121–125. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1382> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Ціна на продукцію повинна визначатися після детального аналізу, який врахував би не тільки попит споживачів, ціни конкурентів та фактичні витрати на виробництво, але і ринкову поведінку підприємства, його мету. Залежно від поставленої мети будується політика ціноутворення. Формування цінової політики є одним з головних чинників, який суттєво впливає на присутність підприємства на ринку.*

**84. Ємцева, Г. Ф.** Проблеми встановлення цін на ринку хліба та хлібопродуктів [Електронний ресурс] / Г. Ф. Ємцева // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 35. – С. 83–87. –

Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1381> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Подальший розвиток ринку хлібобулочних виробів пов'язаний з забезпеченням потреб споживачів у якісному хлібі за ціною, яка б задовольнила і споживача і виробника. Достатня величина отриманого прибутку забезпечить підприємствам-товаровиробникам можливість підвищення ефективності їх діяльності. У сучасних умовах це можливо лише на основі комплексного дослідження ринку хлібобулочних виробів, прогнозу його розвитку та здійснення виважених дій органів державного управління щодо його регулювання.*

**85. Колумбет, О. П.** Аналіз оборотних матеріальних активів у хлібопекарній галузі: напрями дослідження науковців / О. П. Колумбет // Формування ринкових відносин в Україні. – 2015. – № 5 (168). – С. 183–186.

**86. Кравченко, О. В.** Передумови становлення та розвиток інтегрованих формувань в хлібопекарській промисловості [Електронний ресурс] / О. В. Кравченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 45. – С. 170–175. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt\\_2012\\_45\\_31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt_2012_45_31) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто передумови створення та тенденції розвитку інтеграційних формувань у хлібопекарській промисловості України (економічні, техніко-технологічні, соціально-демографічні і політичні). Охарактеризовано групи чинників впливу на інтеграційні формування. Розглянуто види інтеграції та її організаційно-правові форми. Обґрунтовано доцільність побудови інтеграційних структур з урахуванням інтересів всіх учасників об'єднань на регіональному рівні. Для обґрунтування основних висновків проведено глибокий аналіз стану хлібопекарської промисловості та визначено основні напрями її розвитку.*

**87. Крусір, Г. В.** Екологічний аудит хлібопекарського підприємства [Електронний ресурс] / Г. В. Крусір // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 80–81. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_1\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_1_28) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Використання критерію екологічності для хлібопекарного підприємства дозволяє не тільки виявляти найбільш суттєві впливи на навколишнє середовище конкретного виробництва, а й оцінювати ефективність використання сировинних ресурсів і завантаження устаткування.*

**88. Крусір, Г. В.** Оцінка екологічної безпеки хлібних виробів / Г. В. Крусір // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 84–87.

**89. Крусір, Г. В.** Розрахунок екологічного сліду хлібопекарського підприємства / Г. В. Крусір, В. В. Яшкіна, Г. В. Кіріяк // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 91–95.

**90. Кушнір, Т. Б.** Організаційно-економічні аспекти регулювання системи хлібозабезпечення регіону [Електронний ресурс] / Т. Б. Кушнір, В. Ю. Шевчук // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 374–380. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp\\_2010\\_1\\_55](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2010_1_55) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Визначено основні організаційно-економічні напрями регулювання системи хлібозабезпечення регіону, основні методи місцевих органів влади щодо регулювання системи хлібозабезпечення регіону.*

**91. Малюк, С. О.** Проблемні питання маркетингового управління на підприємствах хлібопекарської галузі / С. О. Малюк // Актуальні проблеми економічного та соціального розвитку підприємств харчової промисловості. – 2014. – С. 73–75.

**92. Маноха, Л. Ю.** Розробка підсистеми оптимізації річного графіка планово-попереджувальних ремонтних робіт хлібопекарського підприємства [Електронний ресурс] / Л. Ю. Маноха, Н. В. Ліманська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 43. – С. 6–10. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7763> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Планування попереджувальних ремонтних робіт призначено забезпечувати ефективне функціонування виробничого процесу хлібопекарського підприємства, скорочення часу простоїв обладнання та зменшення можливих збитків підприємства. Розрахунок плану графіку ремонтних робіт на рік визначається переліком зафіксованих поломок обладнання, кількістю ремонтних робіт та строками їх виконання за рік.*

**93. Мартиновський, В. С.** Оцінка перспектив розвитку хлібопекарської промисловості України та забезпечення виробництва конкурентоспроможної продукції [Електронний ресурс] / В. С. Мартиновський, Т. І. Кучма // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 2 (22). – С. 20–22. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp\\_2014\\_2\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2014_2_6) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**94. Мостенська, Т. Л.** Проблеми ефективності виробництва хліба і хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / Т. Л. Мостенська, М. П. Сичевський, Т. Г. Мостенська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 64–71. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt\\_2014\\_20\\_2\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt_2014_20_2_9) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**95. Михайлов, В. М.** Створення алгоритму процесу підготовки і реалізації проектів з розробки та впровадження нових видів борошняних виробів на виробництві [Електронний ресурс] / В. М. Михайлов, А. М. Чуйко, М. М. Чуйко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 554–562. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp\\_2010\\_1\\_78](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2010_1_78) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Розроблено функціональну схему й алгоритм процесу підготовки і реалізації проектів із розробки та впровадження нових видів борошняних виробів на сучасному виробництві, застосування яких дозволить уникнути будь-яких негативних наслідків і ризиків щодо виведення нової продукції на ринок.*

**96. Нікішина, О. В.** Секторний аналіз доданої вартості товарів на інтегрованому ринку борошна [Електронний ресурс] / О. В. Нікішина // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 2 (22). – С. 46–54. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp\\_2014\\_2\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2014_2_13) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

*Розроблено методичку оцінки доданої вартості товарів у секторах інтегрованого ринку борошна. Проведено міжсекторний аналіз обсягів і структури доданої вартості і податкових надходжень від суб'єктів релевантного ринку, визначено секторні пропорції відтворення.*

**97. Павлов, О. І.** Впровадження диверсифікації на класичних комбінатах хлібопродуктів [Електронний ресурс] / О. І. Павлов, С. С. Шекера // Зернові продукти і комбікорми. – 2012.– № 2 (46). – С. 16–18. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2012\\_2\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2012_2_7) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**98. Побережна, М. П.** Аналіз ринку хліба і хлібобулочних виробів України та надання пропозицій щодо покращення конкурентної позиції ПАТ «Київхліб» на досліджуваному ринку [Електронний ресурс] / М. П. Побережна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 1. – С. 104–111. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/19512> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Проаналізовано обсяг виробництва хліба, визначено основних гравців ринку хліба та хлібобулочних виробів України і надано пропозиції щодо покращення комунікаційної діяльності на ПАТ «Київхліб».*

**99. Полонська, О. М.** Методологічні підходи до моделювання трудових процесів у хлібопекарському виробництві / О. М. Полонська // Економіка АПК. – 2011. – № 11 (205). – С. 35–39.

**100. Ралко, О. С.** Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України [Електронний ресурс] / О. С. Ралко // Проблеми науки. – 2012. – № 8. – С. 39–44. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/8911> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Проаналізований стан ринку хліба та хлібобулочних виробів України. Розглянуті основні чинники, що впливають на стан ринку хліба та хлібобулочних виробів України. Досліджена залежність між зміною обсягів виробництва хліба та хлібобулочних виробів України та зміною чисельності населення України. Здійснено порівняння фактичного рівня споживання хлібу та хлібобулочних виробів України та обсягів їх виробництва.*

**101. Рибачук-Ярова, Т. В.** Управління маркетинговою діяльністю підприємств хлібопекарної промисловості [Електронний ресурс] / Т. В. Рибачук-Ярова, Т. В. Полінчин-Ярова // Підвищення ефективності діяльності підприємств харчової та переробної галузей АПК. – 2013. – С. 65–66. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/8793> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуті питання ролі та місця маркетингової діяльності на підприємствах хлібопекарної промисловості. Визначення основні завдання маркетингу в сучасних умовах господарювання.*

**102. Ришняк, А.** Пути снежения затрат и потерь в производстве хлеба / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 24–27.

**103. Ставицький, О. В.** Альтернативи розвитку підприємств хлібопекарської промисловості / О. В. Ставицький // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 5 (38). – С. 8–9.

**104. Ставицький, О. В.** Особливості стратегічного розвитку підприємств хлібопекарської галузі / О. В. Ставицький // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 1 (40). – С. 12.

**105. Ткач, У. В.** Прогнозування тенденцій розвитку хлібопекарських підприємств з урахуванням інноваційного ризику [Електронний ресурс] / У. В. Ткач // Економіка. Фінанси. Право. – 2014. – № 6. – С. 10–15. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esfipr\\_2014\\_6\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esfipr_2014_6_5) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Проаналізовано основні етапи прогнозування, що полягають у дослідженні тенденцій розвитку підприємств хлібопекарської галузі в умовах впливу інноваційного ризику. Запропоновано логічну послідовність дій щодо прогнозування тенденцій розвитку підприємств хлібопекарської галузі.*

**106. Труш, Ю. Л.** Принципи управління якістю продукції на підприємствах хлібопекарської галузі [Електронний ресурс] / Ю. Л. Труш, Ю. Г. Левченко // Формування ринкових відносин в Україні. – 2014. – № 10 (161). – С. 106–109. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu\\_2014\\_10\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/frvu_2014_10_24) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**107. Цибульцак, О.** Корпорація сьогодні – це високомеханізоване хлібозаготівельне й зернопереробне виробництво з освіченими спеціалістами і великими можливостями в найближчому майбутньому / О. Цибульцак // Зерно і хліб. – 2012. – № 4 (68). – С. 3–4.

**108. Шаравський, В. П.** Перспективи розвитку у напрямі якості, інновацій та конкурентоспроможності / В. П. Шаравський // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 2 (29). – С. 21.

**109. Шереметинська, О. В.** Особливості моделювання системи управління оборотними засобами хлібопекарських підприємств / О. В. Шереметинська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 40. – С. 39–45.

*Вивчено особливості управління та нормування обіговими засобами на підприємствах хлібопекарської помисловості, оцінено можливості створення умов для більш ефективного акумулювання та управління обіговими засобами. Проаналізовано основні методики нормування та поповнення обігових засобів хлібопекарських підприємств з визначенням їх відповідності сучасним вимогам.*

**110. Бизнес** план хлебопекарни. Оптимальные варианты // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 38–40.

**111. Соколов, А.** Развитие украинского рынка хлеба / А. Соколов // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 6 (81). – С. 28–31.

**112. Ставицкий, А. В.** Аспекты диверсификации предприятий хлебопекарной промышленности / А. В. Ставицкий // Хлібопекарское и кондитерское дело. – 2014. – № 2 (53). – С. 19.

**113. Шматченко, И.** Анализ новых технологий производства хлеба / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 28-31.

## Розділ 4

### Сировина хлібопекарського виробництва

#### 4.1. Основна сировина

##### 4.1.1. Борошно, вода

###### Монографії

**114. Півоваров О. А.** Активована плазмою вода в хлібопекарському виробництві : монографія / О. А. Півоваров, С. Ю. Миколенко. – Дніпропетровськ : Акцент, 2015.– 203 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено нові способи обробки води в хлібопекарському виробництві. З'ясовано вплив плазмохімічно активованої води на сировину зазначеного виробництва. Описано перебіг біохімічних процесів у тісті, змішаному з використанням такої води. Розглянуто мікроструктурні особливості тістових напівфабрикатів за використання плазмохімічно активованої води. Проаналізовано споживчі властивості хлібобулочних виробів, виготовлених з використанням цієї води.*

###### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**115. Верещинський, О. П.** Наукові основи і практика підвищення ефективності сортів хлібопекарських помелів пшениці [Електронний ресурс] : автореф. дис... д-ра техн. наук : 05.18.02 / О. П. Верещинський ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 35 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/vereshinskiy.pdf> (дата звернення: 17.03.2017) – Назва з екрана.

**116. Миколенко, С. Ю.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням плазмохімічно активованої води [Електронний ресурс]: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / С. Ю. Миколенко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7468> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**117. Писарець, О. П.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням кукурудзяного борошна : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. П. Писарець ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 21 с.

**118. Харченко, Є. І.** Удосконалення технології виробництва борошна з використанням спрямованих повітряних потоків [Електронний ресурс] : автореф.

дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Є. І. Харченко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1337> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**119. Холодова, О. А.** Удосконалення технології озонування пшеничного борошна для виробництва хлібобулочних виробів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. А. Холодова; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**120. Верещинський, О. П.** Наукові основи і практика підвищення ефективності сортових хлібопекарських помелів пшениці : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.02 / О. П. Верещинський ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 383 с.

*Обґрунтовано необхідність, розроблено наукові основи, методи і засоби підвищення ефективності сортових хлібопекарських помелів пшениці, що передбачають інтенсифікацію технологічних процесів і скорочення структур помелів з використанням операцій луцення зерна в спеціально створених оббивально-луцильній та луцильно-шліфувальній машинах, а також подрібнення проміжних продуктів у машинах дезінтеграторного типу. Створено універсальні типові технологічні модулі без збагачення і з ситовіальним збагаченням проміжних продуктів як основа для проектування борошномельних заводів різної продуктивності. Розроблено технологічні схеми новостворюваних борошномельних заводів продуктивністю 30, 60, 120, 180, 240 т/добу та існуючих заводів продуктивністю 250 т/добу на комплектному устаткуванні для їх реконструкції за найбільш актуальними в промисловості напрямками.*

**121. Миколенко, С. Ю.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням плазмохімічно активованої води : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / С. Ю. Миколенко ; Дніпропетровський державний аграрний університет. – Дніпропетровськ, 2012. – 212 с.

*Встановлений суттєвий вплив плазмохімічно активованої води на процеси, зумовлені хлібопекарськими властивостями пшеничного борошна. Визначено, що використання води, підданої дії контактної нерівноважної плазми, сприяє підвищенню бродильної активності та зниженню осмочувливості хлібопекарських пресованих дріжджів. Досліджено біохімічні процеси, що протікають під час бродіння напівфабрикатів, і доведено прискорення його дозрівання. Встановлене поліпшення структурно-механічних властивостей тіста. Визначені особливості зв'язку вологи в тістовому напівфабрикаті та вивчена мікроструктура тіста при використанні плазмохімічно активованої води. Визначені оптимальні параметри тістоприготування за удосконаленою технологією.*

**122. Писарець, О. П.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням кукурудзяного борошна : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. П. Писарець ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 195 с.

*Досліджено хімічний склад і технологічні властивості кукурудзяного борошна обойного у порівнянні з пшеничним першого сорту. Визначено вплив кукурудзяного борошна обойного на перебіг технологічних процесів та якість готових виробів. Доведено доцільність заміни в рецептурі хліба 10 % пшеничного борошна кукурудзяним, що узгоджується з даними літературних джерел. Обґрунтовано технологічні заходи та способи приготування тіста з*



кукурудзяним борошном обойним, що забезпечують хорошу якість готових виробів. Розкрито сутність перебігу біохімічних, мікробіологічних, колоїдних процесів у технології хліба з кукурудзяним борошном обойним, визначено зміни у білково-протеїназному та вуглеводно-амілазному комплексах. Встановлено, що заварювання кукурудзяного борошна та додавання концентрованої молочнокислої закваски, молочної сироватки кислої та сухої пшеничної клейковини сприяють покращенню якості хліба з кукурудзяним борошном. На підставі проведених досліджень розроблено та затверджено нормативну документацію на хліб "Пшенично-кукурудзяний" та хліб "Пшенично-кукурудзяний на молочної сироватці".

**123. Харченко, Є. І.** Удосконалення технології виробництва борошна з використанням спрямованих повітряних потоків : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Є. І. Харченко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 182 с.

*Встановлено вплив вологості проміжних продуктів помелу на якість борошна при розмелюванні. Розглянуто зміни температури зерна при різних параметрах повітря. Досліджено та розраховано тепловтрати, які відбуваються при роботі аспіраційних та пневмотранспортних установок.*

**124. Холодова, О. А.** Удосконалення технології озонування пшеничного борошна для виробництва хлібобулочних виробів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. А. Холодова ; Харківський національний технічний університет сільського господарства ім. П. Василенка. – Харків, 2011. – 270 с.

*Розглянуто завдання удосконалення технології озонування пшеничного борошна зі слабкою клейковиною для виробництва хлібобулочних виробів (ХБВ) у борошномельній та хлібопекарській галузях промисловості (ГП). Визначено напрямки регулювання хлібопекарських властивостей борошна (ХПВБ), узагальнено світові наукові й практичні дані про напрямки та ефективність використання озону в харчовій і борошномельній ГП. Обґрунтовано ефективність використання озону для покращення ХПВБ. Доведено більш високу ефективність використання озону за інші хлібопекарські покращувачі. Визначено вплив озону на властивості біополімерів борошна, структурно-механічні властивості тіста, біохімічні та колоїдні процеси в тісті. Наведено кваліметричне оцінювання якості ХБВ з борошна пшеничного озонованого.*

### Статті з наукових та фахових видань

**125. Артюшенко, А.** Оптимальна відносна вологість повітря при зберіганні пшеничного борошна – 65-70% / А. Артюшенко, І. Мікша // *Зерно і хліб.* – 2015. – № 4. – С. 74.

**126. Визначення** технологічних властивостей борошна з безамілозної пшениці за станом вуглеводно-амілазного комплексу [Електронний ресурс] / К. Г. Юргачова, О. В. Макарова, К. В. Хвостенко, О. І. Рибалка // *Харчова наука і технологія.* – 2012. – № 1 (18). – С. 37–40. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_14](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_14) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**127. Відносна** вологість повітря у розмелювальному відділенні млинозаводу істотно впливає на якість борошна [Електронний ресурс] / О. Шаповаленко, В. Ільчук, А. Шаран, Є. Харченко // *Зерно і хліб.* – 2010. – № 1 (57). – С. 41–42. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій :

<http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/791> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено вплив відносної вологості повітря на показники якості борошна. Наведений порівняльний аналіз усушки борошна при різній відносній вологості повітря у виробничих приміщеннях млин заводу.*

**128. Владіміров, С. В.** Вплив повітря на точність дозування борошна [Електронний ресурс] / С. В. Владіміров // 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. 318–319. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2012\\_41\(1\)\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_41(1)_17) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**129. Втрати борошна на складах хлібозаводів** / П. Мазур, В. Кірсанов, Ю. Токарева, О. Остраженкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 39–40.

**130. Дмитрук, Є. А.** Підвищення ефективності розмельних систем в сортових хлібопекарських помелах пшениці / Є. А. Дмитрук, Є. І. Харченко, О. П. Верещинський // Ukrainian Food Journal, 2013. – Vol. 2, Is. 2. – р. 165–170. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/17613> (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати досліджень вилучення борошна при подрібненні проміжних продуктів помелу у вальцьовому верстаті та ентолейторах ЕСМ-1,5. Показано зміни показників якості борошна після подрібнення при різних режимах обертання ротора ентолейтора. Запропоновано математичні моделі виходу борошна в ентолейторі в залежності від вилучення борошна у вальцьовому верстаті та колової швидкості обертання ротора ентолейтора.*

**131. Енергозберігаючі режими аерозольтранспортних систем бороша** / Є. Дмитрук, А. Шаран, Є. Харченко, О. Романенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 1 (98). – С. 8–9.

**132. Жигунов, Д.** Вплив режимів роботи систем подрібнення та умов просіювання на зміну показників якості індивідуальних потоків борошна із систем першої якості / Д. Жигунов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 25–27.

**133. Ленс, М.** Проаналізуємо нові тенденції та відомі методи визначення якості зерна, борошна й тіста / М. Ленс // Зерно і хліб. – 2015. – № 4. – С. 70–74.

**134. Миколенко, С. Ю.** Вплив окремих інгредієнтів на якість хлібобулочних виробів, виготовлених із використанням плазмохімічноактивованої води [Електронний ресурс] / С. Ю. Миколенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.1, вип. 44. – С. 142–147. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_36](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)_36) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**135. Моргун, В.** Висока харчова цінністькомпозиційних сумішей з борошна різних зернових / В. Моргун, Д. Жигунов, О. Крошко // Зерно і хліб. – 2010. – № 3 (59). – С. 39.

**136. Наливайко, Н.** Оцінимо різні сорти борошна для домашньої кулінарії / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 44–45.

**137. Наливайко, Н.** Чим довше зберігалось зерно, тим швидше дозріває борошно / Н. Наливайко // Зерно і хліб. – 2012. – № 1 (65). – С. 55.

**138. Осокіна, Н. М.** Газоутримувальна здатність борошна із зерна спельти залежно від сорту / Н. М. Осокіна, В. В. Любич, В. В. Возіян // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 5. – С. 185–190.

*Встановлено, що газоутримувальна здатність (ГУЗ) тіста з борошна спельти та стійкість його під час бродіння істотно залежать від вмісту клейковини в зерні, що визначається особливостями сорту. Найвищий показник ГУЗ встановлено для борошна, одержаного з зерна спельти сорту Зоря України, Schwabenkorn і Австралійська 1 після 90-хвилинного бродіння тіста. Проте, для борошна всіх сортів спельти після 60 – 90-хвилинного бродіння є характерним зростання ГУЗ, яка значно зменшується після цього. Більш стійким до тривалого бродіння є тісто з борошна сортів Зоря України, Schwabenkorn і лінія LPP 1305. Між вмістом клейковини в зерні спельти та показником ГУЗ після 60 хв бродіння спостерігається дуже високий зв'язок, що надає можливість прогнозувати його величину.*

**139. Осокіна, Н. М.** Порівняльна оцінка зерна ярих та озимих сортів пшениці і тритикале ярого як сировини для виготовлення хліба [Електронний ресурс] / Н. М. Осокіна, К. В. Костецька // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 2. – С. 188–196. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt\\_2016\\_22\\_2\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt_2016_22_2_23) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати вивчення технологічної придатності зерна пшениці ярої м'якої сортів Трізо і Мідае, озимої м'якої сорту Лазурна, тритикале ярого сорту Аватар для виробництва хліба. Дослідження проведено на кафедрі технології зберігання і переробки зерна в 2013 - 2014 рр. У зерні пшениці та тритикале визначено геометричні, технологічні, в борошні - органолептичні та хлібопекарські властивості. Зроблено пробну випічку хліба та визначено показники його якості. Використання борошна з зерна тритикале для виготовлення хліба допоможе вирішити одне з найважливіших завдань виготовлення хлібобулочної продукції - розширення сировинної бази, що надасть можливість збільшити асортимент виробів для повного задоволення зростаючих потреб широких верств населення України та світу.*

**140. Очищення** зерна в елеваторі покращує якість борошна [Електронний ресурс] / В. Б. Ільчук, Є. І. Харченко, О. А. Єремеева, К. В. Костецька // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 10 (187). – С. 26–28. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21607> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати досліджень підготовки зерна в елеваторі та вплив додаткового очищення на вихід та якість борошна при сортовому помелі пшениці. Проведено порівняльний аналіз пробних випічок із борошна виробленого із зерна, яке проходило додаткове очищення в елеваторі. Приведені результати дослідження підготовки зерна в елеваторі та вплив додаткової очистки на вихід і якість муки при сортовому помелі пшениці.*

**141. Просіяти** борошно – забезпечити якість // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 5. – С. 10.

- 142.** Пшеничне борошно: загальні проблеми і шляхи їх вирішення // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 3. – С. 15.
- 143.** Пшенишнюк, Г. Новий метод визначення водопоглинального здатності хлібопекарського борошна / Г. Пшенишнюк, С. Павловський // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 24–26.
- 144.** Про мінімальний вміст у борошні металоманітних і рослинного походження домішок // Зерно і хліб. – 2012. – № 4 (68). – С. 58.
- 145.** Рибалка, О. Людство вперто продовжує розмелювати пшеницю в біле рафіноване, фактично перепалене борошно, а цінні висівки називати відходами / О. Рибалка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 3–7.
- 146.** Розробка технології хліба з борошна з суцільнозмеленого зерна пшениці // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2012. – С. 21.
- 147.** Савченко, С. Для одержання якісного борошна допустима температура зневоднення зерна сухим тепловим агентом –50 С, а вологим – 60 С / С. Савченко // Зерно і хліб. – 2015. – № 1 (77). – С. 40.
- 148.** Сафонова, О. М. Вплив імпульсної водно-теплової обробки зерна пшениці на вуглеводно-амілазний комплекс борошна [Електронний ресурс] / О. М. Сафонова, О. О. Разборська // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 91–93. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_29) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.  
*Наведені результати досліджень вуглеводно-амілазного комплексу борошна після обробки зерна пшениці акустичними хвилями широкого діапазону в умовах розрідженого середовища. Досліджували процес бродіння тіста, зокрема газоутворюючу та газоутримуючу здатність, після імпульсної обробки зерна пшениці при встановлених параметрах ВТО.*
- 149.** Семак, Т. У борошні з низькими хлібопекарськими властивостями ступінь обсіменіння спорами бактерій завжди вищий / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 37–39.
- 150.** Сімакова, О. Взаємодія білкового комплексу пшеничного борошна з катіонами важких металів / О. Сімакова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 3-6.  
*Наведено результати досліджень, які свідчать про те, що забруднення води, яку використовують для приготування тіста у процесах випікання хліба, особливо катіонами важких металів, відіграє дуже важливу роль в забезпеченні якості готового виробу.*
- 151.** Холодова, О. А. Вплив озону на стан вуглеводно-амілазного комплексу борошна / О. А. Холодова, О. М. Сафонова [Електронний ресурс] // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 234–238. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2012\\_1\\_38](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_1_38) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**152. Шелудько, В. М.** Дослідження зміни водопоглинальної здатності пшеничного борошна з додаванням білкововмісної сировини / В. М. Шелудько, І. Б. Рудукан // *Хранение и переработка зерна*. – 2013. – № 1 (166). – С. 54–55.

**153. Антиоксидантная** емкость муки и хлебобулочных изделий из зерна тритикале / И. Г. Белявская, А. Д. Веденьева, А. В. Пыльнева, В. П. Хотченков // *Кондитерское и хлебопекарное производство*. – 2015. – № 1-2 (155). – С. 58–60.

**154. Антиоксидантная** ёмкость хлеба из цельносмолотого зерна пшеницы / И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева, А. В. Пыльнева и др. // *Хлебопродукты*. – 2014. – № 3. – С. 44–45.

*Представлены результаты исследований по определению антиоксидантной ёмкости липо- и гидрофильной фракций муки из цельносмолотого зерна яровой и озимой пшеницы и хлеба, приготовленного из этой муки.*

**155. Артюшенко, А.** Исследование количественно-качественных изменений микрофлоры муки повышенной пищевой ценности при хранении / А. Артюшенко, И. Микша // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2011. – № 4 (77). – С. 37.

**156. Беликова, А. А.** Перспективы использования просяной муки / А. А. Беликова, Л. В. Анисимова // *Хлебопродукты*. – 2013. – № 6. – С. 60–61.

**157. Белково** – протеиназный комплекс пшеничного зерна и муки // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 20–21.

**158. Биоконверсия** ячменной муки в технологии хлебобулочных изделий / Т. Г. Богатырева, И. Г. Белявская, И. П. Толмачева, Т. В. Быковченко // *Хлебопродукты*. – 2013. – № 9. – С. 48–51.

*Приведены результаты исследований применения в рецептуре хлебобулочных изделий ячменной муки в целях повышения их пищевой ценности. Перед добавлением в тесто ячменную муку подвергают биоконверсии с помощью специально подобранной комбинации молочнокислых, пропионовокислых бактерий и дрожжей. Такой прием позволяет не только повысить пищевую ценность, но и улучшить потребительские свойства продукта.*

**159. Биохимическая** характеристика новых сотров тритикалевой муки / И. С. Витол, Е. П. Мелешкина, Р. Х. Кандроков и др. // *Хлебопродукты*. – 2016. – № 2. – С. 42–44.

**160. Богатырева, Т. Г.** Использование полбяной муки в технологии хлебобулочных изделий / Т. Г. Богатырева, Е. В. Иунихина, А. В. Степанова // *Хлебопродукты*. – 2013. – № 2. – С. 40–42.

**161. Вережникова, М.** Влияние термической обработки на эмульгирующую способность ржаной муки / М. Вережникова, Б. Новицкая // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 34–35.

**162. Вершкова, Ю. А.** Миф о белизне муки / Ю. А. Вершкова, В. Strubbe // *Хлебопродукты*. – 2012. – № 11. – С. 42–44.

**163. Витол, И. С.** Модификация муки тритикале с использованием протеолитических ферментных препаратов / И. С. Витол, Г. П. Карпиленко // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2015. – № 9. – С. 17–22.

**164. Влияние** воды, обработанной кавитацией, на качество и антиоксидантную емкость хлебобулочных изделий // Т. Б. Цыганова, И. А. Никитин, О. А. Гакова, В. В. Калюжный и др. // *Хлебопечение России*. – 2015. –

№ 4. – С. 20–22. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

*Применение специализированной водоподготовки в технологии изготовления хлебобулочных изделий - актуальная задача, так как она может способствовать повышению качества продукции без использования пищевых добавок, улучшителей. Цель работы – определение влияния воды, обработанной гид-родинамической кавитацией, с разными сроками хранения на свойства полуфабрикатов, качество хлебобулочных изделий и их антиоксидантную емкость. Установлено, что увеличение продолжительности обработки воды от 50 до 150 с приводит к повышению рН и снижению окислительно-восстановительного потенциала опытных проб. После 10 сут хранения рН водопроводной воды повышалось на 12 %, окислительно-восстановительный потенциал снижался до 85 % от исходного значения. Применение водопроводной воды, свежееобработанной гидродинамической кавитацией в течение 100 и 150 с, позволяет увеличить пористость и удельный объем хлебобулочных изделий, а также антиоксидантную емкость их липофильной и гидрофильной фракций на 12,5 % и 34,2-52,3 % соответственно по сравнению с аналогичными показателями контрольной пробы воды. После 10 сут хранения обработанная вода не влияет на удельный объем и пористость хлебобулочных изделий, способствует снижению антиоксидантной емкости их липофильной фракции на 50,0-57,1 % и повышению антиоксидантной емкости их гидрофильной фракции на 65,3-71,7 % по сравнению с данным показателем контрольной пробы воды.*

**165. Влияние дисперсности пшеничной муки на ее технологические свойства и параметры замеса теста / В. Я. Черных, О. Н. Бердышникова, Е. В. Жирнова, В. Ю. Митин // Хлебопродукты. – 2015. – № 7. – С. 56–58.**

**166. Влияние отбеливателей на свойства муки и качество хлеба / Г. Ф. Дремучева, О. Н. Бердышникова, А. А. Невский, Т. В. Быковченко // Хлебопечение России. – 2014. – № 1. – С. 18–20. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.**

*Показано влияние перекиси бензоила на свойства муки, ферментационную активность и качество хлеба. На основе анализа экспериментальных данных установлено, что свойства муки, а также качество хлеба зависят от дозировки вносимого препарата и продолжительности отлежки муки.*

**167. Гайдай, М.** Газообразующая и газодерживающая способность муки / М. Гайдай // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 38–40.

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

**169. Глотова, А.** Перспективы переработки куриного яйца / А. Глотова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 7 (119). – С. 12–13.

**170. Горбань, Н.** Новый взгляд на сахаро- и газообразующую способность пшеничной муки / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5(102). – С. 34–37.

**171. Горлов, П.** Общие потери муки и теста. Как их минимизировать? / П. Горлов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 18.

**172. Гук, П.** Все начинается с муки / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 8 (41). – С. 25–26.

**173. Даценко, А.** Кислотность муки оказывает серьезное влияние на качество хлеба / А. Даценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 31.

**174. Дремучева, Г. Ф.** Реальная информативность методов оценки хлебопекарских свойств пшеничной муки / Г. Ф. Дремучева, О. Е. Карчевская, Н. Т. Чубенко // Хлебопечение России. – 2012. – № 5. – С. 18–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрена проблема оценки качества пшеничной муки: несоответствие нормативных показателей реальным хлебопекарным свойствам, проявляемым в производстве и качестве хлебобулочных изделий. Одна из причин этого -обогащение муки при ее производстве хлебопекарными улучшителями, изменяющими хлебопекарное достоинство муки, но почти не влияющими на нормативные показатели ее качества. Отсутствие информации о корректировке качества муки в нормативных документах вводит в заблуждение потребителей продукта. Вследствие этого у производителей хлебобулочных изделий возникают серьезные проблемы при реализации технологий, не обеспечивается планируемое качество продукции. Данное мнение подтверждено результатами исследования хлебопекарных свойств муки.*

**175. Жигунов, Д. А.** Анализ качества пшеничной муки целевого назначения / Д. А. Жигунов, И. В. Брославцева // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3 (168). – С. 41–43.

**176. Жигунов, Д. А.** Взаимосвязь показателей качества зерна и муки / Д. А. Жигунов // Хлебопродукты. – 2013. – № 10. – С. 64–65.

**177. Жигунов, Д. А.** Влияние протеолитической и амилолитической активности на хлебопекарные свойства муки / Д. А. Жигунов // Хлебопродукты. – 2013. – № 12. – С. 48–51.

*Приведены результаты исследования хлебопекарных свойств муки, полученной из зерна пшеницы 2-го и 3-го класса при регулируемой различной ферментативной активности. Определены оптимальные значения показателей «качество клейковины» и «число падения» при различном содержании белка в зерне и муке для получения муки с высокими хлебопекарными свойствами.*

**178. Жигунов, Д. О.** Исследование технологических и биохимических показателей качества муки из различных зерновых культур / Д. О. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 4. – С. 19–24.

**179. Жигунов, Д. А.** Исследование технологических свойств современных сортов пшеницы Украины. II. Показатели качества муки лабораторного помола / Д. А. Жигунов, И. Г. Топораш, Д. В. Аксельруд // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 3 (47). – С. 10–12.

*Иучены технологические и биохимические показатели качества муки из различных современных сортов украинской пшеницы. Показано, что мука из мягкозерной пшеницы отличается меньшей крупностью, меньшей зольностью и содержанием белка, но большей белизной по сравнению с твердозерной пшеницей. Напротив, мука из вакци пшеницы отличается большей крупностью, большей зольностью, но меньшим числом падения. Установлено, что по совокупности показателей качества у твердозерной и безамилозной пшеницы наилучшими показателями обладает размольная мука, у мягкозерной – драная.*

**180. Жигунов, Д. А.** Исследование технологических свойств современных сортов пшеницы Украины. IV. Потребительские свойства муки / Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 2 (58). – С. 5–9.

*Посвящено сравнительному исследованию показателей качества зерна различных типов пшеницы и полученной из него муки. Уделено внимание исследованию реологических свойств теста муки из твердозерной, мягкозерной и вакци- пшеницы, и определены направления их целевого использования.*

**181. Значение** яиц в выпечке // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 24.

**182. Изменение** липидного комплекса обогащенной пшеничной муки в процессе хранения / Л. Н. Шатнюк, И. С. Воробьева, В. Г. Байков, И. В. Суворова // Хлебопечение России. – 2010. – № 2. – С. 29–31. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана. *Изучено влияние различных соединений железа при их сочетанном введении с витаминами на гигиенические и биохимические свойства свежесмолотой муки высшего сорта в процессе хранения. Показано, что более интенсивно окислительные и гидролитические процессы происходят в липидном комплексе муки, обогащенной гептагидратом сернокислого железа.*

**183. Изменение** свойств муки из цельносмолотого зерна пшеницы в зависимости от размера частиц / Е. Чертов, Е. Пономарева, Л. Шторх, В. Кустов // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 50–51.

**184. Использование** методов термического анализа для исследования тритикалевой муки [Электронный ресурс] / Т. Н. Тертычная, О. В. Перегоночная, В. И. Манжесов, И. В. Мажулина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 5–8. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Дифференциально-термическим и термогравиметрическим методами анализа осуществлена оценка состояния воды в тритикалевой муке, изучено наличие в ней воды различной степени связанности. Обозначены пять ступеней дегидратации тритикалевой муки в условиях постоянной скорости увеличения температуры. Установлены температурные зоны, которые соответствуют удалению влаги с различной формой и энергией связи.*

**185. Как** в Европе улучшают технологические характеристики муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11 (120). – С. 16–19.

**186. Как** исправить муку при помеле низкосортного зерна пшеницы // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 26–27.

**187. Кандроков, Р. Х.** Влияние ГТО на выход и качество тритикалевой муки / Р. Х. Кандроков, А. А. Стариченко, Т. С. Штейнберг // Хлебопродукты. – 2015. – № 1. – С. 64–65.

**188. Касьянова, Л. А.** Исследование процесса хранения муки из голозерного пророщенного зерна овса / Л. А. Касьянова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 6. – С. 28–30.

**189. Козлов, Г.** Технологические рекомендации при переработке пшеничной муки с клейковиной III группы качества / Г. Козлов, Г. Пшенишнюк, Л. Коровина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 43–45.

**190. Комилова, Д. А.** Модификация технологии производства хлеба из цельносмолотого зерна пшеницы / Д. А. Комилова, Г. Г. Дубцов // Хлебопечение



России. – 2011. – № 5. – С. 26–27. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Предложен способ производства зернового хлеба, включающий помимо обычно применяемых стадий, добавление в измельченную зерновую массу воды и отделение водного экстракта. Использование предлагаемого способа позволит улучшить структурно-механические свойства теста, повысить качество хлеба, улучшить его физико-химические показатели, а также обогатит хлеб пищевыми волокнами.*

**191. Крусир, Г. В.** Исследование безопасности муки биотест-организмами различных трофических уровней / Г. В. Крусир, И. П. Кондратенко // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 57–61.

*Проведено исследование безопасности образцов муки как компонентов сырья для производства хлебобулочных изделий. Безопасность данного пищевого сырья определялась методами биотестирования тест-организмами различных систематических групп. Исследования безопасности муки фитотестированием проводили на основании исследования морфологических изменений семян редиса при проращивании. Исследовали динамику изменения длины корней.*

**192. Лесникова, Н. А.** Перспективы использования муки из зародышей пшеницы / Н. А. Лесникова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 8 (120). – С. 24–25.

**193. Матвеева, И.** Концепция корректировки и стабилизации качества муки на основе ферментных препаратов / И. Матвеева, Ю. Белибова, М. Попов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 2 (111). – С. 34–36 ; № 7-8 (116-117). – С. 12–14.

**194. Меренкова, С. П.** Рациональные принципы формирования оптимальных технологических свойств муки пшеничной хлебопекарной / С. П. Меренкова, А. А. Лукин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 2 (37). – С. 20–25.

*Экспериментальным путем доказана корреляция между качественными характеристиками зерна пшеницы разных помольных партий и технологическими свойствами муки. При использовании помольной партии зерна с минимально допустимыми значениями физико-химических показателей, получали муку с приемлемыми технологическими свойствами. Однако, даже при незначительном увеличении значений таких показателей, как стекловидность, натура, массовая доля клейковины в зерне пшеницы, наблюдали заметное улучшение хлебопекарных свойств муки, выпекаемые из нее образцы хлебобулочных изделий характеризовались большей пористостью, объемом, высокой оценкой за органолептические показатели.*

**195. Микробиологическая** безопасность новых видов муки из зерна тритикале / С. О. Смирнов, С. А. Урубков, Т. В. Быковченко, С. О. Артемьев // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 12 (189). – С. 43–45.

*Приведены результаты исследований биохимического состава и микробиологического состояния новых видов муки из зерна тритикале, а также рассматривается возможность их использования в различных отраслях пищевой промышленности в качестве самостоятельных продуктов или обогатителей при составлении комбинированных мучных смесей.*

**196. Мисаков, Д.** Исследование реологических свойств альтернативных видов муки / Д. Мисаков // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 7–8.

- 197.** Мука пшеничная // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 5 (38). – С. 30–31.
- 198.** Наливайко, Н. Помол низкосортного зерна пшеницы. Исправляем качество муки [Электронный ресурс] / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9(106). – С. 24–25. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/hpkru\\_2013\\_9\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/hpkru_2013_9_10) (дата звернення:17.03.2017). – Название с экрана.
- 199.** Наливайко, Н. Сахарообразующая способность муки и приготовление мучной заварки / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 16–18.
- 200.** Нилова, Л. Возможности использования активированной воды и ее химических аналогов для производства хлебобулочных изделий / Л. Нилова, Н. Науменко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 9–11.
- 201.** Новицкая, Е. О эмульгирующей способности муки из целого зерна ячменя / Е. Новицкая // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 27.
- 202.** Новицкая, Е. Пенообразователи и эмульгаторы муки из целого зерна ржи / Е. Новицкая, А. Шваякова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 45–46.
- 203.** Норматов, А. Влияние способа подготовки зерна к помолу на формирование хлебопекарных свойств муки / А. Норматов, П. Турсунходжаев // Хлебопродукты. – 2012. – № 1. – С. 66–67.  
*Рассмотрено влияние трехэтапного предварительного шелушения зерна на хлебопекарные свойства муки. Приведены результаты пробной выпечки хлеба, доказывающие эффективность данного способа подготовки зерна к помолу. Установлено, что применение трехэтапного предварительного шелушения позволит получать хлебопекарную муку стабильно высокого качества и продукцию с высокими потребительскими достоинствами.*
- 204.** Норматов, А. Воздействие предварительного шелушения зерна пшеницы на биологическую ценность муки / А. Норматов, П. Турсунходжаев // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 47–48.
- 205.** Ностаев, В. Н. Мука тритикале / В. Ц. Ностаев, В. Я. Ковтуненко, Б. А. Гольдварг // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 7. – С. 32–34.
- 206.** Определение рационального размера частиц муки из цельносмолотого зерна пшеницы / Л. В. Шторх, Е. Д. Чертов, Е. И. Пономарева, В. Ю. Кустов // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 1 (151). – С. 39–41.
- 207.** Определение силы муки по расплываемости шарика теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 33.
- 208.** Определение сроков хранения и годности пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта по кислотному числу жира при умеренной и повышенной температурах / Л. Г. Приезжая, Е. П. Мелешкина, В. Ф. Сорочинский и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 6. – С. 52–55.

*Приведены результаты исследований длительного хранения пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта с исходным значением кислотного числа жира (КЧЖ) 19,5 мг КОН на 1 кг жира при температурах воздуха 20 и 30 С и равновесном влагосодержании.*

**209. Определение** цветовых характеристик пшеничной муки при производстве хлебобулочных и макаронных изделий / В. Я Черных, К. А. Сарбашев, А. В. Шуленин, Е. В. Жирнова // Хлебопродукты. – 2017. – № 2. – С. 44–47 – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Освящён вопрос измерения цветовых характеристик пищевых продуктов. Приведены характеристики применяемых отечественных и зарубежных фотометров и спектрофотометров, а также результаты апробации наиболее распространённых средств измерения, таких как «БЛИК-РЗ» и Chroma meter CR-410. Доказана необходимость расширения методических возможностей спектрофотометров при организации многопараметрического контроля качества пищевых продуктов.*

**210. Оценка** сортности муки по показателю "Белизна" / Т. Штейнберг, Л. Семикина, О. Шведова, О. Морозова // Хлебопродукты. – 2011. – № 2. – С. 46–47 ; № 3. – С. 52–56.

**211. Панкратов, Г. Н.** Дисперсность муки и методы её анализа / Г. Н. Панкратов, С. Л. Белецкий // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 9 (147). – С. 50–52.

**212. Петриченко, В. В.** Водопоглотительная способность муки / В. В. Петриченко, Ю. А. Вершкова, Б. Струббе // Хлебопродукты. – 2013. – № 9. – С. 36–38.

**213. Петрова, Е. Н.** Производство сортовой ржано-пшеничной муки / Е. Н. Петрова, Г. Н. Панкратова // Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 12 (18). – С. 44–47.

**214. Поппер, Л.** Как в Европе улучшают технологические характеристики муки / Л. Поппер // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 17–21.

**215. Разработка** технологии композитной муки для производства хлебобулочного изделия / А. М. Омаралиева, А. А. Бектурганова, Ж. Е. Сафуани и др. // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 3 (26). – С. 9–16.

**216. Рекомендованные** влажность и кислотность муки для разных сортов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5(102). – С. 17.

**217. Сапожников, А. Н.** Регулирование хлебопекарных свойств пшеничной муки инфракрасным излучением [Электронный ресурс] / А. Н. Сапожников, С. К. Волончук, Л. П. Шорникова // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 5 (131). – С. 49–50. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинк : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены результаты исследований по изучению влияния параметров ИК-излучения на хлебопекарные свойства свежесмолотой пшеничной муки. Приведены эмпирические зависимости показателей, характеризующих хлебопекарные свойства муки при действии*

*заданных факторов. Определены рациональные параметры процесса обработки муки ИК-излучением для регулирования ее хлебопекарных свойств в заданном направлении.*

**218. Сапожников, А.** Технология улучшения качества хлебопекарной пшеничной муки инфракрасным излучением / А. Сапожников // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 24–25 ; 2013. – № 12 (109). – С. 24–25.

**219. Семак, Т.** С помощью каких лабораторных приборов и методов лучше всего проводить анализ качества муки / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 17–20.

**220. Семёнова, О. Л.** Влияние режимных параметров СВЧ-установки на показатели качества пшеничной муки / О. Л. Семёнова // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 3(153). – С. 49–51.

*Предложена технология обработки пшеничной муки на установке периодического действия с СВЧ-энергоподводом для улучшения качественных показателей муки. Выделена цель, описаны предмет, объект и методы проводимых исследований, приведены основные результаты работы.*

**221. Семченко, В.** Кислотность муки оказывает серьезное влияние на качество хлеба / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 13.

**222. Семченко, В.** Ржаная мука – типы сорта и свойства / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 44–45.

**223. Тертычная, Т. Н.** Изучение особенностей углеводно-амилазного и белково-протеиназного комплексов тритикалевой муки с обогатителями / Т. Н. Тертычная, В. С. Агибалова // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 2 (128). – С. 62–63.

**224. Тертычная, Т. Н.** Исследование мукомольных свойств современных сортов тритикале / Т. Н. Тертычная // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 1 (127). – С. 36–37.

**225. Технологические свойства** новых сортов тритикалевой муки / Г. Н. Панкратов, Е. Л. Мелешкина, Р. Х. Кандроков, И. С. Витол // Хлебопродукты. – 2016. – № 1. – С. 60–62.

*Приведены результаты исследований технологических показателей качества 17 сортов зерна тритикале и продуктов помола. Выявлен высокий технологический потенциал зерна тритикале. На основе кумулятивных кривых зольности сформированы 5 сортов тритикалевой муки с различными технологическими свойствами. Установлено, что путём смешивания трёх основных потоков муки, характеризующихся различным составом анатомических частей зерновки, целесообразно формировать различные сорта.*

**226. Третьяков, М. Ю.** Оценка качества муки общего назначения / М. Ю. Третьяков, Т. А. Рыжкова, В. П. Нецветаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 52–55.

*На основе анализа реологических свойств муки общего назначения на приборе «Миксолаб» разработан и предложен профиль профайлера, отражающий ее качество. Отклонения от представленных интервалов изменений индексов профайлера показывают, насколько и по каким показателям данная мука отличается от типичных характеристик, что позволяет оценить соответствие партии муки своему назначению.*

- 227. Третьякова, М. Ю.** Изменение качества пшеничной муки различного целевого использования в процессе хранения / М. Ю. Третьякова, Т. А. Рыжкова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 3. – С. 27–30.
- 228. Урубков, С.** Гомогенизация помольных партий и смесей зерна пшеницы на элеваторах и мукомольных заводах / С. Урубков, В. Дулаев // Хлебопродукты. – 2011. – № 8. – С. 45–47.  
*Рассмотрен инновационный подход при формировании помольных партий и смесей зерна пшеницы. Приведены возможности использования процесса производства гомогенных помольных партий и смесей зерна пшеницы на элеваторах и мукомольных заводах.*
- 229. Хлебопекарные свойства ржаной муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.** – 2011. – № 2 (75). – С. 8.
- 230. Чайка, И.** Как получить белый мякиш хлеба? / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 35–36 ; № 6 (115). – С. 42–43.
- 231. Чайка, И.** Контроль качества муки: пробная лабораторная выпечка хлеба / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 36–38.
- 232. Черных, И. В.** Совершенствование контроля качества муки с использованием современных информационно-измерительных систем / И. В. Черных, А. В. Лебедев // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 41–43.
- 233. Чиркова, Е.** Наши предки питались хлебом с муки грубого помола / Е. Чиркова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 48–49.
- 234. Шевченко, С.** Пшеничная мука. Ее газообразующая и водопоглощающая способность / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 10 (107). – С. 32–33.
- 235. Штейнберг, Т.** Влияние сушки на фотометрические характеристики зерна, показатели качества муки и хлеба [Электронный ресурс] / Т. Штейнберг, Т. Сорочинский, Е. Мелешкина // Хлебопродукты. – 2010. – № 3. – С. 47–51. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2012\\_42\(1\)\\_38](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42(1)_38) (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.
- 236. Штейнберг, Т. С.** Исследование оптических характеристик зерна и его анатомических частей для разработки экспрессных методов оценки качества муки и зерна [Электронный ресурс] / Т. С. Штейнберг // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 83–89. – Режим доступа до электронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_22). – Название с экрана.

## 4.1.2. Дріжджі, солод, розпушувачі, закваски

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**237. Самойленко, Ю. О.** Моделювання та оптимальне керування періодичними процесами вирощування хлібопекарських дріжджів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Ю. О. Самойленко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21795> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**238. Самойленко, Ю. О.** Моделювання та оптимальне керування періодичними процесами вирощування хлібопекарських дріжджів : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Ю. О. Самойленко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 143 с.

*Дисертація присвячена питанню розробки оптимального керування роботи апаратом для вирощування хлібопекарських дріжджів на основі кінетичної оптимізації, а також побудови автоматизованої системи керування даним об'єктом. Розроблені регресійні залежності для кінетичних параметрів і перевірені на адекватність за допомогою експериментальних даних, що отримані на дріжджових заводах.*

### Статті з наукових та фахових видань

**239. Андреев, А. Н.** Разработка ресурсосберегающей технологии приготовления ржано-пшеничного хлеба с использованием стартовых культур / А. Н. Андреев, Ю. А. Виноградов, П. Китиссу // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 12 (138). – С. 63–65.

**240. Антонюк, М. М.** Перспективи використання селенозбагачених дріжджів та солоду у виробництві продуктів харчування / М. М. Антонюк // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 57–58.

**241. Антонюк, М. М.** Перспективи використання селенозбагачених дріжджів та солоду у виробництві продуктів харчування / М. М. Антонюк // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2011. – С. 99.

**242. Баратова, Ф.** Исследование эффективности электромагнитной обработки дрожжей в состоянии анабиоза / Ф. Баратова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 36.

**243. Белая, Н. И.** Использование закваски бифивит в производстве ржаного хлеба / Н. И. Белая, Ю. С. Приходько, Т. С. Гирич // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 4 (27). – С. 26–28.

**244. Береговой, И.** Товарные виды хлебопекарных дрожжей / И. Береговой // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 35–37.

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

**246. Биотехнологические** свойства пшеничной густой закваски в разводочном и производственном циклах / И. Кузнецова, О. А. Савкина, Я. Е. Павловская, Л. В. Красникова // Хлебопечение России. – 2012. – № 2. – С. 27–28. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

**247. Быковченко, Т. В.** Компьютерное моделирование в технологии производства хлебобулочных изделий с использованием жидких дрожжей / Т. В. Быковченко, Р. Д. Поландрова, А. В. Пономарев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 7-8 (106-107). – С. 6–8.

*В данной работе исследовали микробиологические показатели закваски «Аром Левен», ее антагонистические свойства и оценку микробиологических показателей безопасности хлеба на ее основе. Микробиологический анализ состава микрофлоры закваски «Аром Левен» показал, что жизнеспособные дрожжевые клетки в ней отсутствуют. Обнаружено также, что молочнокислые бактерии закваски обладают антагонистическим действием в отношении к *B. subtilis*, *E. coli*, *S. aureus*, *P. chrysogenum*, *M. racemosus*. Доказано, что внесение именно 2,8 % закваски к массе муки наиболее положительно влияет на микробиологические показатели безопасности теста, поскольку при такой дозировке уменьшается содержание диких дрожжей, бактерий рода *Leuconostoc* и спорообразующих бактерий. По результатам исследований установлено, что хлеб на основе закваски «Аром Левен» пригоден к употреблению лишь в случае добавления к ней небольшого количества (1 %) хлебопекарных дрожжей. Таким образом, можно предположить, что закваски на основе молочнокислых бактерий в будущем могут стать качественной заменой хлебопекарных дрожжей при приготовлении хлеба, так как положительно влияют на его качество и безопасность.*

*В работе применяли общепринятые и специальные методы оценки качества полуфабрикатов хлебопекарного производства. Исследуемые образцы муки вносили в состав заквасок на основе штамма молочнокислых бактерий *L. acidophilus* A-146 для повышения микробиологической безопасности, пищевой и биологической ценности хлеба, а также биотехнологических свойств закваски. Определяли кислотонакопление, содержание редуцирующих сахаров, аминного азота, количество молочнокислых бактерий в закваске, а также ее микробиологическую устойчивость при хранении. Выявили, что для приготовления ацидофильной закваски целесообразно использовать питательную смесь из ржаной муки.*

*В работе рассматривается возможность применения побочного продукта мукомольного производства в качестве компонента питательной среды для выращивания жидких дрожжей. Изучено влияние муки 2-го сорта из пше-ницы Дурумна характеристики мучных полуфабрикатовикачествахлеба, приготавливаемомиспользованиемжидкихдрожжей. Установлено, что использование данной муки обеспечивает достаточно высокое содержание питательных веществ в среде, обуславливает интенсификацию процесса созревания полуфабрикатов, приводит к улучшению биотехнологических свойств дрожжей и показателей качества пшеничного хлеба.*

**248. Вершинина, О. Л.** Использование муки из овсяного корня в технологии хлебобулочных изделий / О. Л. Вершинина, Ю. Ф. Росляков, В. В. Гончар //

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 118–119.

**249. Взаимозаменяемость** сухих и инстантных хлебопекарных дрожжей // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 59. ; 2015. – № 10 (131). – С. 21.

**250. Визначення** хлібопекарських властивостей винних дріжджів [Електронний ресурс] / Т. Є. Лебеденко, Д. М. Донської, Т. П. Новічкова, О. В. Бицюра // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 35–40. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_11) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**251. Виробництво** пшеничного хліба з використанням житньо-солодового екстракту [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук, Т. П. Голікова, Є. Гребенюк, І. М. Дідик // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 6 (171). – С. 75–76. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/14869> (дата звернення: 18.03.2017). – Назва з екрана.

**252. Відродження** старовинних технологій приготування хліба на винних дріжджах [Електронний ресурс] / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, Н. Ю. Соколова, О. В. Бицюра // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 86–90. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_33](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_33) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**253. Влияние** кислот цикла Кребса на свойства хлебопекарных дрожжей и качество хлеба / А. Л. Верещагин, В. В. Ерёмин, А. Н. Паседкина и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 7. – С. 66–67.

**254. Влияние** различных подслащивающих веществ на бродильную активность дрожжей / Ф. К. Хузин, Т. А. Ямашев, З. А. Канарская и др. // Хлебопродукты. – 2013. – № 8. – С. 36–38.

**255. Влияние** состава питательных смесей на биотехнологические свойства закваски / Е. В. Невская, Т. Б. Цыганова, И. П. Толмачева, О. В. Головачева // Хлебопечение России. – 2016. – № 6. – С. 28–30. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

**256. Влияние** субстрата питательной среды на состав популяций микроорганизмов в заквасках спонтанного брожения / К. С. Рахмонов, И. Б. Исабаев, Т. И. Атамуратова, З. Р. Ахмедова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 9. – С. 40–43.

**257. Воропаева, О.** Определение рациональной дозировки закваски "эвиталия" в производстве хлеба / О. Воропаева, Н. Гончарова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 33–34.

**258. Вторичная** переработка хлебобулочных изделий в технологии производства ржаного хлеба на густой закваске / Л. И. Кузнецова, Л. В. Усова,



Т. А. Гаврилова, О. А. Савкина и др. // Хлебопечение России. – 2015. – № 5. – С. 18–20. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

**259. Выбираем** дрожжи и улучшители // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 21–22.

**260. Выборнов, А. А.** Влияние способа обработки зерна и вида упаковки ячменной муки на ее стойкость при хранении [Электронный ресурс] / А. А. Выборнов, Л. В. Анисимова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 11–14. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

**261. Гавриленко, Н.** Молочнокислая закваска против споровых бактерий / Н. Гавриленко, В. Гончар, Ю. Росляков // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 47.

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

**263. Горбань, Н.** Какие же преимущества и недостатки жидких и густых заквасок / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 34–36.

**264. Горбань, Н.** Химические разрыхлители теста / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 39–42.

**265. Даценко, А.** Приготовление жидких дрожжей : разделочный цикл / А. Даценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 10 (119). – С. 29.

**266. Дерканосова, Н. М.** Интенсификация биохимических процессов при брожении жидкой закваски / Н. М. Дерканосова, Т. Н. Тертычная, И. В. Мажулина // Хлебопродукты. – 2013. – № 1. – С. 58–60.

**267. Дерканосова, Н. М.** Исследование процесса созревания жидкой закваски / Н. М. Дерканосова, Т. Н. Тертычная, И. В. Мажулина // Хлебопродукты. – 2013. – № 11. – С. 45–47.

*Для выявления устойчивости изделий к плесневению использовали метод принудительного заражения ломтиков хлеба чистой культурой плесени *Penicillium chrysogenum*. Экспериментально установили, что максимально допустимая замена по содержанию сухих веществ хлебной крошкой – 25 % муки в питании, так как при этом опытные закваски имеют наиболее близкие биотехнологические показатели с контрольной закваской. Выявили влияние вторично перерабатываемого хлеба на биотехнологические показатели густой закваски. Доказали, что замена 25 % муки в питательной смеси хлебной крошкой не приводит к дефициту редуцирующих сахаров и аминного азота, необходимых для развития микроорганизмов. Введение хлебной крошки взамен 25 % муки (количество в два раза превышает рекомендуемые нормы) в рецептуру закваски позволяет получить хлеб дарницкий по физико-химическим и органолептическим показателям сопоставимый с контрольным образцом. Экспериментально установили, что использование вторично перерабатываемого хлеба не влияет на процесс плесневения хлебобулочных изделий при хранении.*

**268. Дорош А. П.** Исследование антагонистических свойств закваски с направленным культивированием и оценка микробиологических показателей

хлеба на ее основе [Электронный ресурс] / А. П. Дорош, Н. Н. Грегирчак // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 2 (37). – С. 10–14. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

**269.** **Дорош, Г.** Дослідження терморезистентності хлібопекарських дріжджів [Електронний ресурс] / Г. Дорош, Н. Грегирчак // *Ukrainian food journal*. – 2013. – Vol. 2, issue 4. – С. 529–534. – Режим доступа до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21387> (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**270.** **Дорошенко, Е.** Хлеб на заквасках / Е. Дорошенко // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2015. – № 5 (28). – С. 28–30.

*Дослідження використання полішувача «Ібіс» та рідкого напівфабрикату «Аром Левен» у технології хліба з житнім борошном.*

*Досліджено вплив житньо-солодового екстракту на технологічні показники та якість пшеничного хліба при безопарному способі тісто приготування. Показано вплив ЖСЕ на вміст карбонільних сполук, які є основними речовинами, що формують аромат хліба. Доведено, що збагачення хліба житньо-солодовим екстрактом інтенсифікує процес бродіння тіста і сприяє накопиченню карбонільних сполук, що сприяє підвищенню аромату хліба.*

**271.** **Дріжджі** - незамінний інструмент для хлібопечення // *Пекарня та кондитерська*. – 2015. – № 4. – С. 12.

**272.** **Дробот, В.** Якість вітчизняних хлібопекарських дріжджів / В. Дробот // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2010. – № 1 (62). – С. 50–52. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2009\\_36\(1\)\\_33](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36(1)_33) (дата звернення: 17.03.2017). – Назва з екрана.

**273.** **Дрожжи** в хлебе – польза или вред? // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2015. – № 3 (26). – С. 30.

**274.** **Дрожжи** и закваска. Что о них известно, а что нет? // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2013. – № 9 (106). – С. 14–17.

**275.** **Дубцов, Г.** Что могут густые биологические закваски спонтанного брожения / Г. Дубцов, И. Легков // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2015. – № 4 (125). – С. 29.

**276.** **Закваска** и солод. Как их производят в мире // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2013. – № 9(106). – С. 22–23.

**277.** **Закваска** и солод. Как их производят в мире // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2013. – № 9(106). – С. 22–23.

**278.** **Закваски** в хлебопечении: наповторимый вкус традиций // *Продукты & ингредиенты*. – 2011. – № 8 (83). – С. 18–20.

**279.** **Закваски** в хлебопечении: наповторимый вкус традиций // *Продукты & ингредиенты*. – 2011. – № 8 (83). – С. 18–20.

*Исследована возможность применения стартовых культур Саф Левен ЛВ1 и Саф Левен ЛВ2 для разработки ресурсосберегающей технологии приготовления ржано-пшеничного хлеба. Показано влияние технологических параметров и режима приготовления на качества густой и жидкой заквасок с использованием стартовых культур. Определены оптимальные условия однофазного выведения заквасок на стартовых культурах ЛВ1 и ЛВ2 и выведения заквасок по*

производственному циклу. Получены экспериментальные данные по микробиологическому составу исследуемых заквасок.

**280. Исследование** запаха хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, приготовленного на разных заквасках и подкислителей / И. М. Жаркова, Т. А. Кучменко, М. А. Проскурина и др. // Хлебопродукты. – 2015. – № 8. – С. 47–49.

*Исследовано влияние водного экстракта черемши на хлебопекарные дрожжи, качество теста и контаминирующую микрофлору. Разработаны технологии приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с внесением экстракта черемши.*

*Исследовано влияние воздействия водных растворов кислот цикла Кребса - интермедиатов в концентрации 10-8-10-10 моль / дм<sup>3</sup> на свойства прессованных хлебопекарных дрожжей и качество хлеба.*

*Исследованы биотехнологические свойства хлебопекарных дрожжей в питательной среде с добавлением экстракта дикорастущего хмеля. Установлено, что хмелевой экстракт положительно влияет на генеративную функцию дрожжей и интенсифицирует процесс выделения диоксида углерода в период брожения мучных полуфабрикатов.*

**281. Как** лучше подкармливать жидкую закваску витаминами // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 15.

**282. Как** приготовить бездрожжевые закваски для хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 30–32.

**283. Качмазов, Г. С.** Способ активации молочнокислого брожения в заквасках для хлеба ржаных и ржано-пшеничных сортов // Хлебопечение России. – 2015.– № 6. – С. 16–18. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

**284. Ковальчук, А.** Вредная микрофлора заквасок и теста / А. Ковальчук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 2 (25). – С. 30–31.

**285. Количество** дрожжей и молочных бактерий в разных сортах муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 33.

**286. Корячкина, С. Я.** Исследование влияния сухой закваски "Аграм светлый" на процессе тестоведения и качество зернового хлеба / С. Я. Корячкина, Е. Н. Сапрыкина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 4 (27). – С. 21–25.

**287. Кочетов, В. К.** Солодовый экстракт – улучшитель вкуса и заменитель химических разрыхлителей / В. К. Кочетов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 42–44.

**288. Красникова, Л.** Ресурсосберегающая технология получения хлебобулочных изделий с использованием пшеничной густой закваски специального назначения / Л. Красникова, О. Савкина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 15–17.

**289. Кузнецова, Л. И.** Стартовая композиция микроорганизмов для хлебных заквасок с улучшенными биотехнологическими свойствами / Л. И. Кузнецова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010.– № 7-8 (106-107). – С. 36–39.

- 290. Кулиненко, О.** В каких же случаях полезны пивные дрожжи / О. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 41–42.
- 291. Куренная, О.** Повышение эффективности штаммов хлебопекарных дрожжей (мелассы) / О. Куренная // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 33–35.
- 292. Лазутка, С.** Большой фейк про дрожжи / С. Лазутка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 20–21.
- 293. Легков, И. С.** Дискретная технология ржаного хлеба на сухой закваске / И. С. Легков, И. У. Кусова, Г. Г. Дубцов // Пищевая промышленность. – 2012. – № 10. – С. 48–49.
- 294. Легков, И. С.** Использование заквасок спонтанного брожения при производстве ржаного хлеба / И. С. Легков, И. У. Кусова, Г. Г. Дубцов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 3-4 (102-103). – С. 24–25.
- 295. Лисенко, В.** Разновидности разрыхлителей. Особенности действия каждого из них / В. Лисенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 22–25.
- 296. Магомедов, Г. О.** Разработка технологии использования экстракта черемши в производстве хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / Г. О. Магомедов, Ч. Ю. Шамханов, Х. А. Исраилова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 36–37. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.
- 297. Мартынов, А. А.** Активаторы пищевого брожения "ВИТОЛ" и антиокислитель "ВИТОЛ" в производстве пива и хлебопекарных дрожжей / А. А. Мартынов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 1. – С. 38–41.  
*Молочнокислым бактериям принадлежит ведущая роль в брожении ржаных полуфабрикатов. Целью данной работы является скрининг активных культур для нового консорциума молочнокислых бактерий и дрожжей для приготовления ржаных заквасок, с высокими антагонистическими и технологическими свойствами, отвечающими высоким стандартам и современным требованиям хлебопечения. Объектами исследования явились коллекционные культуры молочнокислых бактерий рода *Lactobacillus*, выделенные ранее из зерна пшеницы и муки, и изоляты молочнокислых бактерий, выделенные из ржаной муки и заквасок, различных сроков хранения. Физиолого-биохимическую и антагонистическую активность молочнокислых бактерий определяли согласно общепринятым методикам.*
- 298. Моргун, В. А.** Композиционные мучные смеси из различных зерновых культур – ценное сырьё для хлебопечения / В. А. Моргун, О. С. Волощенко // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 3 (39). – С. 18–20.  
*Наведені результати досліджень якості хлібопекарських дріжджів різних торгових марок і технологічна ефективність за різних способів приготування тіста.*
- 299. Наливайко, Н.** Как перевести закваску на другую муку и накопить нужное количество / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 7–9.
- 300. Невская, Е. В.** Исследование антимикробных свойств молочнокислых бактерий, применяемых в хлебопечении для приготовления заквасок / Е. В.

Невская, Т. Б. Цыганова, О. В. Головачева // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 2 (199). – С. 44–47.

**301. О применении** сухих дрожжей из крохмалосодержащего сырья / Л. Н. Крикунова, М. Є. Сидякин, Л. Н. Шабурова, М. В. Гернет // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 30-33.

**302. Овсянникова, Т. А.** Исследование влияния молочной кислоты на качество хлебопекарных дрожжей, обогащенных микроэлементами [Электронный ресурс] / Т. А. Овсянникова, Л. В. Кричковская // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 1 (30). – С. 17–21. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2015\\_1\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2015_1_5) (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

**303. Олмоева, В.** Новая технология приготовления питательной среды для культивирования лактозосбраживающих дрожжей / В. Олмоева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 44.

*Описаны результаты исследований по оптимизации состава питательной среды полиштаммовых заквасок спонтанного брожения, в частности горохово-бадьяной, используемых в технологии производства хлебобулочных изделий пшеничных сортов. Установлено, что из-за нестабильности технологических показателей самопроизвольно закисших заквасок при разведении и хранении, необходимо разработать технологические решения, направленные на улучшение и стабилизацию биотехнологических свойств заквасок данного вида и использование их для частичной замены рецептурного количества дрожжей, корректирования хлебопекарных свойств муки пшеничной сортовой, улучшения пищевой ценности хлеба, продления сроков его свежести, предупреждения картофельной болезни и плесневения при хранении. Данные анализа специализированных источников свидетельствуют о возможности использования в качестве альтернативных заменителей части рецептурного количества муки пшеничной мукой ячменной, овсяной и из пшеничного зародышевого продукта. Расчётным методом определено содержание основных нутриентов в смесях и проведен их анализ в сравнении с химическим составом муки пшеничной второго сорта.*

**304. Определение** подъемной силы дрожжей ускоренным методом (метод всплывающего шарика) // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 34.

**305. Пашенко, Л.** Способ активации хлебопекарных прессованных дрожжей / Л. Пашенко, И. Тареева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 12–14.

**306. Першакова, Т. В.** Влияние добавок растительных препаратов на активацию прессованных дрожжей и потребительские свойства хлебобулочных изделий / Т. В. Першакова, П. И. Кудинов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 5-6 (335-336). – С. 35–38.

*Після випікання хліба клітини дріждів втрачають здатність рости на щільних ацильованих поживних середовищах, проте після культивування у заварках або солодовому бульйоні відновлюють життєздатність.*

**307. Повышайте** подъемную "силу" дрожжей // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 18–20.

**308. Повышение** эффективности штаммов хлебопекарных дрожжей (о качестве мелассы) // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 20–22.

*Показано влияние различных субстратов питательной среды полиштаммовых заквасок спонтанного брожения на биосинтез бродильной микрофлоры в них. Установлена эффективность частичной замены традиционно применяемой муки пшеничной сортовой (до 50 %) мучнистыми продуктами из других злаковых культур, в данном случае ячменной и овсяной, а также тонкодиспергированного зародышевого продукта и молочной сыворотки.*

**309. Полякова, М.** Физиолого-биохимические особенности диких штаммов дрожжей / М. Полякова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 45.

**310. Пономарева, О.** Влияние условий культивирования на выход и качество хлебопекарных дрожжей / О. Пономарева, В. Черныш, И. Прохорчик // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 7–12.

*Представлен обзор литературы и собственные экспериментальные данные, касающиеся влияния молочной кислоты на качество и срок хранения хлебопекарных дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, штамм LK 14, обогащенных йодом и селеном. Для оценки физико-химических показателей дрожжей определяли кислотность, подъемную силу, стойкости сразу после изготовления опытных образцов и на 12-е, 25-е, 30-е, 35-е, 40-е сутки хранения.*

*Представлені результати досліджень технології житньо-пшеничного хліба, виготовленого на густій та сухій заквасці спонтанного бродіння. Показаний вплив альтернативних (нетрадиційних) видів борошна на швидкість дозрівання житньої закваски та якість готових виробів. Розрахована харчова цінність хліба з 20-процентною заміною борошна пшеничного I сорту на альтернативні види борошна.*

*Представлены экспериментальные данные влияния соотношения микроорганизмов, вносимых в первой фазе разводочного цикла, температуры брожения и влажности пшеничной густой закваски на ее качество. Обоснованы биотехнологические параметры, позволяющие получить пшеничную густую закваску стабильного качества.*

*Приведены результаты исследований в области обогащения питательной смеси для активации прессованных дрожжей. В качестве активаторов дрожжей использовали семена и выжимки томатов, винограда, арбуза, солод ячменя и чечевицы. Исследованы их химический и минеральный составы, определен состав незаменимых аминокислот белков растительных активаторов, по сумме которых солод чечевицы, ячменя и семена, выжимки томатов превосходят белки сои, традиционно используемой для активации дрожжей. Экспериментально установлен эффективный способ подготовки данного сырья перед введением в питательную среду для дрожжей, определены его параметры. Установлены преимущества при применении растительных добавок для активации дрожжей: увеличивается подъемная сила дрожжей, сокращается продолжительность технологического процесса, улучшаются потребительские свойства хлеба, увеличивается срок его хранения. Установлено улучшение потребительских свойств хлеба при внесении порошка из выжимок томатов и ячменного солода в питательную смесь при приготовлении дрожжей. Проведена сравнительная оценка продуктов переработки вторичного сельскохозяйственного сырья для активации прессованных дрожжей в хлебопекарном производстве.*

*Приведены результаты исследований влияния различных подслащивающих веществ на бродильную активность дрожжей. В качестве источников питания дрожжей использовали сахарозу, инвертный сахар и модельные смеси глюкозы и фруктозы, соответствующие основным спецификациям на глюкозно-фруктозные сиропы. Установлено, что максимальная скорость подъема теста наблюдалась у образца сиропа, содержащего 42% фруктозы на СВ.*

*Приведены результаты исследований изменения влажности, кислотности и кислотного числа жира ячменной муки, полученной разными способами (из зерна, подвергнутого гидротермической обработке (ГТО) с увлажнением при атмосферном давлении и под вакуумом, отволаживанием и сушкой, и из зерна, не прошедшего ГТО), в процессе ее хранения.*

*Приведены результаты исследований летучих компонентов аромата хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, произведённого на классической закваске с заваркой, а также ускоренным способом на подкислителе и биологических заквасках*

**311. Приготовление хмелевых дрожжей // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 36.**

*Проведен сравнительный анализ химического состава и биохимических свойств муки пшеничной высшего сорта, гречневой, овсяной, ячменной, рисовой, кукурузной и тритикалевой. Изучена пищевая ценность различных видов муки. Предложен рецептурный состав мучных композиционных смесей и схема их производства.*

*Проведено стислий аналіз ринку хлібобулочних виробів в Україні, виділено основні проблеми галузі та критерії, які не задовольняють споживачів в якості продукції, зазначено необхідність підвищення якості готових виробів, особливо їх аромату та смаку. Запропоновано для вирішення поставлених задач використання винних дріжджів як збудників спиртового та кислотного бродіння в тісті, які краще продукують смакові та ароматичні речовини. З цією метою проведено аналіз хлібопекарських властивостей винних дріжджів.*

**312. Пшенишнюк, Г. Ф.** Використання нетрадиційної сировини та напівфабрикатів в технології житньо-пшеничного хліба [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, А. Б. Чабан // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, вип. 44. – С. 111–115. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)_29) (дата звернення:18.03.2017). – Назва з екрана.

**313. Пшенишнюк, Г. Ф.** Збагачення хімічного складу житньо-пшеничних виробів на основі консервованих заквасок спонтанного бродіння [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, А. Б. Чабан // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 12–15. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_1\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_1_5) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**314. Пшенишнюк, Г. Ф.** Покращення якості житньо-пшеничних виробів на житніх заквасках спонтанного бродіння [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, А. Б. Демченко, Ю. С. Ковпак // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 82–86. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_32) (дата звернення:17.03.2017). – Назва з екрана.

**315. Радаев, К.** Эффективные решения для усиления вкуса выпеченных изделий / К. Радаев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 5-6 (157). – С. 9.

*Разработан новый способ приготовления жидкой закваски с добавлением гидролизованного пюре из топинамбура. Гидролиз инулина произведен ферментным препаратом инулиназы. Исследована возможность интенсификации биотехнологических процессов, происходящих при брожении жидкой закваски в технологии хлеба.*

*Разработан новый способ приготовления жидкой закваски с применением гидролизованного порошка топинамбура. Гидролиз инулина производился ферментным препаратом инулополимерксином на основе *Vacillus rotuxa* 29. Изучена возможность интенсификации биотехнологических процессов, происходящих при созревании жидкой закваски в технологии хлеба.*

*Разработана технология пшеничной густой закваски (ПГЗ), в состав которой входят специально отобранные штаммы молочнокислых бактерий с повышенной антагонистической активностью по отношению к возбудителям картофельной болезни хлеба. Исследовано влияние технологических показателей на качество ПГЗ. Разработана ресурсосберегающая технология хлеба пшеничного из муки первого сорта с использованием ПГЗ. Доказано, что применение ПГЗ при приготовлении хлеба позволяет замедлить развитие микробной порчи готовых изделий.*

**316. Рак, В. П.** Обґрунтування та розроблення способу виготовлення пшеничного хліба на хмелевих заквасках [Електронний ресурс] / В. П. Рак, Ю. О. Ірха, В. Г. Юрчак // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 200–204. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_49](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_49) (дата звернення: 18.03.2017). – Назва з екрана.

*Рассмотрена история развития хлебопечения и приведены способы разрыхления теста, используемые человечеством со времен Древнего Египта до сегодняшнего дня. Показана роль микроорганизмов – дрожжей и молочнокислых бактерий – в разрыхлении теста, описан принцип формирования пор в мякише. Выявлено, что отличительная черта хлеба хорошего качества - разрыхленность мякиша, которую можно достигнуть, используя для разрыхления теста как хлебопекарные дрожжи (прессованные или сухие), так и хлебные закваски разных видов. Рассмотрена история открытия механизма брожения, описаны основные вещества, продуцируемые в процессе спиртового и молочнокислого брожения, участвующие в формировании вкуса и запаха хлеба, история появления и распространения прессованных хлебопекарных дрожжей. Затронута история развития отечественного хлебопечения от домашнего и кустарного производства X – XI вв. до эпохи индустриализации, строительства крупных хлебозаводов, развития научной базы в области микробиологии и биохимии хлебопечения, а также внедрения чистых культур заквасочных микроорганизмов в промышленность.*

**317. Рахмонов, К. С.** Способы улучшения состава питательной среды заквасок для хлебобулочных изделий из пшеничной муки / К. С. Рахмонов, И. Б. Исамбаев // Хлебопечение России. – 2016. – № 2. – С. 22–24. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru> (дата звернення: 18.03.2017). – Название с экрана.

*Розглянуто сучасні соціально-економічні, споживчо-харчові та медико-біологічні проблеми традиційних хлібобулочних виробів. Зазначена можливість використання у хлібопекарській промисловості біологічних розпушувачів на основі винних дріжджів. Наведено результати обґрунтування та розробок технології рідких винних дріжджів та ізюмних заквасок на основі виноградної сировини. Підібрано рецептурний склад вказаних напівфабрикатів та визначені їх технологічні характеристики.*

*Розглянуто технологічний процес вирощування хлібопекарських дріжджів, що відбуваються в ферментерах циклічним способом за постійного підживлення. Апарати, в яких відбуваються процеси з міжфазними переходами, мають свої особливості, що ускладнюють їх оптимальне керування. Кінетична модель процесу вирощування хлібопекарських дріжджів містить кінетичні параметри, охоплює весь можливий діапазон зміни термодинамічних сил і часових стадій розвитку процесу та враховує те, що циклічний процес може відбуватися як за*



наявності періоду індукції (латентного періоду), так і за його відсутності. Запропоновано метод визначення кінетичних параметрів, а також визначено регресійні залежності для форм-фактора, який залежить від початкових параметрів процесу та сталої часу, що пов'язана з параметрами, які впливають на швидкість перебігу процесу вирощування хлібопекарських дріжджів.

**318. Рушай, О.** Мікробіологічна безпека закваски та хліба із пророщеного зерна пшениці / О. Рушай, Н. Грегірчак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 3–5.

**319. Рушай, О. С.** Дослідження мікробіологічних показників закваски та хліба із пророщеного зерна пшениці / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Ukrainian food journal. – 2012. – № 2. – С. 39–42.

**320. Савкина О. А.** Ресурсосберегающая технология хлебобулочных изделий с использованием пшеничной густой закваски специального назначения [Электронный ресурс] / О. А. Савкина, Л. В. Красникова // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств». – 2010. – № 2. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <https://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

**321. Савкина, О. А.** Разрыхление теста. Дрожжи или закваски / О. А. Савкина, Л. И. Кузнецова, Н. Т. Чубаченко // Хлебопечение России. – 2016. – № 3.– С. 15–17. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата звернення:18.03.2017). – Название с экрана.

**322. Семченко, В.** Каким образом можно повысить подъемную силу дрожжей / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 41–43.

**323. Семченко, В.** Освежение ржаной закваски / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 38–39.

**324. Сергачева, Е. С.** Исследование возможности использования муки 2 сорта из пшеницы дурум в технологии производства пшеничного хлеба / Е. С. Сергачева, Г. В. Терновской // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 3(141). – С. 49–51.

**325. Слепухина, Н.** Йодированные дрожжи в хлебе / Н. Слепухина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90).– С. 24.

**326. Стасюк, О.** Дрожжи / О. Стасюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 8 (41). – С. 28–29.

**327. Технология** переработки остаточных пивных дрожжей для использования в хлебопекарном производстве / В. Е. Куцакова, Т. В. Шкотова, С. В. Ефимова, Т. В. Чичина //Пищевая промышленность. – 2015. – № 1. – С. 44–47.

**328. Усе-таки** варто збагачувати хлібобулочні вироби вітамінами та мінеральними добавками : Адже помел зерна супроводжується значними втратами низки поживних речовин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 19–22 ; № 7-8 (80-81). – С. 21–24.

- 329. Устинов, Ю.** Використання борошна із проса у хлібопекарському виробництві / Ю. Устинов, Г. Кот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 10–11.
- 330. Устинов, Ю.** Використання сухої закваски при виробництві бездріжджового хліба із пшеничного борошна / Ю. Устинов. – С. 7–8.  
*Учитывая особую важность и сложность работы с кислото-образующей микрофлорой на всех этапах производства ржаного и ржано-пшеничного хлеба, предпринята попытка оптимизировать лабораторную стадию разводочного цикла молочнокислой закваски. С этой целью использовали дрожжевой автолизат, в качестве источника усвояемого азота, и порошок из виноградных косточек, как источник дополнительных био(фито)генных факторов роста. Приведенные результаты исследования показывают, что на лабораторной стадии разводочного цикла ржаных и ржано-пшеничных заквасок включение в субстрат только дрожжевого автолизата в дозе 0,5% к конечному объему положительно влияет на физиологическую активность специфической микрофлоры.*
- 331. Хлеб** на хмелевой закваске // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 39–40.
- 332. Хлібопекарські** поліпшувачі для виробництва хліба із суміші житнього та пшеничного борошна / Т. Сильчук, В. Кулініч, В. Цирульнікова, С. Паливода // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 8–9.
- 333. Хмелевская, А. В.** Влияние биологически активных веществ дикорастущего хмеля на жизнедеятельность хлебопекарных дрожжей / А. В. Хмелевская, Д. В. Швец ; А. В. Хмелевская, Д. В. Швец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1 (331). – С. 33–34.
- 334. Хмелевская, А. В.** Влияние биологически активных веществ дикорастущего хмеля на жизнедеятельность хлебопекарных дрожжей / А. В. Хмелевская, Д. В. Швец ; А. В. Хмелевская, Д. В. Швец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1 (331). – С. 33–34.
- 335. Чайка, И.** Багеты на закваске и метод автолиза / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11 (120). – С. 47–48.
- 336. Чайка, И.** История применения дрожжей в пекарном деле / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 18–19.
- 337. Чайка, И.** История применения дрожжей в пекарном деле / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 18–19.
- 338. Чайка, И.** Лучше всего разрыхляет тесто, конечно же, закваска / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 17–18.
- 339. Чайка, И.** Лучше всего разрыхляет тесто, конечно же, закваска / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 17–18.
- 340. Чайка, И.** Мальтазная активность прессованных дрожжей / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 46–47.

- 341. Чайка, И.** Приготовление жидких дрожжей: разделочный цикл / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 19–22.
- 342. Чайка, И.** Разновидности разрыхлителей, особенности действия каждого из них / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 26–29.
- 343. Черно, Н. К.** Ферментативна фрагментація (1-3/1 -6)-В-D-глюкану клітинних стінок *Saccharomyces cerevisiae* [Електронний ресурс] / Н. К. Черно, О. В. Коваленко, К. І. Шапкіна // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 40–43. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_15) (дата звернення: 18.03.2017). – Назва з екрана.
- 344. Чижаева А. В.** Консорциум молочнокислых бактерий и дрожжей для ржаной муки закваски с повышенными антогонистическими свойствами [Электронный ресурс] / А. В. Чижаева, Дудикова Г. Н. // Техника и технология пищевых производств. – 2016. – Т. 41; № 2. – С. 34–38. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 18.03.2017). – Заглавие с экрана.
- 345. Чорна, Ю. О.** Визначення кінетичних параметрів для процесу вирощування хлібопекарських дріжджів [Електронний ресурс] / Ю. О. Чорна, В. Г. Трегуб // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 1. – С. 15–20. – Режим доступу до Електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19473> (дата звернення: 18.03.2017). – Назва з екрана.
- 346. Шапавалов, О.** Химические разрыхлители теста делятся на три группы / О. Шапавалов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 14–16.
- 347. Шевченко, С.** Голословные утверждения о вреде хлебопекарных дрожжей для организма человека / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 5 (114). – С. 9–11.
- 348. Шевченко, С.** Закваски для хлеба / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 44–45.
- 349. Шевченко, С.** Способы для повышения подъемной силы дрожжей / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8(104-105). – С. 36–38.
- 350. Шевченко, С.** Хлебопекарные дрожжи. Влияние условий на жизнедеятельность дрожжей / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 19–20.
- 351. Шишков, Ю. И.** Статус биологически активной воды в биоценозе микроорганизмов тестовой системы при производстве хлеба. Ч. 2. Влияние биологически активной воды на показатели процесса изготовления и качества пшеничного хлеба / Ю. И. Шишков, Г. Ф. Дремучева, А. П. Косован // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 40–43.

- 352. Шматченко, И.** Алхимия пекаря: рецепт пшеничной и ржаной закваски / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 26–27.
- 353. Шматченко, И.** Пищевая сода в дрожжевом тесте / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 36–37.
- 354. Шматченко, И.** Способы для повышения подъемной силы дрожжей / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 30–32.
- 355. Шматченко, И.** Яичные продукты в замороженном состоянии / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 34–35.
- 356. Шубіна, Г.** Хліб на заквасках: практичні аспекти / Г. Шубіна // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 6 (29). – С. 23–24.
- 357. Щелакова, Р. П.** Разработка технологии ржаных заквасок на основе спонтанного брожения [Электронный ресурс] / Р. П. Щелакова, Г. Ф. Козлов // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 59–60. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_22) (дата ображення:18.03.2017). – Загл. с екрана.

## 4.2. Допоміжна сировина

### Монографії

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

*Проведено комплексний аналіз будови вуглеводів різного складу рослинного та тваринного походження, способів їх одержання, технологічних особливостей застосування в харчових продуктах та їх впливу на здоров'я людини. Зазначено, що вуглеводи є одними з основних детоксикантів - вони забезпечують видалення продуктів метаболізму й є потужними натуральними ентеросорбентами. Вважають, що для нормальної життєдіяльності людини співвідношення білків, жирів і вуглеводів у раціонах харчування має складати відповідно 1:1.1-1.3:4.9-5.0, тобто вміст вуглеводів є найбільшим.*

### Навчальні видання

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

*Наведені основні відомості про властивості та фізіологічну дію вітамінів і сировини з їх вмістом. Розглянуто технології виробництва вітамінів рослинного, тваринного,*

мікробіологічного походження. Особлива увага приділена розгляду комплексного перероблення сировини на вітамінні препарати.

**360. 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, Россия : Гиорд, 2012. – 672 с. *В книге рассматривается химический состав пищевых систем, его полноценность и безопасность. Приводятся основные превращения макро- и микронутриентов в технологическом потоке, фракционирование и модификация компонентов продуктов питания, пищевые и биологически активные добавки, медико-биологические требования к безопасности продуктов питания, основы рационального питания.*

**361. Тищенко, Є. В.** Харчові жири : підручник / Є. В. Тищенко ; Київський національний торговельно-економічний університет. – 3-тє вид., перероб. та доп. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 268 с. – (Сер. Товарознавство).

*Розглянуто особливості розвитку та формування ринку харчових жирів в Україні. Визначено їх споживчу цінність, хімічний склад і особливості зберігання. Наведено класифікацію жирів і жирових продуктів. Проаналізовано процеси, що відбуваються у жирах під час зберігання. Розглянуто органолептичні, фізичні та хімічні показники якості жирів. Наведено товарознавчу характеристику основних видів олії, тваринних топлених жирів, маргаринової продукції та майонезу. Розроблено класифікацію та асортимент даної групи харчових товарів, встановлено показники якості та типові дефекти. Визначено роль сировини та технологічних процесів виробництва у формуванні асортименту та якості харчових жирів.*

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

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

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

*Наведено дані щодо будови, фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей основних компонентів сировини та харчових продуктів — білків, ліпідів, вуглеводів мінеральних речовин, вітамінів, та їх перетворення у технологічному потоці. Особливо розглянуто роль води.*

### Довідкові видання

**364. Сарафанова, Л. А.** Пищевые добавки : энциклопедия / Л. А. Сарафанова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург, Россия : Профессия, 2012. – 776 с.

*Издание дополнено новой существенной информацией о методах получения и практике применения пищевых добавок, их метаболизме и токсичности, действующими европейскими и российскими спецификациями добавок, актуальными сведениями о регламентации применения и историческими данными. В разделе "Общие сведения о классификации пищевых добавок и технологических вспомогательных средствах" приводятся определения пищевых добавок, их отдельных классов, принципы классификации и описания технологических классов. Словарь пищевых добавок состоит из словарных статей по единой структуре, описанной в начале книги, и расположенных в порядке возрастания Е-индексов. Словарные статьи о*

добавках, котрым не присвоены E-индексы, вынесены в конец словаря и расположены в алфавитном порядке. Для удобства читателей энциклопедия снабжена указателем наименований пищевых добавок (основных и синонимичных), где они соотносены с E-индексом и соответствующей страницей книги.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**365. Пасічник, І. О.** Наукове обґрунтування використання сучасних сортів хмелю в хлібопеченні : автореф. дис. ... канд. с.-г. наук : 06.01.15 / І. А. Пасічник ндрівна ; Кабінет Міністрів України, Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2013. – 21 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_7) (дата звернення:18.03.2017). – Назва з екрана.

**366. Семенова, А. Б.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням продуктів переробки круп'яних культур : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / А. Б. Семенова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 21 с.

**367. Суха, Н. А.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів, збагачених каротиновмісними овочевими порошками : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. А. Суха ; Національний університет харчових технологій. – Київ , 2010. – 20 с.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**368. Семенова, А. Б.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням продуктів переробки круп'яних культур : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / А. Б. Семенова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 245 с.

*Удосконалено технологію виготовлення хліба з суцільнозмеленого борошна пшениці та спельти з використанням вівсяних і гречаних пластівців. Досліджено хімічний склад і технологічні властивості пшеничного та спельтового борошна, вівсяних і гречаних пластівців. Визначено вплив круп'яних пластівців на перебіг технологічних процесів та якість готових виробів. Встановлено ефективність заміни в рецептурі хліба 15 % борошна вівсяними та гречаними пластівцями. Обґрунтовано технологічні заходи та способи приготування тіста з пластівцями для одержання готових виробів хорошої якості. Розкрито сутність перебігу біохімічних, мікробіологічних, колоїдних процесів у технології хліба з суцільнозмеленого борошна та пластівців, визначено зміни у структурно-механічних властивостях тіста. Встановлено, що вироби з пластівцями повільніше черствіють та мають підвищену харчову цінність. На підставі проведених досліджень розроблено рецептури та технологічні інструкції на хліб "Древлянський з вівсяними пластівцями", "Древлянський з гречаними пластівцями", "Білково-вівсяний" та "Білково-гречаний".*

**369. Суха, Н. А.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів, збагачених каротиновмісними овочевими порошками : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01. / Н. А. Суха ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 203 с.

*Досліджено хімічний склад порошків. Встановлено оптимальне дозування даної сировини та способу приготування хлібобулочних виробів з ними. Визначено доцільність сумісного внесення в тісто з каротиновмісними порошками цукру та жиру для покращання засвоюваності beta-каротину та смакових якостей виробів. Вивчено вплив каротиновмісної сировини на перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів у тісті. Досліджено зміни структурно-механічних властивостей тіста під впливом каротиновмісних овочевих порошків. Встановлено можливі втрати beta-каротину в процесі приготування та зберігання виробів з даною сировиною. Показано доцільність використання каротиновмісних овочевих порошків у виробництві хлібобулочних виробів. Розроблено нормативну документацію на булочні вироби з гарбузовим і соєво-морквяним порошком. Проведено апробацію видів виробів за виробничих умов.*

### Статті з наукових та фахових видань

**370.** Амілопектинове просо значною мірою покращує властивості пшеничного борошна / Л. Перевертун, А. Проданик, Г. Давидюк и др. // *Зерно і хліб*. – 2012. – № 3 (67). – С. 58–59.

**371.** Арсиненко, Н. О. Технологічні властивості борошняно-зернової суміші заданого хімічного складу [Електронний ресурс] / Н. О. Арсиненко, Л. Ю. Арсеньєва // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 257–261. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_62](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_62) (дата звернення: 18.03.2017). – Назва з екрана.

**372.** Бондаренко, Т. М. Борошно квасолі лабораторного помелу [Електронний ресурс] / Т. М. Бондаренко, Є. І. Харченко, М. А. Перегуда // *Хранение и переработка зерна*. – 2011. – № 6(144). – С. 41–42. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21614> (дата звернення: 18.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати дослідження подрібнення квасолі в молотковій дробарці та вальцьовому верстаті. Показано гранулометричні характеристики продуктів подрібнення при різній крупності насіння.*

**373.** Вміст фітину та мінеральних речовин у хлібі з хмелем / В. П. Рак, М. І. Назар, В. Г. Юрчак, В. І. Баранов // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2010. – № 33. – С. 55–58.

*Встановлено, що внесення хмелю у кількості 0,08 % до маси борошна у вигляді відвару не впливає на вміст у хлібі кальцію та калію. Використання хмелевих заквасок знижує вміст фітину в хлібі, що сприятиме засвоєнню мінеральних речовин.*

**374.** Вплив жирових композицій та емульгаторів на поліпшення споживчих властивостей хліба : Адже помел зерна супроводжується значними втратами низки поживних речовин // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2011. – № 6 (79). – С. 17–18.

**375.** Дослідження можливості використання горобинового борошна в технології булочних виробів / Ю. Мірошник, Т. Іщенко, О. Шидловська,

В. Доценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 3–6.

**376. Дробот, В. І.** Вплив сухої пшеничної клейковини на технологічний процес і якість хліба [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, Т. А. Сильчук, О. А. Білик // Хранение и переработка зерна. – 2005. – № 4 (70). – С. 53–55. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4321> (дата звернення: 18.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено можливість використання сухої пшеничної клейковини для покращання якості хлібобулочних виробів у разі використання борошна з зниженим вмістом клейковини. Визначено позитивний вплив сухої пшеничної клейковини на якість хліба у кількості від 1 до 4 %.*

**377. Дорош, Г. П.** Мікробіологічна безпека хліба з поліпшувачами / Г. П. Дорош, О. І. Сковоринська, Н. М. Грегірчак // Харчова промисловість. – 2014. – Вип. 16. – С. 61–65. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24197?mode=simple> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено вплив поліпшувачів на мікробіологічну безпеку тіста і хліба. Визначено мікробіологічні показники сировини для виробництва поліпшувачів. Проведено аналіз тіста і хліба з додаванням та без додавання поліпшувачів. Досліджено вплив на мікрофлору поліпшувачів матеріалів для їх зберігання (поліетилен і папір) та зміна мікробіологічних показників при зберіганні сумішей.*

**378. Дробот, В. І.** Молочна сироватка покращує якість хліба з суміші пшеничного і кукурудзяного борошна / В. І. Дробот, О. П. Писарець // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 10 (187). – С. 46–48.

**379. Дробот, В.** Поговоримо ще раз про харчові добавки та їх функціональну роль в технологічному процесі [Електронний ресурс] / В. Дробот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 8–10. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1790> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*В настоящей работе разработаны рецепты для получения качественного хлеба на базе пшеничной муки типа „500” с использованием разного количества сухой кофейной смеси “Инка” (2 %, 3 % и 4 %) по отношению к массе муки. На основании этого были проведены лабораторные выпечки хлеба. Готовые изделия оцениваются по органолептическим показателям (внешний вид, цвет корочки, цвет мякиша, пористость, вязкость, упругость, вкус и аромат) и физическим показателям качества (масса, объем, специфический объем). Установлено, что качество хлеба улучшается с добавлением смеси “Инка” с трех до четырех процентов. Определена титрованная кислотность и влажность хлебного мякиша, обогащенного различным количеством сухой кофейной смеси “Инка”. Установлено, что добавка сохраняет свежесть обогащенного хлеба на более длительный период времени.*

**380. Дробот, В.** Якість борошна перед замішуванням можна покращити в різний спосіб [Електронний ресурс] / В. Дробот, Н. Петришин, О. Білик // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2006. – № 1 (14). –



С. 12–13. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1835> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено доцільність застосування сухої пшеничної клейковини, модифікованих крохмалів, дріжджів спеціалізованих заводів, лецитину, вітамінів у покращання якості хлібобулочних виробів.*

**381. Дроздов, А.** Особливого смаку хлібобулочним і борошняним кондитерським виробам додають запорізькі маргарини і жири / А. Дроздов // *Зерно і хліб*. – 2004. – № 4 (36). – С. 28–29.

**382. Дюкарева, Г. І.** Вплив еламіну та стевіозиду на якість клейковини борошна [Електронний ресурс] / Г. І. Дюкарева, А. Е. Гасанова // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2013. – Ч. 1, вип. 1 (17). – С. 252–256. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2013\\_1\(1\)\\_\\_39](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(1)__39) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено вплив добавок еламіну та стевіозиду на кількість сирої та сухої клейковини, на показники її якості, пружність та гідратаційну здатність клейковини борошна. Відповідно до отриманих даних зроблено висновок про вплив добавок на якість клейковини.*

**383. Екструдовані висівки** – перспективна сировина для хлібопечення [Електронний ресурс] / В. М. Махинько, Л. В. Махинько, О. В. Подобій, М. О. Піонтківська // *Хранение и переработка зерна*. – 2013. – № 6 (171). – С. 73–74. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10281> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Запропоновано нову сировину для хлібопекарського виробництва – екструдовані висівки. Показано, що їх внесення в кількості 10 – 20 % вимагає підвищення вологості тіста на 1,5 – 2,5 %. Розраховано, що вироби з висівками мають підвищений вміст харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин.*

**384. Жигунов, Д. О.** Поліпшення хлібопекарських властивостей борошна при збагаченні її сухою клейковиною / Д. О. Жигунов, І. М. Колесніченко // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 58–59.

**385. І крохмаль**, і глюкозу, і патоку відбирають з пшениці 5-го класу // *Зерно і хліб*. – 2014. – № 4 (76). – С. 83.

**386. Капрельянц, Л.** За допомогою біотехнології зернопродуктів одержують поліфункціональні харчові добавки – замінники жиру, цукру, поліпшувачі хліба, стабілізатори смаку та аромату / Л. Капрельянц // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2011. – № 3 (76). – С. 45–46.

**387. Комплексне** збагачення хлібобулочних виробів мінеральними речовинами [Електронний ресурс] / В. В. Олішевський, А. І. Маринін, О. А. Білик, Т. О. Васильченко // *Хранение и переработка зерна*. – 2015. – № 2 (191). – С. 48–51. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23403> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто збалансованість мінерального складу хлібобулочних виробів і встановлено необхідність його збагачення. Досліджено можливість застосування комплексного преміксу «Наномікроент», до складу якого входять оксиди кремнію, магнію, заліза, кальцію, марганцю, натрію, кальцію, для використання у хлібопекарській промисловості. Доведено, що у разі використання «Наномікроент» зменшується дозування солі до 0,6 % до маси борошна та покращується мінеральний склад хлібобулочних виробів.*

**388. Корецька, І.** Технологічні аспекти до використання фруктових начинок при виробництві кондитерських та хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / І. Корецька // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2013. – № 6 (103). – С. 11–12. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9593> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**389. Костюк, М.** Натуральний ізюм – завжди коричневий, чорний або світло-коричневий з плодоніжкою / М. Костюк // *Зерно і хліб*. – 2012. – № 4 (68). – С. 63.

**390. Кучарська, Л. В.** Кунжут – скарбниця здоров'я / Л. В. Кучарська // *Безпека життєдіяльності*. – 2011. – № 10. – С. 8–9.

**391. Лебеденко, Т. Є.** Визначення раціональних параметрів отримання хмелевих екстрактів для технології хлібопечення / Т. Є. Лебеденко, Н. Ю. Соколова // *Харчова наука і технологія*. – 2013. – № 1 (22). – С. 7–11.

*Наведено оцінку ефективності процесу екстракції хмелю гранульованого за різних параметрів та при використанні різних екстрагентів, встановлено раціональні параметри їх зберігання. Показано доцільність використання таких екстрактів в технології хлібопечення.*

**392. Лебеденко, Т. Є.** Використання хмелю у хлібопекарному виробництві. Фізіологічні та технологічні аспекти [Електронний ресурс] / Т. Є. Соколова, Н. Ю. Лебеденко, О. В. Кожевнікова // *Харчова наука і технологія*. – 2014. – № 1 (26). – С. 24–30. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2014\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2014_1_7) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто фізіологічні та технологічні аспекти використання хмелю у хлібопекарському виробництві. Проаналізовано наукову інформацію щодо основних технологічно значущих компонентів хмелю, розглянуто його роль у формуванні необхідних, з точки зору сучасних досягнень у сфері нутриціології, фізіологічних властивостей. Наведено результати досліджень щодо впливу хмелевих екстрактів на споживчі та фізіологічні властивості пшеничного хліба.*

**393. Літвяк, В. В.** Порівняльна оцінка власностей деяких видів крохмалю та їх вплив на якість хлібних виробів [Електронний ресурс] / В. В. Літвяк,

Д. П. Лісовська, О. В. Грабовська // Цукор України. – 2011. – № 4 (64). – С. 48–53. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3061?mode=full> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено порівняльну оцінку властивостей різних видів крохмалю. Обґрунтовано та експериментально підтверджено ефективність використання модифікованого картопляного крохмалю для покращення якості та збільшення терміну зберігання хлібних виробів.*

**394. Моргун, В.** Висока харчова цінність композиційних сумішей з борошна різних зернових / В. Моргун, Д. Жигунов, О. Крошко // Зерно і хліб. – 2010. – № 3 (59). – С. 39.

**395. Олійник, С. Г.** Оптимізація складу композиції ферментних препаратів для підвищення якості зернового хліба [Електронний ресурс] / С. Г. Олійник, Г. В. Запаренко, О. Г. Дьяков // Харчова наука і технологія. – 2016. – № 1. – С. 31–36. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2016\\_10\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2016_10_1_7) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Обґрунтовано доцільність застосування ферментних препаратів целюлази, ксиланази та глюкозооксидази для підвищення якості полб'яного та пшеничного зернового хліба. Із використанням методів експериментально-статистичного планування та програми MathCAD оптимізовано кількісний склад досліджуваних ферментних препаратів і отримано композиції «Полба» і «Пшениця», додавання яких на стадії замішування тіста дозволяє підвищити питомий об'єм і пористість зернового хліба, а також покращити його органолептичні властивості.*

**396. Особливості** використання пшеничних висівок в хлібі / Н. О. Лець, О. В. Бортнічук, В. В. Цирульнікова, В. Ф. Доценко // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 56–57.

**397. Паска, М.** Люпинове борошно – високобілковий збагачувач харчових продуктів [Електронний ресурс] / М. Паска, О. Маслійчук // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 6. – С. 37–40. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark\\_2015\\_6\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2015_6_11) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено історію та поширення харчової культури роду *Lupinus*. Проаналізовано літературні джерела про застосування люпинового борошна у розробках зарубіжних і вітчизняних науковців. Висвітлені особливості застосування люпинового борошна у хлібопекарській, макаронній, кондитерській, молочній та м'ясній галузях. Встановлено, що в люпиновому борошні міститься 36,6 % білка, що на 2,2% більше, ніж у соєвому. Рекомендовано вводити люпинове борошно, як білковий збагачувач у харчові продукти для розв'язання проблеми повноцінного, екологічно чистого білкового харчування.*

**398. Переваги** сої як борошна // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 4. – С. 11.

**399. Пересічний, М. І.** Технології хлібобулочних виробів на основі пророщеного зерна і хмельової закваски / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, О. В. Пахомська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2(12). – С. 49–55.

**400. Перспективи** використання комплексного хлібопекарського поліпшувача "свіжість K+" у технології хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / О. А. Білик, Е. Ф. Халікова, Н. М. Грегірчак, А. І. Мариніна // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 90–97. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2015\\_2\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2015_2_18) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто технологічні аспекти використання квасолевого порошку у виробництві комплексного хлібопекарського поліпшувача для подовження терміну зберігання хлібобулочних виробів з пшеничного борошна. Наведено результати теоретичних та експериментальних досліджень зі створення комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість K+». Розглянуто процеси, пов'язані з черствінням, втратою органолептичних показників якості, які відбуваються під час зберігання хлібобулочних виробів. Актуальність представлених досліджень полягає в розширенні асортименту комплексних хлібопекарських поліпшувачів, призначених для подовження тривалості зберігання виробів. Велику увагу приділено процесам черствіння, що пов'язані з ретроградацією і старінням основних біополімерів хліба, а також тепло- і масообмінними процесами. Проведеними дослідженнями доведено позитивний вплив КХП «Свіжість K+» на поліпшення якості та подовження зберігання свіжості пшеничного хліба.*

**401. Подобєд, Л.** Макуха кукурудзяного зародка доволі ефективно замінює дорогі білки сої та дріжджів / Л. Подобєд ; Л. Подобєд // Зерно і хліб. – 2011. – № 3 (63). – С. 38–39.

**402. Попова, С. Ю.** Дослідження залежності хлібопекарних властивостей пшеничного борошна від концентрації сухої картопляної добавки / С. Ю. Попова // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 8-9 (195). – С. 59–62.

**403. Пшенишнюк, Г. Ф.** Біотехнологічні та реологічні властивості зернової маси для виробництва хліба [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, О. В. Макарова, Г. С. Іванова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 46–49. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_17) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**404. Радзієвська, І. Г.** Особливості оливкової олії з точки зору хлібопекарної та кондитерської промисловості / І. Г. Радзієвська, Т. А. Полонська // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 26–27.

**405. Рак, В. П.** Сучасні дослідження у технології пшеничного хліба з використанням хмелю / В. П. Рак, В. Г. Юрчак // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6 (39). – С. 30–32.

**406. Рибалка, О.** Борошно ячменю і шавлії в хлібі. Мудрування науковців ачи заслін невиліковним недугам? / О. Рибалка // Зерно і хліб. – 2015. – № 3. – С. 3–5.

**407. Сафонова, О. М.** Оптимізація технології хліба зі слабого пшеничного борошна з додаванням поліпшувачів [Електронний ресурс] / О. М. Сафонова, Т. В. Гавриш // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2(14). – С. 300–305. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2011\\_2\\_47](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_2_47) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто питання оптимізації технології хліба зі слабого пшеничного борошна з додаванням органічних кислот (оцтової, лимонної) та поліатомного спирту (гліцерину).*

**408. Сворик, О.** Таємниці аромату, який робить харчові продукти смачнішими / О. Сворик // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 43–45.

**409. Семенова, А. Б.** Використання вівсяних та ячмінних пластівців в умовах домашнього хлібопечення [Електронний ресурс] / А. Б. Семенова, Л. А. Михонік, В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 6 (156). – С. 55–56. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4401> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Присвячено питанню виготовлення хліба в домашніх умовах за допомогою автоматизованих хлібопічок. Запропоновано рецептурні композиції, що містять продукти переробки круп'яних культур. Досліджено вплив товщини вівсяних та ячмінних пластівців на хід технологічного процесу. Наведено результати досліджень щодо можливості використання пластівців різної товщини у складі хлібопекарських сумішей для хлібопічок.*

**410. Семенова, А. Б.** Обґрунтування застосування вівсяних та гречаних пластівців у хлібопеченні / А. Б. Семенова, Л. А. Михонік, А. М. Грищенко // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 5 (182). – С. 75–78.

**411. Смак та аромат хліба – інгредієнти** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 9 (22). – С. 26–27.

**412. Соц, С. М.** Борошно та висівки - нові продукти із голозерного вівса / С. М. Соц, В. Т. Гулавський, І. О. Кустов // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 2. – С. 29–33.

**413. Технологічна ефективність використання цитратів та сульфатів цинку і магнію у хлібопекарському виробництві** [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, Ю. В. Бондаренко, І. М. Сімоновець, В. Г. Каплуненко // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 9 (186). – С. 48–50. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24719> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Доведено, що збагачення хлібобулочних виробів цитратами цинку та магнію, одержаними методом нанотехнології, сприятиме інтенсифікації технологічного процесу, покращанню органолептичних показників якості виробів та суттєвому поліпшенню забезпеченості організму мінеральними речовинами. Встановлено, що цитрати цих біометалів більш активні в тістовій системі, ніж сульфати. Внаслідок цього інтенсивність перебігу технологічного процесу і якість виробів при доданні цитратів як цинку так і магнію вищі ніж за використання сульфатів.*

**414. Устинов, Ю.** Використання борошна із проса у хлібопекарському виробництві / Ю. Устинов, Г. Кот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 10–11.

**415. Фалендиш, Н. О.** Використання продуктів переробки конопляного насіння в хлібопеченні / Н. О. Фалендиш, Ю. В. Бадрук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 10 (206). – С. 49–51.

**416. Федорова, Т.** Нетрадиційні види борошна в хлібопеченні / Т. Федорова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 9–12.

**417. Швед, С. М.** Система підтримки прийняття рішення при виборі поліпшувачів для покращення показників якості борошна / С. М. Швед, І. В. Ельперін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 46. – С. 5–10. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2012\\_46\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2012_46_3) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розроблено алгоритмічне, математичне і програмне забезпечення автоматизованої системи підтримки прийняття рішення, яка на основі аналізу і обробки інформації про показники якості борошна формує рішення-рекомендації оператору-технологу про доцільність використання того чи іншого поліпшувачів залежно від хлібопекарських властивостей борошна, яке планується переробляти під час виготовлення хлібобулочних виробів.*

**418. Юрчак, В. Г.** Розробка технології хліба з пшеничного борошна та хмелю / В. Г. Юрчак, В. П. Рак, Л. В. Проценко // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2011. – С. 33.

**419. Як же впливають добавки різних сортів нуту на хлібопекарські властивості борошна / О. Рибалка, І. Топораш, М. Червоніс, І. Сурженко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 9–11.**

**420. Ярмач, В.** Зберігання і підготовка до виробництва солі та цукру / В. Ярмач // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 7-8 (128-129). – С. 35–37.

**421. Акимов, В.** Обоснование использования лактата кальция в хлебопекарном производстве / В. Акимов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 12. – С. 47 ; 2012. – № 3 (88). – С. 19.

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

**423. Аникеева, Н. В.** Производство хлеба с использованием нутовой муки и белкового изолята из семян нута / Н. В. Аникеева // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 7 (145). – С. 59–62.

**424. Асмаева, З. И.** Влияние сухой пшеничной клейковины на хлебопекарные свойства тритикалевой муки и качество хлеба / З. И. Асмаева, Е. Н. Шаповалов, А. Л. Клименко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 5-6 (335-336). – С. 30–32.

*С целью определения влияния сухой пшеничной клейковины на качество хлеба из тритикалевой муки проведена серия пробных лабораторных выпечек безопасным способом и на жидкой опаре. Установлена целесообразность приготовления теста на жидкой опаре с внесением на стадии ее приготовления 2% СПК. Основные показатели качества хлеба из тритикалевой муки, приготовленного на жидкой опаре, выше, чем у образцов, приготовленных безопасным способом.*

**425. Betamalt 25 FBD** – концентрированный амилолитический препарат растительного происхождения для улучшения хлебопекарских свойств

и уменьшения числа падения ржаной и пшеничной муки // Хлебопродукты. – 2010. – № 5. – С. 42–44.

**426. Белявская, И. Г.** Обоснование дозировки продуктов переработки морских водорослей при производстве хлебобулочных изделий / И. Г. Белявская, В. Я. Черных, В. А. Акимов // Хлебопечение России. – 2011. – № 4. – С. 24–25. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрены вопросы обогащения хлебобулочных изделий натуральными пищевыми продуктами переработки морских водорослей – фукусии и ламинарин, содержащими важные макро- и микронутриенты, в том числе йод, обоснована их дозировка при производстве хлебобулочной продукции. Предложен новый способ определения содержания йода в рецептурных ингредиентах и готовой продукции.*

**427. Березина, Н. А.** Моделирование состава мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина, А. М. Орлова // Хлебопродукты. – 2013. – № 7. – С. 41–43.

**428. Березина, Н. А.** Мучная смесь для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сахаросодержащим порошком из картофеля / Н. А. Березина, А. М. Орлова // Хлебопродукты. – 2015. – № 9. – С. 60–62.

**429. Березина, Н. А.** Оптимизация состава мучной смеси с использованием рисовой муки для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина // Хлебопечение России. – 2011. – № 6. – С. 30–32. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены результаты исследования влияния различного соотношения муки ржано-пшеничной, сыворотки молочной сухой и сухой рисовой заварки на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки методом симплекс-решетчатого планирования эксперимента.*

**430. Березина, Н. А.** Применение сахаросодержащего сырья из картофеля в производстве хлебобулочных изделий / Н. А. Березина, С. Я. Корячкина, А. М. Орлова // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 42–43.

*Целью наших исследований явилось получение сахаросодержащего порошка из картофеля (СПК), исследование его химического состава и возможности использования его в технологии ржано-пшеничного хлеба.*

**431. Березина, Н.** Разработка состава мучной смеси для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий / Н. Березина // Хлебопродукты. – 2011. – № 6. – С. 46–47.

*В работе приведены исследования по разработке хлеба из смеси ржано-пшеничной муки с использованием пшеничной заварки из готовой мучной смеси. В работе использовали следующее сырье: ржаную, пшеничную и пшеничную муку, молочную сыворотку, дрожжи, соль и лимонную кислоту. Пшеничную заварку подвергали высушиванию при температуре 90°С до влажности 10–12%, исследуя при этом влияние продолжительности высушивания на изменение ее влажности и содержание ароматических веществ в заварке. Влажность определяли на*

*приборе К.Н. Чижовой (СЭШ), содержание ароматических веществ – методом Токаревой и В.Л. Кретовича (по количеству бисульфитсвязывающих соединений).*

**432. Билялова, А. С.** Получение и применение грибной пищевой добавки при производстве хлеба / А. С. Билялова, Л. И. Войно, Д. Г. Шипарева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 7. – С. 33–35.

**433. Богатырева, Т. Г.** Влияние способа подготовки и внесения гречневой муки на качество заварного ржаного хлеба / Т. Г. Богатырева, Е. Н. Асадчих // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 10 (134). – С. 34–35.

**434. Бутина, Е. А.** Инновационные технологии получения пищевых лецитинов / Е. А. Бутина, Е. О. Герасименко, Е. П. Корнена // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 7-8 (106-107). – С. 48–49.

**435. «Витамизм»** – инновационный продукт для обогащения пшеничной муки / И. Матвеева, Ю. Белибова, Л. Шатнюк А. Юдина // Хлебопродукты. – 2011. – № 10. – С. 40–43.

**436. Витол, И. С.** Модификация муки тритикале с использованием протеолитических ферментных препаратов / И. С. Витол, Г. П. Карпиленко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 9. – С. 17–22.

**437. Влияние** амарантовой белковой муки на хлебопекарные свойства пшеничной муки и качество хлеба / Н. Шмалько, Н. Семидоцкая, Ю. Комарова, И. Чалова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 6.

*Изучена возможность использования нового для хлебопечения вида сырья –amarантовой белковой полубезжиренной муки, получаемой из полубезжиренной амарантовой крупки (вторичного продукта при производстве масла из семян амаранта). Данный вид сырья отличается повышенной пищевой ценностью, определяющейся высоким содержанием белка (до 41,4%), липидов (12,2%), клетчатки (3,4%), золы (4,3%), макро- и микроэлементов, витаминов и других питательных веществ.*

**438. Влияние** биологически активных экструзионных ингредиентов на хлебопекарные и реологические свойства пшеничной муки / Х. А. Балуюн, В. Д. Малкина, Е. В. Жиркова и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 7. – С. 48–51.

*Приведены результаты исследования экстракта гарцинии камбоджийской (ЭГК), вводимого в зерновые экструдаты. Оценено влияние биологически активных экстрактов на хлебопекарные и реологические свойства пшеничной хлебопекарной муки 1-го сорта. Установлено повышение упругости (в 1,7 раза), формоустойчивости, водопоглотительной и газоудерживающей способностей теста при внесении экстракта, содержащего ЭГК. Увеличение коэффициента удерживания газа тестом с экструдатами свидетельствует об улучшении хлебопекарных свойств пшеничной муки с добавлением биологически активных экстрактов.*

**439. Влияние** жира на качество хлебобулочных и кондитерских изделий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8 (104-105). – С. 46–47.



**440.** Влияние льняной муки на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / В. А. Чернышова, Н. В. Лабутина, И. Г. Белявская и др. // Пищевая промышленность. – 2016. – № 5. – С. 66–69.

**441.** Влияние различных соединений железа, введенных в состав обогащенной витаминами пшеничной муки, на ее липидный комплекс в процессе хранения / И. О. Воробьева, В. Г. Байков, В. М. Воробьева, Л. И. Шатнюк // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 9 (135). – С. 53–56.

*Изучено влияние различных соединений железа при их сочетанном введении с витаминами на гигиенические и биохимические свойства свежесмолотой пшеничной муки высшего сорта в процессе хранения. Показано, что более интенсивно окислительные и гидролитические процессы происходят в липидном комплексе муки, обогащенной гептагидратом сернокислого железа.*

**442.** Влияние свободных жирных кислот на физические свойства клейковины при длительном хранении пшеничной муки в условиях повышенной температуры и низкой влажности / Л. Г. Приезжева, Е. Л. Мелешкина, В. Ф. Сорочинский, А. И. Коваль и др. // Хлебопродукты. – 2015. – № 11. – С. 56–58.

*Приведены результаты исследования изменения кислотного числа жира, количества и качества клейковины, а также органолептической оценки пшеничной муки высшего сорта при длительном хранении в условиях повышенной температуры и низкой влажности муки. Установлено, что в процессе длительного хранения клейковина муки укреплялась при увеличении кислотного числа жира: при температуре хранения 30 и 20°C коэффициенты корреляции составили соответственно 0,937 и 0,946; органолептическая оценка муки снижалась.*

**443.** Воздействие обогащающих добавок на качество сбивного полуфабриката и ржано-пшеничного хлеба / Г. Магомедов, Е. Пономарева, И. Алейник, О. Прибыткова // Хлебопродукты. – 2011. – № 7. – С. 52–53.

**444.** Войно, Л. И. Белковые добавки грибного происхождения для обогащения хлеба / Л. И. Войно, О. И. Коннова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 7 (119). – С. 18–20.

*Перспективным направлением получения пищевого белка являются микроорганизмы. Применение белковых препаратов дрожжевого или грибного происхождения позволяет повысить качество и пищевую ценность хлебобулочных изделий. Чтобы доказать это на практике, использовали белковые препараты «Летипорин», полученные путем культивирования высшего съедобного базидиального гриба *Leitiporus sulphureus* (препарат БАД II создан методом поверхностного культивирования, БАД I – глубинного выращивания)*

**445.** Волкова, А. А. Ферментативный гидролизат пивной дробины в производстве хлеба из пшеничной муки высшего сорта / А. А. Волкова, О. Б. Иванченко, Р. А. Федорова // Хлебопечение России. – 2012. – № 1. – С. 16–17.

*Исследовано влияние ферментативного гидролизата пивной дробины на качество хлеба. Показана возможность использования гидролизата для улучшения физико-химических и органолептических показателей хлеба.*

**446.** Георгиева, А. В. Исследование физико-химических показателей пшеничной муки и теста, обогащенных биологически активными веществ / А. В. Георгиева // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 30–33.

*Исследована возможность создания пшеничных мучных смесей, обогащенных сухой кофейной смесью „Инка” и мукой из гречихи. В работе рассматриваются некоторые из основных физико-химических параметров пшеничных мучных смесей (влажность, титрованная кислотность, зольность, количество и качество сырой клейковины) и теста (подъемная*

сила) на базе пшеничной муки типа 500 и добавки различного количества сухой кофейной смеси „Инка” и муки из гречихи. Установлены режимы основных технологических операций производства хлеба из различных обогащенных смесей.

**447. Гидроколлоиды** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 1 (24). – С. 24–27.

**448. Горбатовская, Н.** Обогащение хлеба наноструктурированной мукой из зерна ячменя / Н. Горбатовская, В. Александрова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 16–19.

**449. Горбань, Н.** Все о сухофруктах / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 36–42.

**450. Горбань, Н.** Сравнительная характеристика молочного жира и его заменителей / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 16–17.

**451. Горовая, Н.** Кешью, фисташки, фундук и грецкий орех / Н. Горовая // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 31–35.

**452. Гречишные отруби** – перспективное сырье для производства продуктов питания / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина и др. // Хлебопродукты. – 2015. – № 6. – С. 42–43.

**453. Гула, П.** Пищевые добавки в хлебопечении / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 40–44.

**454. Гула, П.** Проанализируем хлебопекарные улучшители и пищевые добавки / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 28–31.

**455. Даценко, А.** Баланс аминокислот в хлебе повышает амарантовая мука / А. Даценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 28–30.

**456. Действие солода** на организм и что входит в его состав // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 23.

**457. Деликатная, И.** Современные тенденции применения добавок в пищевой промышленности / И. Деликатная, С. Бобрышева, И. Ухарцева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 32–33.

**458. Доценко, С. М.** Обоснование параметров производства белково-углеводной муки из вторичного соевого сырья [электронный ресурс] / С. М. Доценко, О. Л. Скрипко, Л. О. Коршенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 2. – С. 12–15. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Приведены результаты научных исследований по определению фракционного состава вторичного соевого сырья от производства необезжиренной соевой муки, разработке технологии муки из отдельных фракций, их композиций и комбинаций. В результате исследований разработана технология производства соевой белково-углеводной муки из вторичного соевого сырья для дальнейшего ее использования в технологии хлеба и мучных кондитерских изделий. Путем математического моделирования установлены оптимальные параметры процесса получения муки, а также приведены характеристики органолептических и физико-химических показателей полученной муки.*

**459. Дробот, В.** Мировой опыт показывает, что пищевые добавки лучше вносить в муку на мельнице / В. Дробот, Н. Савчук, П. Гулый // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 35–37.

**460. Дубинин, В.** Что такое гуммиарабик / В. Дубинин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 26–27.

**461. Дудикова, Г.** Комплексный улучшитель на основе молочно-кислых бактерий для обогащения муки / Г. Дудикова, Т. Орлюк, Е. Ган // Хлебопродукты. – 2011. – № 7. – С. 46–48.

*Представлена разработка по созданию сухого комплексного улучшителя, содержащего молочно-кислые бактерии, железо, витамины и предназначенного для обогащения пшеничной муки.*

**462. Евдокимова, О. В.** Влияние порошка из шрота крапивы на хлебопекарные свойства пшеничной муки / О. В. Евдокимова, А. Ф. Колесникова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2 (25). – С. 51–57.

*Приводятся результаты исследований влияния дозировок порошков из шротов крапивы на хлебопекарные свойства муки («число падения») и реологические характеристики полуфабрикатов хлеба (вязкость теста). Использование порошка из шрота крапивы, обладающего способностью нормализовать в организме обмен веществ, увеличивать содержание гемоглобина в крови за счет содержания витаминов С, Р и К, β-каротина и минеральных веществ, позволит расширить ассортимент хлебобулочных изделий функционального назначения. Результаты физико-химических и органолептических исследований образцов хлеба с различной дозировкой порошка из шротов крапивы использовались для определения оптимального количества внесения обогатителя в рецептуру нового вида хлеба, обуславливающего его функциональные свойства.*

**463. Евелева, В. В.** Лактатсодержащие пищевые композиции / В. В. Евелева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 11 (110). – С. 10–13.

**464. Жаркова, И.** Влияние нетрадиционной растительной муки на качество клейковины пшеничной муки / И. Жаркова, Т. Малютина, Е. Ахтемиров // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 44–45.

*Данные научно-технической литературы и результаты предварительных экспериментальных исследований состава основных пищевых компонентов показали, что обезжиренная мука из семян тыквы, арбуза, шиповника, льна, винограда и плодов расторопши обладает ценным химическим составом и лечебными свойствами, и поэтому может служить перспективным сырьем, способным обогатить хлебобулочные и мучные кондитерские изделия необходимыми макро- и микронутриентами.*

**465. Жиры и масла** // Хлебопродукты. – 2013. – № 7. – С. 58–59.

**466. Зайцева, Т. А.** Использование крупяных и бобовых хлопьев в хлебопечении [Электронный ресурс] / Т. А. Зайцева, М. П. Могильный //

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 33–35. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Исследована возможность использования хлопьев зерновых и бобовых культур при производстве хлебобулочных изделий. Определена оптимальная доза вносимых хлопьев на основе влажности и технологических свойств клейковины теста.*

**467. Зайцева, Т.** Влияние добавок на аминокислотный состав хлебобулочных изделий / Т. Зайцева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 32.

**468. Зайцева, Л. В.** Жиры энзимной переэтерификации – гарантия качества хлебобулочных изделий / Л. В. Зайцева, А. Ю. Юдин // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 2. – С. 24–26.

**469. Захарова, А. С.** Использование пюре жимолости при производстве ржано-пшеничного хлеба / А. С. Захарова, Л. А. Козубаева, М. Н. Колесниченко // Хлебопродукты. – 2015. – № 5. – С. 54–55.

**470. Зачем** нужны в хлебе пищевые добавки ? // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 52–54.

**471. Зюзько, А. С.** Влияние муки из семян люпина на качество хлеба из пшеничной муки / А. С. Зюзько, А. А. Баштовая, Е. А. Хаджаева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 55–56.

*Семена люпина обладают рядом преимуществ перед другими бобовыми культурами, они служат источником белка со всеми незаменимыми аминокислотами, в-каротина, пищевых волокон, олигосахаридов, масел, жирорастворимых витаминов и провитаминов, минеральных веществ. Исследовано влияние добавки муки из семян люпина на качество хлеба из пшеничной муки общего назначения. Влияние различных дозировок муки из семян люпина на качество хлеба оценивали по результатам пробных лабораторных выпечек. Установлено, что добавление муки из семян люпина до 5% к массе муки возможно без ухудшения основных показателей качества хлеба. При более высоких дозировках необходимо совершенствование технологии или совместное внесение с другими добавками.*

**472. Инновации** в технологии хлебобулочных изделий из муки зерна тритикале / Р. Еркинбаева, О. Иванова, Е. Самсонов, О. Карчевская // Хлебопродукты. – 2012. – № 2. – С. 48–49.

*Разработана перспективная технология хлебобулочных изделий из муки тритикалевой высшего сорта и цельносмолотого зерна. Изучены особенности хлебопекарных свойств муки из зерна тритикале с преобладанием свойств пшеницы или ржи.*

**473. Использование** зерна гречихи в качестве основы для комплексного хлебопекарного улучшителя [Электронный ресурс] / Л. О. Коршенко, О. Г. Чижикова, Н. Н. Абдулаева, Е. А. Коршенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 46–48. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены результаты исследований по использованию муки, полученной из целого зерна гречихи, для комплексного хлебопекарного улучшителя. Установлены оптимальные дозировки гречневой муки, которые повышают хлебопекарные свойства пшеничной муки и качество*

хлеба. На основе гречневой муки разработан комплексный хлебопекарный улучшитель Трибо Премиум, предназначенный для пшеничных и пшенично-ржаных сортов хлеба.

**474. Использование ИК-спектроскопии для изучения механизма меланоидинообразования в обогащенных хлебобулочных изделиях / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко, А. А. Вытовтов, Р. А. Икрамов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 2. – С. 26–30.**

*С помощью ИК-спектроскопии в средней области изучен механизм меланоидинообразования в обогащенных хлебобулочных изделиях на основании анализа полос поглощения в интервале 1680-1800 см<sup>-1</sup>. В зависимости от используемых обогащающих добавок изменялось соотношение моно- и полигетероциклических соединений в корке и мякише хлебобулочных изделий. Содержание в добавках органических кислот и полифенолов замедляет процесс конденсации полигетероциклических соединений, а высокое содержание сахаров и белков кедровой муки повышает образование моно b-лактамов в мякише готовых изделий. Сделан вывод, что добавки из растительного сырья, содержащие высокое количество органических кислот и полифенолов, тормозят процесс образования меланоидинов. Напротив, обогащающие добавки с высоким содержанием моносахаридов и аминокислот - основных компонентов, участвующих в реакциях Майяра, интенсифицируют их протекание. Но количество моноциклических b-лактамов в корке и g-лактамов в мякише хлебобулочных изделий с кедровой мукой значительно меньше, чем в традиционных изделиях, что указывает на изменение характера реакции.*

**475. Использование муки чиа в технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности / А. Э. Козловская, Н. В. Лабутина, Т. А. Юдина, Е. В. Карасева // Пищевая промышленность. – 2016. – № 8. – С. 62–65.**

*Исследовано влияния муки чиа на качество ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности. Обосновано применение муки чиа в технологии ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности. Анализ свойств муки чиа показал, что добавление ее в рецептуру ржано-пшеничного хлеба из замороженных полуфабрикатов высокой степени готовности является новым направлением в хлебопечении, которое позволяет обогатить продукт повседневного спроса ω-3 полиненасыщенными жирными кислотами, пищевыми волокнами, а также увеличить срок его хранения.*

**476. Использование овощных и фруктовых порошков при производстве хлебобулочных изделий / Л. А. Шлеленко, О. Е. Тюрина, А. Е. Борисова, Е. В. Невская и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 7 (150). – С. 38–39.**

**477. Использование топинамбура в пищевой промышленности // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 20–21.**

**478. Исследование биотрансформации жировых продуктов в производстве хлебобулочных изделий / Г. Ф. Дремучева, А. П. Косован, А. О. Ружицкий, В. П. Хотченков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 37–40.**

**479. Кавешников, В. Ю.** Влияние обогатителей на состояние углеводно-амилазного комплекса муки из цельносмолотого зерна пшеницы / В. Ю. Кавешников // Хлебопродукты. – 2012. – № 10. – С. 58–59.

**480. Казанская, Л.** Подкисляющая добавка для хлеба из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки / Л. Казанская, Н. Синявская, Т. Шувакина //

Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 28–32.

**481. Касимова, М.** Определим оптимальную величину дозировок наноструктурированной муки овса в хлебе / М. Касимова, М. Камалова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11 (120). – С. 5–7.

**482. Козлов, Г.** Технологические рекомендации при переработке пшеничной муки с клейковиной III группы качества / Г. Козлов, Г. Пшенишнюк, Л. Коровина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 43–45.

**483. Козубаева, Л.** Использование экструдата гречихи при производстве хлеба / Л. Козубаева, С. Есин, А. Захарова // Хлебопродукты. – 2011. – № 6. – С. 49.

**484. Колесников, В.** Свекловичные волокна очень нужны в хлебобулочных изделиях / В. Колесников, А. Артемьев // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11 (120). – С. 26–27.

**485. Колпакова, В.** Влияние сухой пшеничной клейковины (СПК) на хлебопекарные свойства пшеничной муки 1-го сорта / В. Колпакова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 45–48 ; 2012. – № 4 (89). – С. 13–16.

**486. Кондитерские и хлебопекарные смеси** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 20–22.

**487. Корячкина, С. Я.** Использование нетрадиционного сырья как способ повышения содержания пищевых волокон в хлебобулочных изделиях / С. Я. Корячкина, Д. К. Ахмедова // Хлебопродукты. – 2012. – № 10. – С. 56–57.

*Приведены результаты исследования влияния инулина и олигофруктозы различной степени полимеризации на остаточное содержание растворимых и нерастворимых пищевых волокон в ржано-пшеничном и пшеничном хлебе.*

**488. Косенко, О.** Ориентировочные методы определения качества и количества клейковины в пшеничной муке / О. Косенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 11–12.

**489. Косован, А.** Как достигнуть точности, стабильности и равномерности дозирования малого количества улучшителей / А. Косован, Т. Турчанинова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 51–53.

**490. Косован, А.** Когда же хлебопекарные улучшители нужны и не нужны в муке / А. Косован, Г. Дремучева. – С. 14–15.

**491. Косован, А.** Составим наиболее оптимальный композиционный состав улучшителей / А. Косован, Г. Дремучева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 17–18.

**492. Кулев, Д.** О качестве и безвредности пищевых добавок / Д. Кулев // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 22–24.

**493. Кулиненко, В.** Контроль качества муки : содержание сырой и сухой клейковины / В. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 34–35.

**494. Кулиненко, О.** Крахмалы в хлебопечении нужно использовать со знанием дела / О. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 33–35.

**495. Кулиненко, О.** Улучшители качества хлеба: ферментные препараты различного принципа действия / О. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 21–22.

**496. Купцова, Ю.** Обогащение ржано-пшеничного хлеба СО – экстрактом розмарина / Ю. Купцова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 31–33 ; 2013. – № 9 (106). – С. 26–27.

**497. Купцова, Ю.** Экстракт розмарина в ржано-пшеничном хлебе / Ю. Купцова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 23–25.

**498. Кучерявенко, И. М.** Влияние муки, полученной из семян тыквы, на хлебопекарные свойства ржаной муки [Электронный ресурс] / И. М. Кучерявенко, О. Л. Вершинина, Е. Н. Киктенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 81–83. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>(дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Показана возможность и целесообразность использования муки, полученной из семян тыквы сорта Голосемянная, при производстве ржаных сортов хлеба. Приведены результаты исследования влияния различных дозировок муки из семян тыквы на углеводно-амилазный комплекс ржаной муки.*

**499. Лаврова, Л. Ю.** Использование яблочного пектина в производстве хлебобулочных изделий / Л. Ю. Лаврова, Л. С. Поторочина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 3-4. – С. 26–27.

*Пектин рассматривается в качестве пищевой добавки, обогащающей хлебобулочные изделия пищевыми волокнами. Пектиновые вещества являются природными органическими соединениями – полисахаридами. Они содержатся в различных количествах во всех высших растениях, но наиболее богаты ими овощи (свекла столовая, тыква, баклажаны, перец, морковь), фрукты (груши, цитрусовые, яблоки, айва, вишня, слива) и некоторые водоросли.*

**500. Лесникова, Н. А.** Влияние механоактивированной муки зародышей пшеницы на качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / Н. А. Лесникова, Л. Ю. Лаврова, Е. Л. Борцова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 5 (28). – С. 42–47.

*Зародыши пшеницы – продукт переработки зерна с повышенной биологической ценностью и высокими биопротекторными свойствами. Исследовано влияние механоактивированной муки зародышей пшеницы с предварительной термообработкой на качество и потребительские характеристики хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.*

**501. Лесникова, Н.** Нетрадиционное сырье хлебопекарного производства / Н. Лесникова, А. Л. Ю. Лаврова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 11 (123). – С. 37.

**502. Лысенко, В.** Непростые технологические рекомендации по применению молочной сыворотки и сывороточных концентратов в хлебе. Но они нужны для хлебопеков / В. Лысенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 18–23.

**503. Маргарины** в хлебопекарном производстве // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 8 (21). – С. 28.

**504. Матвеева, И.** Модифицированные крахмалы для формирования качества хлебобулочных и макаронных изделий / И. Матвеева, В. Нестеренко // Хлебопродукты. – 2011. – № 4. – С. 65–67.

**505. Меркулова, Н. Ю.** Разработка рецептуры и исследования состава изделий с использованием муки из семян киноа / Н. Ю. Меркулова, Д. С. Наливайко, С. Н. Новопашин // Хлебопродукты. – 2015. – № 8. – С. 46–47.

*Приведены результаты исследования готовых хлебобулочных, макаронных и мучных кондитерских изделий с использованием муки из семян киноа. Выявлены отличительные особенности белкового и химического состава контрольного образца, полученного из пшеничной муки 1-го сорта, по сравнению с образцами хлеба, лаши, сдобного печенья и овсяного печенья из пшеничной муки 1-го сорта с добавлением семян киноа.*

**506. Молочная** кислота придает хлебу яркий аромат закваски, а уксусная – усиливает вкус // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 29–32.

**507. Моргун, В. А.** Композиционные смеси с мукой крупяных культур / В. А. Моргун, О. С. Волошенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 36–40. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_10)(дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Проведен сравнительный анализ химического состава и биохимических свойств муки пшеничной высшего сорта, гречневой, овсяной и тритикалевой. Изучена пищевая ценность различных видов муки. Предложен рецептурный состав мучных композиционных смесей и схема их производства.*

**508. Наливайко, Н.** Взаимозаменяемость ингредиентов для выпечки хлеба / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 50.

**509. Наливайко, Н.** Какими ж средствами можно достигнуть точности дозирования улучшителей / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 15–16.

**510. Наливайко, Н.** Качество хлеба в значительной степени определяет соотношение между вязкостью и эластичностью клейковины / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 32–35.

**511. Наливайко, Н.** Кедровая мука увеличивает газообразующую способность пшеничной муки, если добавки не более 6 % / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 29–30.



**512. Наливайко, Н.** Комплексные хлебопекарные улучшители. Какие они есть? / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 46–47.

**513. Наливайко, Н.** Нужно знать органолептические и физико-химические свойства маргарина / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 27.

**514. Наливайко, Н.** Подбираем эмульгаторы и учитываем их влияние на готовые пищевые продукты / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 13–15.

**515. Наливайко, Н.** Проанализируем пищевые добавки с разных точек зрения / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 28–31.

**516. Наливайко, Н.** Солодовый экстракт с содержанием 60 % сухих веществ / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 23–24.

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

*Посвящено актуальній проблемі підвищення харчової цінності муки шляхом її фортифікації на мукомольних підприємствах. Об'єктом досліджень є мука підвищеної харчової цінності, отримана шляхом обогащення витаминно-минеральними премиксами «Арбарвит», «Ровифарин F» і фитокомпозиціями «Диана», «Деметра» традиційної пшеничної муки. Досліджені основні хлебопекарні властивості фортифіцированої пшеничної муки і показано можливість виробництва на її основі хлебобулочних виробів кращого якості.*

**518. Невский, А. А.** Влияние растительных масел нетрадиционных видов на качество и жирнокислотный состав хлеба из пшеничной муки / А. А. Невский, Г. Ф. Дремучева, А. П. Косован // Хлебопечение России. – 2016. – № 3. – С. 21–24. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Изучены технологические свойства масел пшеничного, кунжутного, льняного и расторопши, их жирнокислотный состав, а также хлебобулочных изделий, физико-химические показатели и жирнокислотный состав хлебобулочной продукции, содержащей растительные масла, при хранении. Применяли общепринятые методы исследования свойств теста и качества хлеба. Жирнокислотный состав масел и липидов, выделенных из изделий, определяли методом ВЭЖХ. Установили влияние вида и количества масла на физико-химические и органолептические показатели качества хлебобулочных изделий. Разработаны технологии и техническая документация на хлебобулочные изделия с применением растительных масел нетрадиционных видов.*

**519. Необходимость** применения сухой пшеничной клейковины будет оставаться еще долго // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 31–34.

**520. Новая** подкисляющая добавка для производства хлеба по ускоренной технологии / Н. О. Дубровская, Л. И. Кузнецова, О. А. Савкина, О. И. Парахина и

др. // Хлебопечение России.– 2013. – № 6.– С.30–32. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Разработана рецептура подкисляющей добавки сыпучей консистенции с рябиновым порошком для ускоренной технологии изготовления хлеба с использованием ржаной муки в целях обеспечения традиционных полноценных вкуса, запаха, улучшения цвета и эластичности мякиша, а также повышения микробиологической стойкости хлеба при хранении.*

**521. Новая** подкисляющая добавка для производства хлеба по ускоренной технологии / Н. О. Дубровская, Л. И. Кузнецова, О. А. Савкина, О. И. Парахина и др. // Хлебопечение России.– 2013. – № 6.– С.30–32. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Разработана рецептура подкисляющей добавки сыпучей консистенции с рябиновым порошком для ускоренной технологии изготовления хлеба с использованием ржаной муки в целях обеспечения традиционных полноценных вкуса, запаха, улучшения цвета и эластичности мякиша, а также повышения микробиологической стойкости хлеба при хранении.*

**522. Обоснование** использования гречневого солода при разработке композиции хлебопекарного улучшителя [Электронный ресурс] / Л. О. Коршенко, О. Г. Чижикова, Т. В. Танашкина, С. М. Доценко и др. // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 49–53. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Обоснован выбор гречневого солода в качестве функциональной основы при создании композиции хлебопекарного улучшителя. Показано, что добавка хлебопекарного улучшителя на основе гречневого солода при производстве хлеба из пшеничной муки с «крепкой» клейковиной улучшает органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий.*

**523. Определение** рациональной дозировки муки из овсяных отрубей в производстве пшеничного хлеба / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Е. А. Габелко, Х. Ю. Боташева // Хлебопродукты. – 2017. – № 2. – С. 38–40 – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Приведены результаты исследования влияния дозировки муки из овсяных отрубей, полученной дезинтеграционно-волновым помолом, на органолептические, физико-химические показатели, структурно-механические свойства теста и хлеба из пшеничной муки 1-го сорта. Установлена рациональная дозировка обогатителя – 7%, обеспечивающая наилучшие показатели качества полуфабриката и изделия. Полученные данные будут способствовать расширению ассортимента хлеба повышенной пищевой ценности.*

**524. Особенности** выпечки хлеба с примесью ячменной муки / Р. Поландрова, А. Косован, В. Кайшев и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 40–42.

**525. Перспективы** глубокой переработки семян льна / Т. Б. Цыганова, И. Э. Миневич, В. А. Зубцов, Л. Л. Осипова // Хлебопечение России. – 2016. – № 4.– С. 12–15. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Обоснована необходимость внедрения глубокой переработки семян льна в пищевую промышленность. Несмотря на увеличение в последние годы производства семян льна внутренний рынок испытывает недостаток в этом сырье, что осложняет создание отечественных продуктов его содержащих. Разработка современных направлений использования семян льна и продуктов их переработки необходима для реализации их высокой пищевой ценности и функционального потенциала в структуре питания россиян. Предлагаемая схема глубокой переработки семян льна предусматривает взаимосвязь технологий выделения основных компонентов семян льна и получения ряда функциональных продуктов. Основные функциональные ингредиенты, получаемые из семян льна в соответствии с предлагаемой схемой – льняное масло, как концентрированный источник прежде всего – линоленовой кислоты; белки (в виде концентрата и/ или муки с различным содержанием протеинов); полисахаридный комплекс в качестве регулятора, стабилизатора, эмульгатора пищевых масс; препараты лигнанов как компонент биологически активных добавок к пище.*

**526. Пирожков, Б.** Мед, сахар, заменители сахара / Б. Пирожков // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 1 (34). – С. 34–37.

**527. Пищевые добавки** // Хлеболекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 2 (47). – С. 23–25.

**528. Плутенко, Я.** Интересное о муке из водорослей, гречки и банановой кожуры / Я. Плутенко, С. Юрова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5(102). – С. 18–19.

**529. Погонец, Е. В.** Влияние сухой пшеничной клейковины на качество пшенично-тритикалевого хлеба [Электронный ресурс] / Е. В. Погонец // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 61–64. – Режим доступа к научной электронной библиотеке Научная библиотека КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Проведены исследования и научно обоснованы условия и режимы процесса получения хлеба из тритикалевой муки типа сеяной в смеси с пшеничной (60:40) с добавлением панифарина. Установлено, что по комплексу органолептических и физико-химических показателей качества хлеба наиболее высокие показатели имел тритикалево-пшеничный хлеб с добавлением 6 % панифарина.*

**530. Поликомпонентная** пищевая добавка замедлит черствение хлеба из пшеничной муки / Н. Белянина, В. Бутковский, Л. Казанская та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 45–48.

**531. Потертые** фрукты придают хлебу вкус пирога //Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 39.

**532. Правдивый, А.** Пищевые добавки, применяемые при производстве продуктов питания / А. Правдивый // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 1 (28). – С. 18–19.

**533. Применение** муки из цельносмолотого зерна пшеницы и пряностей в производстве ахлоридного хлеба / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, А. В. Одинцова, Е. В. Зубкова // Хлебопродукты. – 2016. – № 8. – С. 40–42.

*Приведены результаты исследований органолептических, физико-химических и структурно-механических показателей качества ахлоридного хлеба с применением муки из цельносмолотого зерна пшеницы и пряных растительных добавок. Установлено, что внесение данных обогатителей обеспечивает более полный гармоничный вкус и аромат*

*ахлоридного хлеба (без соли), позволяет увеличить его пищевую ценность и незначительно уменьшить пористость, удельный объём и общую деформацию м'якуша.*

**534. Применение** пряностей в хлебопечении // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 2 (25). – С. 20–21.

**535. Проанализируем** хлебопекарные улучшители и пищевые добавки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 25–27.

**536. Пулатов, А.** Улучшители и пищевые добавки в хлебопечении / А. Пулатов, М. Худайбердиев, М. Дадамирхаев // Питание и общество. – 2014. – № 3. – С. 19–20.

**537. Разновидности** солода : жидкий, в виде муки, экстракт // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 10 (107). – С. 15.

**538. Разработана** рецептура хлеба на основе мха-лишайника // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 37.

**539. Разработка** технологии композитной муки для производства хлебобулочного изделия / А. М. Омаралиева, А. А. Бектурганова, Ж. Е. Сафуани, А. У. Туякбаева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 3 (26). – С. 9–16.

*Проведены исследования по разработке технологии композитной муки из зернобобовых культур, которая позволила получить хлеб с повышенной пищевой и биологической ценностью, характеризующийся хорошими органолептическими и физико-химическими показателями качества. В качестве добавок для повышения содержания биологически ценных компонентов хлебобулочных изделий используются зернобобовые культуры.*

**540. Разработка** технологии получения белково-углеводной добавки в виде муки [Электронный ресурс] / С. М. Доценко, О. В. Скрипко, С. А. Иванов, Г. В. Кубанкова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 50–54. – Режим доступа к научной электронной библиотеке Научная библиотека КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Обоснована возможность и целесообразность разработки безотходной технологии соево-имбирной и соево-цитрусовой добавки в виде муки для включения в рецептуры хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для улучшения органолептических показателей и повышения пищевой и биологической ценности. Разработаны математические модели органолептической оценки двух видов белково-углеводной добавки в виде муки, посредством которых обоснованы параметры и режимы её получения.*

**541. Рик, Т.** Обогащение хлеба концентратом изолированных пшеничных и овсяных волокон / Т. Рик, Ю. Зиг // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 9 (121). – С. 30–31.

**542. Савина, Т.** Волшебные пряности / Т. Савина // Питание и общество. – 2015. – № 12. – С. 32–33.

**543. Садыгова, М. К.** Использование нутовой муки в производстве хлебобулочных изделий / М. К. Садыгова // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 10 (136). – С. 54–57.

- 544. Саенко, П.** Тритикалевая мука нуждается в экстрактах пряно-ароматического сырья / П. Саенко, О. Вершинина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 18.
- 545. Самойлова, О.** Мох на добавку / О. Самойлова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 1-2. – С. 14–15.
- 546. Сатенко, Т.** Подкисляющая добавка для хлеба из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки / Т. Сатенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 32–36.
- 547. Сахарозаменители и комплексные улучшители** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 20–21.
- 548. Семак, Т.** Функции молока и молочных продуктов в хлебопечении и кондитерских изделиях / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 20–21.
- 549. Семченко, В.** Использование аскорбиновой кислоты в качестве хлебопекарного улучшителя / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 41.
- 550. Семченко, В.** Компоненты теста: сахар, соль, жиры, яйца, хлебные глазури и присыпки / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 51–52.
- 551. Смирнов, Е. В.** Ароматизаторы: история и современность / Е. В. Смирнов // Пищевая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 60–63.
- 552. Смирнова, Н.** Жиры и улучшители для производства "мягких" сортов хлебобулочных изделий / Н. Смирнова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 25.
- 553. Сокол, Н. В.** Нетрадиционное сырье в производстве хлеба функционального назначения / Н. В. Сокол, Н. С. Храмова, О. П. Гайдукова // Хлебопечение России. – 2011. – № 1. – С. 16–18. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.
- Исследован фракционный состав пектиновых веществ плодов боярышника. Проведены эксперименты по использованию пектиновых экстрактов в производстве обогащенного хлеба профилактического назначения. Выведена математическая модель технологического процесса внесения функциональных добавок.*
- 554. Соли-модификаторы** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 37–38.
- 555. Солод** – незамінна сировина харчової промисловості / А. І. Соколенко, О. А. Білик, О. В. Бабіч, Р. М. Леус // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 6 (144). – С. 35–36.
- 556. Солод, как улучшитель** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 31–34.
- 557. Солодовые экстракты** – улучшители от природы // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 3 (30). – С. 24–25.
- 558. Способ** производства новейшей пищевой добавки для хлебопечения // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 45–48.

**559. Стурза, Р. А.** Использование масляных экстрактов из шиповника, облепихи и боярышника в технологии хлеба из пшеничной муки / Р. А. Стурза, А. А. Гендов-Мошану, Е. Н. Кирица // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 5-6 (165). – С. 40–41.

**560. Субботина, М. А.** Исследование химического состава кедровой муки обезжиренной / М. А. Субботина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 4. – С. 49–50.

*Приведены результаты исследования химического состава кедровой муки обезжиренной. В ее состав входят белки, сбалансированные по аминокислотному составу, водорастворимые сахара, гидролизующие полисахариды, пищевые волокна, витамины группы В, минеральные вещества. По содержанию тяжелых металлов, микотоксинов, пестицидов и радионуклидов кедровая мука является безопасным для употребления продуктом.*

**561. Супрун, В.** Зачем нужны в хлебе пищевые добавки / В. Супрун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 16–18.

**562. Супрунова, И. А.** Использование кунжута протертого для оптимизации минерального состава из пшеничной муки / И. А. Супрунова, О. Г. Чижикова, О. Н. Самченко // Хлебопечение России. – 2011. – № 2. – С. 14–15. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены результаты исследований химического состава протертого кунжута. Показана возможность использования его в качестве источника кальция и железа в технологиях выпечки хлеба из пшеничной муки 2 сорта. Выбрано оптимальное количество протертого кунжута, от которого качество продукта не ухудшается. Отмечено положительное влияние кунжута протертого на сохранение свежести хлеба.*

**563. Самойленко, В.** Сухая пшеничная клейковина: использование в пищевой промышленности / В. Самойленко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 2 (29). – С. 38–39.

**564. Семак, Т.** Приготовление и применение заварок / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 35.

**565. Солодовые экстракты** – улучшители от природы // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 3 (30). – С. 24–25.

**566. Сухая пшеничная клейковина:** функциональные свойства, перспективы применения / В. В. Колпакова, Е. В. Буданцев, Л. В. Зайцева и др. // Пищевая промышленность. – 2010. – № 4. – С. 56–59.

**567. Технологические свойства** жировых продуктов в производстве булочных изделий / А. П. Косован, Г. Ф. Дремучева, А. А. Невский, Л. И. Пучкова и др. // Хлебопечение России. – 2010. – № 2. – С. 20–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*В рецептурах большинства булочных и сдобных изделий из пшеничной муки предусматривается внесение жировых продуктов, добавление которых улучшает свойства теста, качество продукции, повышает пищевую и энергетическую ценность хлебобулочных изделий. Исследовали технологические свойства жировых продуктов традиционно применяемых в хлебопекарном производстве и жиры нового поколения (заменитель молочного*

жира, пальмовое масло) в производстве хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Проведенные исследования показали, что при выработке хлебобулочных изделий из пшеничной муки с содержанием жира до 3 % возможна взаимозаменяемость исследуемых жировых продуктов (масло пальмовое, заменитель молочного жира, подсолнечное масло, маргарин МТ, масло сливочное), поскольку обеспечиваются соответствующие органолептические и физико-химические показатели.

**568. Технология** приготовления и свойства зернового концентрата, предназначенного для хлебопекарной отрасли / Е. А. Кузнецова, Л. В. Черепнина, Р. Е. Клепов, В. Р. Кочкарев // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 36–41.

**569. Тимохина, И.** Моделирование готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий сбалансированного минерального состава / И. Тимохина, Н. Березина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 9–10.

**570. Угольникова, А.** Производство ржано-пшеничного хлеба с добавлением чернослива и грецкого ореха / А. Угольникова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 28 ; 2013. – № 6 (103). – С. 16–17.

**571. Федоров, Р.** Высокобелковые добавки в тесте взамен пшеничной муки / Р. Федоров, В. Пономаренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 9–12.

**572. Ферментные** препараты амилази новосил и фунгамил в пищевых добавках / А. Подобедов, Р. Поландрова, В. Кузнецов и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 31–32.

**573. Филин, В. М.** Производство крупноизмельченного зерна для цельнозернового хлеба / В. М. Филин // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11(161). – С. 57–59.

**574. Хвыля, С.** Микроструктурные исследования модифицированной чечевичной муки / С. Хвыля, В. Крылова, Д. Василевская // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 13–15.

**575. Хлебопекарные** улучшители: гарантия качества вашей продукции // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 7 (30). – С. 32–33 ; № 8 (31). – С. 30–32.

**576. Хмарская, Н.** Амарантовая мука в хлебопечении / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 8 (21). – С. 18.

**577. Хмарская, Н.** Кукурзная мука в хлебопечении / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 9 (22). – С. 18–19.

**578. Цыганова, Т.** Жировые продукты нового поколения для хлебопечения / Т. Цыганова, В. Тарасова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6 (39). – С. 6–7.

**579. Цыганова, Т. Б.** Ингредиенты в хлебопечении / Т. Б. Цыганова, В. В. Тарасова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 3-4 (156). – С. 6–8.

- 580. Чайка, И.** Лучше всего разрыхляет тесто, конечно же, закваска / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 17–18.
- 581. Чайка, И.** Поговорим о видах молочнокислых бактерий в хлебопечении / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 17.
- 582. Чайка, И.** Применение крахмала: за или против? / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 25.
- 583. Чайка, И.** Ферменты позволяют пекарям экономить сырье и энергоносители / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 17–19.
- 584. Черных, В.** Использование молока в производстве хлебобулочных изделий / В. Черных // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 3 (122). – С. 14–15.
- 585. Шенцова, Е. С.** Оценка однородности муки, обогащенной биологически активными веществами / Е. С. Шенцова, Ю. М. Колпаков, Е. А. Острикова // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 68–69.
- 586. Шестопалова, Н. Е.** Апельсиновые волокна «Citri-fi» в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях / Н. Е. Шестопалова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 8 (151). – С. 16.
- 587. Шишков, Ю.** К сожалению, в хлебобулочных изделиях до сих пор дефицит микронутриентов / Ю. Шишков, А. Рогов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 4 (89). – С. 9–12.
- 588. Шмалько, Н.** Использование экструдированных продуктов в хлебопечении / Н. Шмалько, А. Беликова, Ю. Росляков // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 28–29.
- Большие перспективы имеет использование экструдированных продуктов в хлебопечении с целью повышения пищевой и биологической ценности хлебобулочных изделий. Установлена целесообразность применения пшеничных экструзионных отрубей при производстве пшеничного хлеба. Они имеют вид шариков и палочек светло-коричневого цвета без запаха, пористую структуру и низкую механическую прочность. При их добавлении к пшеничной муке возрастает автолитическая активность и газообразующая способность, повышается качество клейковины.*
- 589. Шмалько, Н.** Оптимальное количество экструзионных отрубей в пшеничном хлебе – 5-15 от массы муки / Н. Шмалько, А. Беликова, Ю. Росляков // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 26–27.
- 590. Шматченко, И.** Ароматизаторы хлебобулочных изделий – эссенции, пряности и приправы / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 39.
- 591. Шматченко, И.** Рекомендации по применению муки соевой полуобезжиренной дезодорированной в хлебопекарной промышленности / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 32–33.



**592. Шубина, Г.** Нетрадиционные ингредиенты для хлебопекарной и кондитерской промышленности / Г. Шубина // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 7 (20). – С. 14–16.

**593. Щелакова, Р. П.** Использование кукурузной муки при приготовлении пшеничного хлеба / Р. П. Щелакова // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 83–86.

*В роботі розглянута можливість використання кукурудзяного борошна при приготуванні хліба із пшеничного борошна першого ґатунку. Досліджено вплив додавання кукурудзяного борошна в кількості 5, 10, 15 % на якість тіста і виробленого з нього хліба. Наведені результати по впливу кукурудзяного борошна на органолептичні і фізико-хімічні показники якості готових виробів. Виявлена можливість використання кукурудзяного борошна при приготуванні пшеничного хліба.*

**594. Эргашева, Х.** О целесообразности обогащения пшеничной сортовой муки мучкой / Х. Эргашева, В. Раджабова // Хлебопродукты. – 2010. – № 11. – С. 54–55.

**595. Юдин, А. Ю.** Жировые продукты при приготовлении хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта / А. Ю. Юдин, Ю. М. Феофанова, Е. Е. Дудник // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 12. – С. 43–47.

*Исследовано влияния жировых продуктов (маргарина, пальмового масла, растительного масла, сливочного масла, жирового продукта, полученного методом химической переэтерификации, жирового продукта, полученного методом энзимной переэтерификации) на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки; установлено влияние жировых продуктов на органолептические и физико-химические показатели качества хлеба из пшеничной муки.*

**596. Юсупова, Г. Г.** Обеспечение микробиологической безопасности хлебопекарного сырья [Электронный ресурс] / Г. Г. Юсупова, Р. Х. Юсупов // Хлебопродукты. – 2012. – № 3. – С. 40–41. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены результаты проведенных авторами исследований по обеззараживанию плодов кураги электротермическим воздействием энергией СВЧ-поля и определению эффективных режимов.*

## Розділ 5

### Технологія виробництва хліба та хлібобулочних виробів

#### 5.1. Загальні відомості про хлібопекарське виробництво

##### Книги

**597. Романенко, І. В.** Здобна випічка. Хліб, перепічки, булочки / І. В. Романенко. – Харків : Віват, 2016. – 45 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**598. Жураховский, С.** Хлебный путь : Основные технологические стадии хлебопекарного производства / С. Жураховский // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты,упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2010. – № 10. – С. 30–35.

**599. История выпечки хлеба в монастырях // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.** – 2011. – № 1 (74). – С. 48–49.

**600. Хамельман, Дж.** Хлеб : технология и рецептуры : пер. с англ. / Дж. Хамельман. – Санкт–Петербург : Профессия, 2012. – 432 с.

*В книге описаны основные ингредиенты и их роль в производстве хлебобулочных изделий, рассмотрены технологические операции, даны ценные практические советы. Автор книги делится "секретами" опытного технолога. Приведено большое количество рецептов, причем для каждой из них подробно описаны технологические особенности данного изделия. Две отдельные главы посвящены приемам декоративной отделки. Несомненным достоинством издания являются пошаговые иллюстрации к приемам работы с тестом и операциям отделки. Представленные технологические операции, приемы работы с тестом и рецептуры изделий будут востребованы специалистами предприятий разного уровня - от мелких хлебопекарен до крупных предприятий, как в повседневной деятельности, так и в целях повышения квалификации.*

##### Навчальні видання

**601. 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.*

## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**602. Зюбровський, А. В.** Народні традиції випікання хліба українців Південно-Західного історико-етнографічного регіону наприкінці ХІХ – на початку ХХІ ст. : автореф. дис. ... канд. іст. наук : 07.00.05 / А. В. Зюбровський ; НАН України, Інститут українознавства ім. І. Крип'якевича, Інститут народознавства. – Львів, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

## Статті з наукових та фахових видань

**603. Бондаренко, Ю.** Хліб у часи війни / Ю. Бондаренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 12–15.

**604. Буданов, Н.** Безмучные технологии. Что это? / Н. Буданов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 25.

**605. Дубинин, В.** О полезности хлеба / В. Дубинин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 33.

**606. Наливайко, Н.** Анатомия хлеба / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 9–11.

**607. Семак, Т.** Экскурс в историю приготовления кислого черного хлеба / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 42–43.

**608. Ткач, М.** Хліб в українському побуті. Перші землероби і пекарі в обрядах, звичаях, легендах / М. Ткач // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 48.

**609. У різні часи і в різних народів хліб був політикою й основним харчовим продуктом** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 48–49.

**610. Хліб - це символ благополуччя** // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 2. – С. 5.

**611. Шевченко, А. І.** Хліб наш насущий: вчора, сьогодні, завтра / А. І. Шевченко // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 2 (128). – С. 64–65.

**612. Ауэрман, Л.** Рецептуры приготовления опарного хлеба середины прошлого столетия / Л. Ауэрман // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 49–52.

**613. Как чувствуют себя хлебозаводы в разных странах мира** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 36–38.

**614. Наливайко, Н.** Анатомия хлеба / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 9–11.

**615. Перренко, И. А.** История развития технической базы хлебопечения / И. А. Перренко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 2 (35). – С. 10–12.

**616. Тюшевская, О.** "Благословляем хлеб! Он – наша жизнь и пища..." / О. Тюшевская // Стандарты и качество. – 2012. – № 11 (905). – С. 58–59.

## **5.2. Основні види хлібобулочних виробів**

### **Книги**

**617. Артеменко, Е. В.** Хлеб. 50 видов : секреты в подробных инструкциях и фотографиях / Артеменко Е. В. – Київ : Мастер-Класс, 2012. – 159 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеке им. В. И. Вернадского : <http://nbuv.gov.ua> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Книга предназначена для всех, кто хочет собственноручно печь вкусный и душистый хлеб, поэтому содержит как простые и оригинальные рецепты хлебобулочных изделий, так и подробные описания всех технологических процессов, а также множество фотографий.*

### **Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню**

**618. Іванова, Г. С.** Розробка технології хліба на основі зернових сумішей : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Г. С. Іванова ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Обґрунтовано технологічну доцільність вологотеплової обробки частини слабкого зерна пшениці та використання сумішей із зернових продуктів (борошна з крихт пшеничних і вівсяних пластівців), кунжуту подрібненого в технології зернового хліба та галет для підвищення їх якості. Одержали подальший розвиток закономірності зміни технологічних і структурно-механічних властивостей зерна під час підготовки його до виробництва. Обґрунтовано умови замочування різної за силою пшениці за підготовки її до диспергування та показано їх вплив на фізико-хімічні, органолептичні та мікробіологічні характеристики хлібних виробів на основі зернових сумішей. Обґрунтовано технологічні рішення для підвищення газоутворювальної здатності та стабілізації структурно-механічних властивостей зернового тіста. Встановлено закономірності впливу вологотеплової обробки пшениці на процес газоутворення та структурно-механічні властивості зернового тіста, що дозволяє прогнозувати якість готових виробів. Оптимізовано параметри вологотеплової обробки замоченого зерна слабкої пшениці для підвищення якості хліба.*

## Статті з наукових та фахових видань

- 619.** Бездріжджовий хліб – корисно і дуже смачно // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 1. – С. 17.
- 620.** Зміни якісного та кількісного складу мікрофлори цілнозернового хліба з уключенням коренеплідних овочів залежно від умов зберігання / Т. Величко, Г. Євдокимова, М. Мардар, Н. Кордзая // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 13–16.  
*Наведено матеріал щодо характеристики та доцільності одержання нових сортів хліба з цілого пророслого зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів. Розглянуто результати мікробіологічних досліджень якісного і кількісного складу мікрофлори нових сортів хліба та її змін залежно від умов зберігання.*
- 621.** Мардар, М. Р. Білкові речовини нових видів хліба з цілого зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів [Електронний ресурс] / М. Р. Мардар, Н. Р. Кордзая // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 419–425. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2010\\_1\\_72](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2010_1_72) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.  
*Подано результати досліджень змін білкових речовин нових видів хліба з цілого зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів під час їх виробництва на прикладі змін ферментативної атакованості протеолітичними ферментами та амінокислотного складу.*
- 622.** Михайлов, В. М. Аналіз методів і наукове обґрунтування методології формування асортименту борошняної продукції / В. М. Михайлов, А. М. Чуйко, Р. Я. Томашевська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 253–260.
- 623.** Райчук, Н. М. Конструювання зернових хлібців збалансованого нутрієнтного складу / Н. М. Райчук, О. В. Подобій // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 6 (183). – С. 61–65.
- 624.** Рибалка, О. Розглянемо ще раз, на цей раз з наукового погляду, переваги сірого хліба над білим / О. Рибалка // Зерно і хліб. – 2015. – № 1 (77). – С. 60–63.
- 625.** Теличкун, В. І. Розробка способу виробництва сухарів методом екструзії / В. І. Теличкун, Ю. С. Теличкун, О. О. Губеня // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 49–50.
- 626.** Семенова, А. Білково-гречаний хліб / А. Семенова, В. Дробот, Л. Михонік // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 5 (126). – С. 9–11.
- 627.** Аднодворцев, М. Ф. Формирование качества нарезных батонів по основным показателям / М. Ф. Аднодворцев // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 45–47.
- 628.** Алферов, А. Формовой хлеб : секреты современного производства / А. Алферов // Хлебопродукты. – 2011. – № 7. – С. 30–31.
- 629.** Батон молочный // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 46.

- 630.** Батон с сушеными помидорами и оливками // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 7 (30). – С. 46.
- 631.** Бездрожжевой домашний хлеб из цельнозерновой муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 32–33 ; 2012. – № 4 (89). – С. 20–21.
- 632.** Белокурова, Е. Зависимость структурно – механических свойств хрустящих хлебцев от дозировки стабилизирующего компонента / Е. Белокурова // Хлебопродукты. – 2012. – № 1. – С. 54–55.
- 633.** Бублики с кунжутом // Питание и общество. – 2011. – № 4. – С. 22.
- 634.** Домашний хлеб с целого зерна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 46–48.
- 635.** Дремучева, Г. Ф. Ржаной хлеб: пищевая ценность, история, традиции / Г. Ф. Дремучева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 5-6 (149). – С. 12–13.
- 636.** Захарова, А. С. Хлеб с гречневый проделом из пшеничной муки разных сортов и типов / А. С. Захарова, Л. А. Козубаева // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 4 (169). – С. 51–52
- 637.** Горовой, В. Как сделать сухари сдобные пшеничные более вкусными и рассыпчатыми / В. Горовой // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 18–19.
- 638.** Дремучева, Г. Ф. Баранки, сморгонь, рахаи... акценты на историю, ассортимент, технологию, качество / Г. Ф. Дремучева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5-6 (104-105). – С. 33–35.
- 639.** Еще раз о производстве сухарных изделий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 40–41.
- 640.** Жарикова, Н. В. Разработка рецептур новых видов хлебцов с добавлением вторичного сырья / Н. В. Жарикова, О. Ю. Ерёміна, Т. Н. Иванова // Хлебопродукты. – 2013. – № 2. – С. 54–55.
- 641.** Иванцова, М. Формование бараночных изделий: надежность и качество / М. Иванцова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 3-4 (102-103). – С. 10–12.
- 642.** Использование экстрактов лекарственных растений в технологии хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / Т. Е. Лебедев, Е. Н. Кананыхина, Н. Ю. Соколова, В. Р. Рапита // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 229–234. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_56](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_56) (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.
- 643.** Лисенко, В. Как сделать сухари сдобные пшеничные более вкусными и рассыпчатыми / В. Лисенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 22–23.
- 644.** Магическая сила зернового хлеба // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 10 (85). – С. 16–17.

- 645. Наливайко, Н.** Бездрожжевой хлеб: полезнее ли он обычного? / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 43–44.
- 646. Невская, Е. В.** Биотехнологические аспекты создания хлебобулочных изделий новых видов для питания детей / Е. В. Невская, М. Н. Костюченко, Л. А. Шлеленко // Хлебопечение России. – 2011. – № 3. – С. 16–18. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.  
*Методом композиционно униформ-ротатабельного планирования обоснован и экспериментально подтвержден рецептурный состав хлебобулочных изделий для детского питания с учетом медико-биологических требований. Установлено, что композиция микроорганизмов КМКЗ+bifidum2 способствовало большему накоплению в ней витаминов и повышению их содержания в изделиях. Научно обоснована и разработана технология хлебобулочных изделий для питания детей на основе полуфабриката функциональной направленности. Применение данной технологии подавляет развитие болезнетворной микрофлоры и повышает микробиологическую чистоту хлебобулочных изделий.*
- 647. Остробородова, С.** Сдобные сухари с лучшими органолептическими показателями / С. Остробородова, В. Пащенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 16.
- 648. Остробородова, С.** Хлебобулочные изделия пониженной влажности на белково-жировой основе / С. Остробородова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 35–37.
- 649. Правда и миф о дрожжевом хлебе** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 44–46.
- 650. Пятирикова, Ж.** Сухари: символ тяжелой доли / Ж. Пятирикова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 4 (89). – С. 48.
- 651. Рензяев, О. П.** Новые разработки в области выпечки хлебобулочных изделий / О. П. Рензяев, В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 2 (114). – С. 24–25.
- 652. Семак, Т.** Технология приготовления бараночных изделий: отслежка, натирка и формирование заготовок / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 25.
- 653. Семак, Т.** Технология приготовления бараночных изделий: расстойка, обварка и выпечка / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С.24.
- 654. Семак, Т.** Хрупкие и ароматные сдобные пшеничные сухари / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 33.
- 655. Семченко, В.** Как сделать сухари сдобные пшеничные более вкусными и рассыпчатыми? / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 40–41.
- 656. Рензяев, О. П.** Современные тенденции развития производства нарезанного хлеба / О. П. Рензяев, В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 7 (119). – С. 32–33.

- 657.** Сушка сдобных сухарей: преимущества и проблемы // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 26–28.
- 658.** Филонов, М. Второй хлеб мира / М. Филонов // Питание и общество. – 2010. – № 1. – С. 24–25.
- 659.** Филонов, М. Жидкий хлеб / М.Филонов // Питание и общество. – 2014. – № 5. – С. 28–29 ; № 6. – С. 26–27.
- 660.** Французские багеты // Питание и общество. – 2014. – № 2. – С. 23.
- 661.** Хлеб ржаной с солодом и изюмом на закваске // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 5.
- 662.** Хлебобулочные изделия с амарантовой мукой / Н. Ромашко, И. А. Чалова, Н. А. Шмалько // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 2 (140). – С. 53–54.
- 663.** Шматченко, И. Гречичный хлеб / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 44–45.
- 664.** Шматченко, И. Контролируем качество сырья для сухарей / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 30–31.
- 665.** Чайка, И. Об особенностях технологии изготовления сухарных изделий / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 23.
- 666.** Черных, И. Люпиновая мука в сухарных плитах и сухарях / И. Черных, В. Пашенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 43.

### **5.3. Харчові цінність хліба та хлібобулочних виробів**

#### **Монографії**

- 667.** Технології хлібобулочних виробів із продуктами переробки зародків пшениці : монографія / С. Г. Олійник, Г. М. Лисюк, О. І. Кравченко та ін. ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2014. – 108 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_48](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_48) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*У монографії узагальнено результати багаторічних досліджень щодо теоретичного та практичного обґрунтування технологій хлібобулочних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням продуктів переробки зародків пшениці.*



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**668. Арсиненко, Н. О.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів із збалансованим хімічним складом [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. О. Арсиненко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7781> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**669. Кордзая Н. Р.** Формування якості хліба з цільного зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Н. Р. Кордзая ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2011. – 20 с.

*Проведено товарознавче оцінювання нових видів хліба на основі аналізу органолептичних і фізико-хімічних показників якості, харчової та біологічної цінності, показників безпеки, розраховано комплексний показник якості. На підставі медико-біологічних досліджень встановлено позитивну дію коренеплідних овочів на антиоксидантну активність хліба з цільного зерна пшениці, зниження ульцерогенної дії та підвищення засвоєння нового продукту організмом людини. Досліджено зміни показників якості хліба з цільного зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів у процесі зберігання та вплив на ці зміни різних видів пакування. Визначено, що гарантійний термін його зберігання в упакуванні з поліпропіленової біоорієнтованої плівки становить 48 год. Розраховано економічний ефект і доведено соціальну ефективність від впровадження хліба з цільного зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів у виробництво та споживання. На нову продукцію розроблено нормативну та технологічну документацію.*

**670. Ткачук, Ю. М.** Технологія хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Ю. М. Ткачук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 21 с.

**671. Ященко, В. С.** Технологія хлібних паличок підвищеної харчової цінності, сформованих методом екструзії [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.01 / В. С. Ященко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14986> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

## Дисертації на здобуття наукового ступеню

**672. Арсиненко, Н. О.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів із збалансованим хімічним складом : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. О. Арсиненко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 240 с.

*Розроблено технологію хліба із використанням борошняно-зернових сумішей для хлібобулочних виробів зі збалансованим хімічним складом. Проведено оцінку споживних властивостей нового хліба «Гармонія». Розроблено пакет нормативної документації. Запропоновану технологію апробовано у виробничих умовах. Розроблена технологія хліба із використанням мучнисто-зернових смесей для хлібобулочних изделий со сбалансированным химическим составом. Проведена оценка потребительских свойств нового хлеба «Гармония».*

**673. Ткачук, Ю. М.** Технологія хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Ю. М. Ткачук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 239 с.

*Науково обґрунтовано та розроблено технології хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Показано доцільність та технологічну ефективність підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів шляхом використання молочних білків - казеїну та альбуміну. Визначено хімічний склад і біологічну цінність молочних білків. Досліджено технологічні властивості молочних білків: водопоглинальну, жирозв'язуючу й емульгуючу здатності. За допомогою комп'ютерного програмного комплексу "ОРТІМА" визначено оптимальні дозування казеїну 8 %, альбуміну 12 % до маси пшеничного борошна для досягнення максимального значення індексу якості білка готового виробу. Досліджено вплив молочних білків на кількість і якість клейковини. Доведено, що за додавання казеїну доцільним є використання неіоногенних поверхнево-активних речовин (ПАР), за додавання альбуміну - аніонактивних ПАР. Оптимізовано умови приготування тіста з молочними білками та ПАР. Досліджено вплив молочних білків і ПАР на перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів в тісті. Додавання ПАР інтенсифікує процес газоутворення, підвищує мальтазну та зимазну активності дріжджів в тісті з молочними білками, сприяє формуванню необхідних структурно-механічних властивостей тіста. Запропоновано спосіб виробництва хлібобулочних виробів на бездріжджовому напівфабрикаті. Розроблено рецептури та технологію хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Досліджено показники якості та безпеки хлібобулочних виробів, збагачених молочними білками. Доведено стійкість до черствіння нових виробів завдяки взаємодії ПАР з крохмальними полісахаридами. Розроблена технологія захищена патентами України.*

**674. Ященко, В. С.** Технологія хлібних паличок підвищеної харчової цінності, сформованих методом екструзії : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / В. С. Ященко ; Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій. – Київ, 2014. – 233 с.

*Дисертацію присвячено розв'язанню наукового завдання створення хлібних паличок підвищеної харчової цінності та використання бродильно-формульованого агрегату для їх виготовлення. Досліджено перебіг основних процесів у тісті в умовах підвищеного тиску та підвищеного вмісту вуглекислого газу у середовищі бродіння. Визначено хімічний склад, біологічну цінність білкових збагачувачів – гливи звичайної та харчового казеїну. Встановлено функціонально-технологічні властивості грибною сировини. Вивчено комплексний вплив нових рецептурних компонентів та умов бродіння під надлишковим тиском на перебіг основних процесів у тісті для хлібних паличок. Розроблено рецептури, науково обґрунтовану технологію та проект нормативної документації на виготовлення екструдованих хлібних паличок, збагачених повноцінними білками та жирами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами. Проведено оцінку споживних властивостей нових видів хлібних паличок «Здоров'я». Розроблену технологію апробовано у виробничих умовах.*

### Статті з наукових та фахових видань

**675. Використання** дикорослих харчових трав у хлібопеченні [Електронний ресурс] / В. М. Махинько, Л. О. Даньшина, Л. В. Махинько, О. В. Бабіч // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 1 (139). – С. 55–57. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4850> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто можливість і перспективність використання дикорослих харчових трав для збагачення хлібобулочних виробів вітамінами і харчовими волокнами.*

**676. Грищенко, А.** Харчова цінність безглютенового хліба / А. Грищенко, В. Дробот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 3–5. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19704> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати розрахунку та порівняння харчової цінності безбілкового та безглютенового хліба. Встановлено, що в безглютеновому хлібі міститься мало харчових волокон, білків, вітамінів та мінеральних речовин. Порівняно з безглютеновим, безбілковий хліб не містить харчових волокон і менше макро- та мікронутрієнтів.*

**677. З харчовим** альбуміном хлібобулочні вироби набувають підвищеної біологічної цінності [Електронний ресурс] / В. Доценко, Т. Іщенко, О. Шидловська, Ю. Ткачук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 22–26. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10612> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**678. Інноваційні** підходи в технології хлібобулочних виробів з сухою молочною сироваткою / О. В. Бортнічук, А. В. Гавриш, О. В. Неміріч, В. Ф. Доценко // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 97–102.

*У даній роботі розглянуто проблему оптимізації рецептурного та хімічного складу, підвищення біологічної та харчової цінності хлібобулочних виробів. Показано можливість використання сухої молочної сироватки при виробництві хлібобулочних виробів. Досліджено вплив молочного продукту на життєдіяльність хлібопекарських дріжджів та молочнокислих бактерій, його вплив на структурно-механічні та органолептичні показники тіста. Висвітлено вплив молочної сироватки на якісні і кількісні показники клейковини. Встановлено, що при збагаченні хліба досліджуванним молочним продуктом його дозування не повинно перевищувати 5 % до маси борошна. Доведено доцільність використання поліпшувачів при виробництві хлібобулочних виробів із молочною сироваткою. Досліджено ефективність використання різних видів лецитинів, при різному дозуванні. Відмічено позитивний вплив застосування знежиреного лецитину, при дозуванні 0,7 % до маси борошна, в технології хліба із сухою молочною сироваткою, очевидно, це пов'язано із взаємодією поліпшувача та тістової мікрофлори – покращується проникливість мембрани дріжджової клітини, що сприяє більш ефективному доступу продуктів живлення – амінокислот та вітамінів. Сумісне внесення лецитинів і сухої молочної сироватки позитивно впливає на подовження терміну зберігання хліба у свіжому вигляді.*

**679. Кравченко, О. І.** Використання дієтичної добавки "шрот зародків пшениці харчовий" для підвищення харчової цінності пшеничного хліба [Електронний ресурс] / О. І. Кравченко, Г. М. Лисюк, С. Г. Карпенко П. О. Олійник // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 195–200. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_\\_48](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)__48). – Назва з екрана.

**680. Мардар, М. Р.** Оцінка конкурентоспроможності хліба з цільного зерна пшениці з включенням корнеплідних овочів [Електронний ресурс] / М. Р. Мардар, Н. Р. Кордзая // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 111–113. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_41](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_41). – Назва з екрана.

**681. Махинько, В. М.** Високобілкові добавки в хлібопеченні [Електронний ресурс] / В. М. Махинько, Л. М. Черниш // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 6 (183). – С. 57–60. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20349> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто білкові потреби різних груп населення України. Показана необхідність підвищення харчової та біологічної цінності хлібобулочних виробів. Наведено дані про різні види білкових добавок для хлібопечення.*

**682. Місюля, І. А.** Перспективи виготовлення хліба із пшеничного борошна з додаванням пюре квасолі білої / І. А. Місюля, І. В. Шевчук, С. А. Ткачук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 4 (27). – С. 20–22.

**683. Носенко, Т.** Використання макухи ріпаку в технології хліба з суцільнозмеленого зерна пшениці [Електронний ресурс] / Т. Носенко, Л. Михонік, Т. Волощенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 3–5. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20996>. – Назва з екрана.

*Одним із напрямів поліпшення структури харчування населення країни є використання у виробництві хлібобулочних виробів нетрадиційної сировини, що містить значну кількість легкозасвоюваних білків, вітамінів і мінеральних речовин. До такої сировини відноситься макуха ріпаку і отримане з неї борошно. Хлібні вироби з суцільнозмеленого зерна пшениці мають більш цінний хімічний склад ніж вироби із сортового борошна, але не достатньо збалансовані за вмістом білка.*

**684. Олійник, С. Г.** Вплив продуктів переробки із зародків пшениці на споживні властивості хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / С. Г. Олійник, Г. М. Лисюк, О. І. Кравченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, вип. 44. – С. 128–132. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_\\_32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)__32) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**685. Перспективи** збагачення хлібобулочних виробів плодово-ягідною сировиною [Електронний ресурс] / В. Махинько, Л. Махинько, Л. Черниш, І. Дідик. – 2013. – № 7 (104-105). – С. 3–6. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16253> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Плоди і ягоди – цінна добавка до хлібобулочних виробів. Зроблено огляд існуючих робіт щодо використання плодово-ягідної сировини у хлібопеченні, показана перспективність цієї роботи з точки зору підвищення харчової цінності виробів. Плоды и ягоды - ценная добавка к хлебобулочным изделиям.*

**686. Пшенишнюк, Г. Ф.** Вплив рецептурних інгредієнтів на показники якості зернового хліба [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, О. В. Макарова, Г. С. Іванова // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 1 (49). – С. 20–23. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2013\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2013_1_7) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**687. Агибалова, В. С.** Использование перспективных добавок растительного происхождения для повышения биологической ценности хлеба / В. С. Агибалова, И. В. Мажулина, Т. Н. Тертычная // Хлебопродукты. – 2016. – № 10. – С. 54–55.

*Разработана рецептура с использованием муки цельносмолотого зерна сорго и нутовой муки, позволяющей улучшить качество и повысить пищевую ценность изделия. Применение перспективных добавок растительного происхождения способствует обогащению хлеба полноценными растительными белками, свободными от холестерина, ценными пищевыми волокнами, макро- и микроэлементами.*

**688.** Аминокислотный состав ржаного хлеба полноценнее, чем пшеничного // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.– 2010. – № 6. – С. 34.

**689.** Анализ пищевой ценности хлебобулочных изделий / Е. И. Пономарева, О. Н. Воропаева, Н. Н. Алехина, И. А. Алейник // Хлебопечение России. – 2011. – № 3. – С. 31–32. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Определено фактическое содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов в хлебобулочных изделиях массового спроса, полученных биологическим разрыхлением теста, и функционального назначения, разработанных в ВГТА. Выявлено, что употребление 300 г изделий функционального назначения способствует удовлетворению суточной нормы потребления микронутриентов от 6 до 70 % (в зависимости от минерального вещества).*

**690.** Андреев, А. Разработка рецептуры хлеба с повышенной пищевой ценностью / А. Андреев, С. Смирнов // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 1 (139). – С. 57–59.

*Рассмотрена оптимизация содержания добавок, повышающих пищевую ценность пшеничного хлеба. Оптимизация велась с применением метода Бокса. По результатам работы рекомендовано использование 20% соевой муки, 10% пшеничных отрубей, 14% сухого молока и 7% лецитина в рецептуре хлеба функционального назначения.*

**691.** Апаршева, В. В. Порошкообразный продукт из плодов шиповника и рябины в технологии хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / В. В. Апаршева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 102–102. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Исследовано влияние порошка из плодов шиповника и рябины на качество хлебобулочных изделий. Установлено, что введение добавки способствует улучшению структурно-механических свойств мякиша хлебобулочных изделий и повышению пищевой ценности.*

**692.** Арсеньева, Л. Хлеб, обогащенный йодом. Есть успехи и есть проблемы / Л. Арсеньева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 20–22.

**693.** Бегеулов, М. Использование соевой окары в хлебопечении / М. Бегеулов // Хлебопродукты. – 2010. – № 7. – С. 40–42.

*Исследовано влияние сырой и сухой соевой окары на качество выпекаемого хлеба и повышение его пищевой ценности*

**694.** Белокурова, Е. В. Обоснование дозировки хмелевого экстракта сенсорным методом на примере ржано-пшеничного хлеба / Е. В. Белокурова, Н. М. Дерканосова, А. В. Калач // Хлебопечение России. – 2011. – № 1. – С. 19–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрена возможность определения оптимальной дозировки хмелевого экстракта к массе закваски для получения хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с выраженными органолептическими показателями посредством использования сенсорного метода. Комплексное сенсорометрическое исследование влияния хмелевого экстракта на накопление ароматообразующих веществ в тесте и хлебе позволило обосновать выбор дозировки экстракта (2-4 % к массе муки в составе питательной смеси).*

**695. Вершинина, О. Л.** Использование порошка из кожицы виноградных выжимок в хлебопечении / О. Л. Вершинина, М. Х. Тезбиева // Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 48–50.

*Приведены результаты исследования возможности использования порошка из кожицы виноградных выжимок при производстве хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности. Отработана технология приготовления пшеничного и ржано-пшеничного теста с использованием порошка из кожицы виноградных выжимок, определены оптимальные дозировки и рациональный способ его внесения.*

**696. Вершинина, О.** Производство хлеба повышенной пищевой ценности, обогащенного тыквенным жмыхом / О. Вершинина, В. Деревенко, Е. Милованова // Хлебопродукты. – 2010. – № 11. – С. 42–43.

*Приведены результаты исследования влияния тыквенного жмыха, полученного методом экструзионной обработки семян тыквы на качество хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности.*

**697. Влияние** добавок муки из бобовых на биологическую ценность и структурно-механические свойства пшеничного теста / Т. А. Рыжкова, М. Ю. Третьякова, В. П. Нецветаев, Ю. Н. Куркина и др. // Хлебопечение России. – 2012. – № 2. – С. 24–26. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Показано, что добавление 5 и 10% муки из сои, гороха, чечевицы, нута и бобов овощных в пшеничную муку улучшает аминокислотный состав смеси. Введение 5% муки нутовой и 10% гороховой в ее состав ухудшает устойчивость теста к замесу. Наиболее перспективны добавки 5% муки из сои, чечевицы или бобов овощных, способствующие улучшению механических свойств теста. Приемлемо содержание в смеси с пшеничной мукой 10% муки из сои и чечевицы.*

**698. Влияние** нетрадиционных видов сырья на технологические показатели теста и качество хлеба / Х. Ю. Боташева, С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, М. Г. Магомедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 21–24.

*Разработана технология обогащенного хлеба с внесением муки из цельносмолотого зерна пшеницы, тыквенной пасты и крахмальной патоки, позволяющих повысить пищевую ценность, интенсифицировать процесс производства, улучшить качество изделий и придать изделию профилактическую направленность. Тыквенная паста способствует интенсификации процесса кислотонакопления (начальная кислотность теста с внесением тыквенной пасты от 4 до 10% повышалась на 14-29%), оказывает влияние на реологические свойства полуфабриката, повышая его вязкость и увеличивая газодерживающую способность (рост на 25%), повышает удельный объем изделия и его пористость, увеличивает разрыхленность мякиша, формоустойчивость подового хлеба.*

**699. Воропаева, О. Н.** Оптимизация рецептуры хлеба повышенной пищевой ценности / О. Н. Воропаева, Е. И. Пономарева, А. А. Журавлев // Хлебопечение России. – 2015.– № 5. – С. 10–12. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Определили влияние соотношения количества муки из цельносмолотого зерна пшеницы и композитной смеси на качество теста и хлеб. Установили, что наилучшие органолептические и физико-химические показатели имеет образец с соотношением этих компонентов 60:31,75:8,25 соответственно. Выбрали рациональный способ приготовления полуфабрикатов, обеспечивающий оптимальные органолептические и физико-химические характеристики качества изделий. Удельный объем хлеба выше, чем контрольного образца, на 19,5-30,5 %. Пористость хлеба, приготовленного на молочной сыворотке, увеличивалась на 2,5 – 9,2 % по сравнению с аналогичным показателем образца, полученного опарным и безопарным способами приготовления теста. Доказано, что благодаря применению мучной композитной смеси и муки из цельносмолотого зерна пшеницы повышается пищевая ценность изделия. Установлено, что потребление 100 г хлеба с расчетными дозировками компонентов удовлетворит суточную норму потребления белка на 6,7 %, жира на 1,2 %, углеводов на 12,1 %, пищевых волокон на 12,5 %, аминокислот на 4,7 – 17,9 %.*

**700. Георгиева, А. В.** Исследование возможности производства хлеба, обогащенного Гибискусом розы Синенсис / А. В. Георгиева // Пищевая промышленность : наука и технологи ; Республиканское унитарное предприятие "Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию" Минск, Беларусь, 2014. – № 4 (26). – С. 39–45. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Разработаны рецептуры изготовления хлеба с высокими качественными характеристиками на базе пшеничной муки типа 500 с добавлением порошка из цветков гибискуса розы синенсис в дозировках 1 %, 2 % и 3 % по отношению к массе муки. Проведены лабораторные выпечки хлеба, которые позволили оценить влияние добавки на органолептические показатели (внешний вид, цвет корочки, цвет мякиша, пористость, липкость, эластичность, вкус и аромат, послевкусие) и физические показатели качества (масса, объем, пористость) хлеба. Установлено, что обогащённый хлеб обладает хорошими показателями качества.*

**701. Гончаров, В. В.** Использование порошка из клубней топинамбура в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / В. В. Гончаров, О. Л. Вершинина, Ю. Ф. Росляков // Хлебопродукты. – 2013. – № 10. – С. 46–47.

*Разработана технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием порошка из клубней топинамбура. Обоснована целесообразность его использования при разработке новых видов хлебобулочных и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой и биологической ценности.*



**702. Дробот, В. И.** Использование картофельной клетчатки в технологии хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / В. И. Дробот, А. Н. Грищенко // Хранительна наука, техника и технологии 2013 : научни трудове на УХТ, 18-19 октомври 2013. – Пловдив, 2013. – Т. LX. – С. 105–108. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14888> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрена возможность использования продуктов переработки картофеля, в частности картофельной клетчатки, в технологии хлебобулочных изделий. Определены некоторые технологические показатели картофельной клетчатки. Наведены результаты исследований влияния картофельной клетчатки в количестве 2-7% на показатели технологического процесса и качество готового хлеба.*

**703. Дугіна, К. В.** Вирішення проблеми зниження ламкості борошняних формованих виробів [Электронный ресурс] / К. В. Дугіна, О. М. Шаніна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, вип. 44. – С. 139–142. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)_35) (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

**704. Ермош, Л. Г.** Мука из топинамбура как структурообразователь замороженных хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности / Л. Г. Ермош // Хлебопечение России. – 2013. – № 1. – С. 20–22. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Разработаны технология производства и рецептура хлебобулочных изделий из полувывпеченных замороженных дрожжевых полуфабрикатов с использованием муки из топинамбура. Установлено, что мука из топинамбура – хороший структурообразователь и стабилизатор замороженного дрожжевого теста и может конкурировать с хлебопекарными улучшителями, используемыми в данной технологии. Исследовано влияние муки из топинамбура на органолептические, физико-химические показатели полувывпеченных замороженных полуфабрикатов и готовых изделий из них. Экспериментально подтверждена возможность хранения замороженных полуфабрикатов с мукой из топинамбура в течение 120 сут. Хлебобулочное изделие нового вида имеет повышенную пищевую ценность и рекомендуется для здорового, диетического, лечебно-профилактического питания.*

**705. Есин, С.** Использование рисового экструдата в производстве хлеба / С. Есин, Л. Козубаева, А. Захарова // Хлебопродукты. – 2010. – № 2. – С. 44–45. *Исследована возможность использования рисового экструдата в количестве 5-7% взамен части пшеничной муки высшего сорта при производстве хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности.*

**706. Зайцева, Л.** Влияние муки чиа с высоким содержанием W-3 жирных кислот на показатели качества и пищевую ценность хлеба / Л. Зайцева, А. Лаврова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 31–33.

**707. Зайцева, Л. В.** Влияние совместного внесения муки чиа и жирового продукта энзимной переэтерификации на качество и пищевую ценность пшеничного хлеба / Л. В. Зайцева, Т. А. Юдина, В. Г. Байков // Хлебопродукты. – 2014. – № 4. – С. 60–62.

*Исследовано влияние совместного внесения муки чиа и жирового продукта энзимной переэтерификации на физико-химические и реологические свойства хлеба, приготовленного из пшеничной муки высшего сорта. Показано дальнейшее улучшение потребительских свойств и пищевой ценности хлеба.*

**708. Зайцева, Т. А.** Использование хлопьев из зерновых и бобовых культур для обогащения булочных изделий / Т. А. Зайцева, М. П. Могильный // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 41–43.

**709. Использование** гидролизированных лецитинов в производстве хлебобулочных изделий, обогащенных пищевыми волокнами / В. В. Прянишников, М. А. Козичева, Н. Н. Толкунова // Хлебопродукты. – 2017. – № 1. – С. 58–59 – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Приведены результаты исследований применения гидролизированных лецитинов со степенью гидролиза от 40 до 80% для устранения негативных последствий (снижения упругих свойств мякиша, приводящего к крошковатости) при обогащении хлебобулочных изделий пищевыми волокнами «Витацель». Важнейшим результатом использования данных препаратов в технологическом аспекте является повышение формоудерживающей способности теста и упругих свойств мякиша и придание хлебобулочным изделиям хорошо развитой пористости. Эти препараты фосфолипидов (лецитинов) обладают также самостоятельной физиологической ценностью.*

**710. Использование** обогащенных съедобных пленочных покрытий для хлебобулочных и кондитерских изделий / А. И. Черная, О. С. Шульга, Л. Ю. Арсеньева, Е. Д. Петренко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 39–44.

*Рассматривается вопрос повышения пищевой ценности хлебобулочных и кондитерских изделий с помощью пищевого пленочного покрытия. Установлено, что использование съедобного покрытия, которое содержит эламин, повышает пищевую ценность продуктов. Предложенный способ позволяет максимально сохранить добавляемый йод, поскольку изделие с пленкой не подвергается термической обработке. Определена оптимальная дозировка эламина в составе покрытия. Исследовано влияние покрытия на свежесть хлеба и пряников. Приведены характеристики сырья и условия производства объектов исследования, а также методы и условия.*

**711. Использование** свекольной пасты для улучшения качества хлеба / С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, М. Г. Магомедов, К. Э. Рослякова // Хлебопродукты. – 2016. – № 7. – С. 58–60.

*Разработана рецептура хлеба из смеси пшеничной хлебопекарной муки 1-го сорта и муки из цельносмолотого зерна пшеницы с добавлением свекольной пасты, позволяющей улучшить качество и повысить пищевую ценность изделия.*

**712. Использование** ячменной муки в производстве хлебобулочных изделий / Т. Г. Богатырева, И. Г. Белявская, Т. В. Быковченко и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 10. – С. 16–18.

**713. Исследование** влияния пшеничных хлопьев на качество хлеба из многокомпонентных смесей [Электронный ресурс] /О. И. Стабровская, Е. В. Морозова, О. Г. Короткова, А. С. Романов // Техника и технология пищевых производств. – 2010. – № 2 (17). – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Изучена возможность использования пшеничных хлопьев при производстве хлеба из многокомпонентных смесей. Обзор научно-технической литературы показал актуальность данного направления исследований и целесообразность внесения в рецептуру хлебобулочных изделий обогащенного нутриентами сырья. Отражены объекты и основные этапы исследований. Проанализированы технологические свойства пшеничных хлопьев и проведено сравнение их с другими видами хлопьев. В заключение статьи приведены результаты дегустационной оценки хлеба из многокомпонентных смесей с добавлением пшеничных хлопьев.*

**714. Исследование** степени перевариваемости белков сбивного хлеба из муки из цельносмолотого зерна пшеницы / Ю. Н. Труфанова, В. Л. Чешинский, Н. А. Зайферт // Хлебопечение России. – 2014. – № 6. – С. 22–24. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Ресурсосберегающая технология производства сбивных хлебобулочных изделий, включающая механический способ разрыхления, позволяет вырабатывать продукцию высокого качества из муки, полученной из цельносмолотого зерна пшеницы с низкими хлебопекарными свойствами. В работе исследована биологическая ценность белков хлеба из пшеничной муки разного помола, полученного биологическим и механическим способами разрыхления, с помощью расчетных химических и ферментативных методов. Установлено, что содержание белка в хлебе, произведенном с применением прессованных дрожжей, выше на 1,7-2,4 %, чем в хлебе, полученном механическим способом разрыхления под давлением сжатого воздуха. Анализ биологической ценности хлеба, выпеченного из пшеничной муки разного помола с применением биологического и механического способов разрыхления, показал, что наиболее сбалансированы по аминокислотному составу и доступны действию протеолитических ферментов - белки сбивного хлеба из муки, выработанной из цельносмолотого зерна пшеницы и полученной дезинтеграционно-волновым методом измельчения.*

**715. Как** сохранить витамины в хлебе // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 43.

**716. Киреева, Е. И.** Изменение кислотности полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий из цельного зерна пшеницы / Е. И. Киреева, Е. И. Пономарева // Хлебопродукты. – 2015. – № 10. – С. 48–49.

*Приведены результаты исследования ферментации цельного зерна в кислой среде при производстве зерновых хлебобулочных изделий. Установлено, что ферментация зерна пшеницы в молочнокислой среде является эффективным способом улучшения пищевой ценности зернопродуктов.*

**717. Козубаева, Л.** Использование экструдата гречихи при производстве хлеба / Л. Козубаева, С. Есин, А. Захарова // Хлебопродукты. – 2011. – № 6. – С. 49.

**718. Козубаева, Л. А.** Применение крупяных продуктов для повышения пищевой ценности хлеба / Л. А. Козубаева, А. С. Захарова, О. Г. Сулейманова // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 7 (133). – С. 44–45.

**719. Копьяк, Н.** Польза и ценность хлеба / Н. Копьяк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 33–34.

**720. Корячкина, С. Я.** Применение добавки "Кальцемарин" для повышения минеральной ценности хлеба / С. Я. Корячкина, О. Л. Ладнова // Хлебопродукты. – 2014. – № 3. – С. 46–47.

*Рассмотрена возможность использования добавки «Кальцемарин», получаемой из створок морского гребешка, в целях обогащения хлебобулочных изделий из пшеничной муки минеральными веществами. Изучено влияние добавки на технологические свойства пшеничной муки, теста и качество готовых хлебобулочных изделий.*

**721. Кравченко, О. А.** Технология получения и применения продуктов переработки грибов вешенка в производстве хлебобулочных изделий повышенной пищевой и биологической ценности / О. А. Кравченко, Ю. Ф. Росляков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 76–77. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*На основе исследования химического состава и биологической ценности грибов вешенка разработана технология применения муки, полученной из высушенных грибов, с целью повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий. Полученные изделия могут быть рекомендованы для профилактического и диетического питания.*

**722. Лебеденко, Т. Е.** Современные представления о пищевой ценности хлебобулочных изделий. Основные направления для их коррекции / Т. Е. Лебеденко, Н. Ю. Соколова, В. О. Кожевникова // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 2 (58). – С. 19–26.

*Рассмотрены современные взгляды на питание человека в целом, и на пищевую ценность хлебобулочных изделий, в частности. Проведен анализ основных причин, которые привели к нарушению структуры питания, обозначена ее взаимосвязь со здоровьем человека на примере изменений пищевых предпочтений и уровня заболеваемости жителей Украины.*

**723. Литвин, Н.** Диспергированные семена амаранта нужны для повышения биологической ценности хлеба / Н. Литвин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 55–56.

**724. Лукин, А. А.** Разработка технологии и рецептуры хлебобулочного изделия с порошком шиповника / А. А. Лукин, С. П. Меренкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 3 (32). – С. 43–49.

*В качестве функциональной добавки при разработке нового ассортимента хлебобулочных изделий был выбран шиповник, обладающий выраженным физиологическим действием на организм человека. Авторами была разработана технология производства порошка шиповника. В результате проведенных физико-химических исследований в качестве оптимальной рецептуры была выбрана рецептура хлебобулочных изделий с добавлением порошка шиповника из мякоти с кожицей в количестве 5% от массы муки.*

**725. Маркитанова, О. А.** Влияние физико-химических свойств диспергированной зерновой массы на формирование качества зернового хлеба / О. А. Маркитанова, В. Д. Малкина // Хлебопечение России. – 2010. – № 3. – С. 17–19. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Проведены исследования по фракционированию диспергированной зерновой массы, влияния дисперсности фракции на биологическую ценность хлеба. В результате показано, что от дисперсности фракции зерновой массы зависят качественные показатели зернового хлеба. Также изучено влияние процесса замачивания зерна пшеницы на аминокислотный состав белков, которое свидетельствует о некотором снижении как общего их содержания, так и уменьшении незаменимых аминокислот в зерне после замачивания в результате протеолитических процессов и частичного перехода альбуминов в воду для замачивания).*

**726. Наливайко, Н.** Пищевая ценность хлеба и факторы, ее определяющие / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 16–19. – Назва з екрана.

**727. Нетрадиционные** виды сырья в производстве ахлоридного хлеба / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, А. В. Одинцова, Х. Ю. Боташева // Хлебопродукты. – 2015. – № 12. – С. 42–43.

*Разработана рецептура ахлоридного хлеба из смеси муки пшеничной хлебопекарной 1-го сорта и цельносмолотого зерна пшеницы с внесением муки из гречишных отрубей, позволяющей повысить пищевую ценность изделия.*

**728. Пищевая** ценность хлеба и факторы ее определения // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С.38-41 ; 2012. – № 4 (89). – С. 17–19.

**729. Поговорим** о пищевой ценности хлеба с муки разных сортов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 40–43.

**730. Пономарева, Е. И.** Хлеб из биоактивированного зерна пшеницы повышенной пищевой ценности / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, И. А. Бакаева // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 2. – С. 116–121.

*Разработан хлеб повышенной пищевой ценности из биоактивированного зерна пшеницы путем применения муки из жмыха пшеничных зародышей (6,5%). Установлено, что биологическая ценность белка (77,4%) и аминокислотный скор по лизину (100,3%) муки из жмыха зародышей пшеницы были выше на 12 и 40,5% соответственно по сравнению с биологической ценностью белка и аминокислотным скором по лизину биоактивированной пшеницы. При расчете пищевой, биологической и энергетической ценности изделий из биоактивированного зерна пшеницы выявлено, что биологическая ценность хлеба с мукой из жмыха зародышей пшеницы несколько превышала биологическую ценность хлеба без ее добавления и составляла 70,80%, что обусловлено большим содержанием белка и сбалансированным составом его аминокислот.*

**731. Прибыткова, О. В.** Хлеб на основе сбивных полуфабрикатов для профилактического питания / О. В. Прибыткова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 5-6 (239-330). – С. 62–64. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛеннинка : <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Разработана технология сбивного хлеба для профилактического питания, обладающего повышенной биологической ценностью. Исследовано влияние обогащающих рецептурных компонентов на свойства полуфабрикатов и показатели качества готовых изделий.*

**732. Применение** белкового изолята подсолнечника в производстве хлеба из пшеничной муки [Электронный ресурс] / Т. В. Щеколдина, П. И. Кудинов, Л. К. Бочкова, Г. Г. Сочиянц // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 31–32. – Режим доступа к научной электронной библиотеке Научная библиотека КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены данные о химическом составе белкового изолята, полученного из подсолнечного шрота. Разработана технология производства хлеба из пшеничной муки с использованием белкового изолята, позволяющая повысить его пищевую ценность и улучшить органолептические свойства и физико-химические показатели.*

**733. Разработка** рецептуры хлеба профилактического назначения с применением муки из цельносмолотого зерна сорго и морковного порошка / В. С. Агибалова, Т. Н. Тертычная, Е. Е. Курчаева и др. // Хлебопродукты. – 2015. – № 6. – С. 46–47.

**734. Разработка** технологии мучных изделий повышенной пищевой ценности для предприятий общественного питания / Е. В. Белокурова, Я. П. Коломникова, С. А. Солохин, Е. В. Литвинова // Хлебопродукты. – 2015. – № 1. – С. 56–58.

*Были проведены исследования с целью подбора нетрадиционного растительного сырья и его оптимального соотношения по выбранным пищевым критериям для производства хлебобулочных изделий, обладающих функциональными свойствами.*

**735. Разработка** технологии сбивного хлеба на основе сорговой муки / Е. Д. Чертов, Г. О. Магомедов, Н. П. Зацепилина, В. Л. Чешинский // Хлебопродукты. – 2016. – № 5. – С. 51–53.

*Приведены результаты исследований по применению сорговой муки в производстве сбивного хлеба повышенной пищевой ценности путём частичной замены пшеничной муки на сорговую. Изучены его органолептические и физико-химические свойства.*

**736. Сбивные** ржано-пшеничные хлебобулочные изделия повышенной пищевой ценности / Г. О. Магомедов, С. А. Крупских, Н. В. Ивсеев и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 9 (133). – С. 37–39.

*Представлена технология приготовления сбивных хлебобулочных изделий путем предварительного смешивания рецептурных компонентов и сбивания под избыточным давлением атмосферного воздуха.*

**737. Силагадзе, М. А.** Повышение пищевой ценности хлеба на основе комплексного использования продуктов переработки плодов ореха (фундука) / М. А. Силагадзе, Э. Г. Пруидзе, Х. Б. Хвадагиани // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2014. – № 1 (52). – С. 27–29.

**738. Смертина, Е. С.** Перспективы применения нетрадиционного сырья растительного происхождения в хлебопечении / Е. С. Смертина, Л. Н. Федянина, Т. К. Каленик // Хлебопечение России. – 2012. – № 4. – С. 12–14. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*В работе обоснована возможность и целесообразность применения нетрадиционного сырья растительного происхождения (грибов Ши-таке) для создания хлебобулочных изделий с повышенной пищевой ценностью. Показано, что разработанные хлебобулочные изделия с добавлением грибов Ши-таке обладают не только повышенной пищевой ценностью, но и улучшенными технологическими характеристиками. Представлена математическая модель, характеризующая взаимосвязь показателей качества.*

**739. Смирнов, С. О.** Разработка основ интегрированной технологии производства хлеба повышенной пищевой ценности из зерна пшеницы на агропромышленных предприятиях / С. О. Смирнов, С. А. Урубков // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 10 (187). – С. 43–45.

**740. Способы** улучшения качества и пищевой ценности хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 34–37.

**741. Тертычная, Т. Н.** Разработка рецептуры хлеба повышенной пищевой ценности на основе тритикалевой и нутовой муки / Т. Н. Тертычная, В. С. Агибалова, В. И. Манжесов // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 3(129). – С. 56–57.

**742. Технология** ржано-пшеничного хлеба на основе зерновых заквасок / Т. Г. Богатырева, Н. В. Лабутина, И. Г. Белявская, Т. А. Юдина // Хлебопродукты. – 2016. – № 9. – С. 49–51

*В целях получения ржано-пшеничных изделий сбалансированного биохимического состава было исследовано влияние на качество готовых изделий заквасок с разным микробиологическим составом, приготовленных на субстрате из пророщенного зерна пшеницы.*

**743. Ухина, Е.** Применение пюре из сахарной свеклы в производстве хлебобулочных изделий / Е. Ухина, О. Мараева // Хлебопродукты. – 2010. – № 5. – С. 46–47.

*Установлено, что биологически активная добавка «Свекла» позволяет улучшить хлебопекарные свойства пшеничной муки 1-го сорта, структурно-механические свойства теста, а также обеспечить высокие потребительские свойства хлебобулочных изделий и повысить их пищевую ценность.*

**744. Хмелева, Е. В.** Использование сухой пшеничной клейковины при производстве хлеба из целого зерна пшеницы / Е. В. Хмелева, С. Я. Корячкина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 35–38.

**745. Чалдаев, П. А.** Овсяная закваска для производства хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности / П. А. Чалдаев, А. В. Зимичев // Хлебопечение России. – 2013. – № 3. – С. 26–28. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Разработана технология производства хлебобулочных изделий с использованием овсяной закваски. Определены технологические параметры ее приготовления. Изделия, выработанные по предлагаемой технологии, имеют высокие физико-химические и органолептические показатели качества, а также повышенную стойкость к картофельной болезни.*

**746. Шевченко, А. Ф.** Хлеб с биомассой кефирных грибков / А. Ф. Шевченко, Д. В. Зипаев, Д. Ф. Валиулина // Хлебопечение России. – 2011. – № 4. – С. 12–14. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрена возможность использования кефирного грибка в качестве сырья для создания хлебобулочных изделий новых видов. Дан анализ свойств и качества хлеба, содержащего молоко, биомассу кефирных грибков, термостатированную биомассу кефирных грибков, и без них. Исследованы образцы хлеба на биомассе кефирного грибка разного срока хранения. Выявлено, что введение биомассы кефирных грибков способствует улучшению качества хлеба, повышению его пищевой и биологической ценности.*

**747. Щеголева, И. Д.** Применение зеленого чая в технологии производства пшеничного / И. Д. Щеголева, М. Б. Мойсеяк // Хлебопечение России. – 2014. – № 2. – С. 18–20. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Решается задача оптимизации состава пищевых компонентов разрабатываемых хлебобулочных изделий в результате обогащения полифенолами, белками и другими функциональными ингредиентами. При этом показано, что дополнительные ингредиенты целесообразно вносить комплексно, используя в качестве их источника растительное сырье, в котором они присутствуют в высоких концентрациях. В связи с этим определяли возможность включения зеленого чая как дополнительного компонента в рецептуру пшеничного хлеба. Разработана технология производства пшеничного хлеба повышенной биологической ценности с использованием зеленого чая. Исходя из полученных результатов, установлена возможность комплексного использования зеленого чая, его водорастворимых и водонерастворимых соединений, для повышения биологической ценности и качества пшеничного хлеба. Определены дозировка и способ внесения зеленого чая в тесто – в составе клейстеризованной водно-мучной суспензии.*

## **5.4. Технологія приготування тіста**

### **Навчальні видання**

**748. Новікова, О. В.** Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / О. В. Новікова. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : Ліра - К, 2014. – 540 с.

*Викладено комплексну технологію виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. Наведено характеристику способів приготування й оброблення тіста з пшеничного та житнього борошна та їхньої суміші. Розглянуто норми, методи визначення та контролю якості хліба, причини утворення дефектів. Описано технологію виготовлення й оздоблення борошняних кондитерських виробів.*

### **Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню**

**749. Рак, В. П.** Удосконалення технології хліба з використанням хмелю : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / В. П. Рак ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 20 с.



**750. Тесля, О. Д.** Удосконалення безопарного способу приготування тіста для виробництва хлібобулочних виробів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. Д. Тесля ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**751. Рак, В. П.** Удосконалення технології хліба з використанням хмелю : дис. ... канд. техн. наук: 05.18.01 / В. П. Рак ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 230 с.

*Обґрунтовано вибір сортів хмелю, спосіб його внесення в тісто, вичено технологічні властивості хмелю. Дано кількісну оцінку бактерицидного впливу ароматичних сортів хмелю, окремих його компонентів та способу внесення на широкий спектр контамінуючої мікрофлори хліба. Встановлено закономірності впливу параметрів приготування гірких заварок і хмельових заквасок на показники їх якості.*

**752. Тесля, О. Д.** Удосконалення безопарного способу приготування тіста для виробництва хлібобулочних виробів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. Д. Тесля ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 20 с.

*Висвітлено проблеми удосконалення безопарного способу приготування тіста для хлібобулочних виробів шляхом використання технологічних заходів, які зумовлюють прискорення дозрівання тіста та забезпечують високі споживчі властивості виробів. Для вивчення торгових марок (ТМ) дріжджів, найбільш здатних прискорювати дозрівання тіста, досліджено технологічні властивості дріжджів п'яти основних дріжджзаводів. Встановлено, що найкращу бродильну активність мають дріжджі ТМ "Екстра", "Ефект+15" та "Преміум". Для них характерна висока підйомна сила, зимазна та мальтазна активність, низька осмочутливість. Вони мають кращу, ніж інші, бродильну активність у булочному та в здобному тісті. Визначено технологічну ефективність замішування тіста в двошвидкісних машинах. Доведено, що внаслідок високої технологічної ефективності замішування у двошвидкісних машинах прискорюється дозрівання тіста. Досліджено ефективність використання висококіслотних пшеничних заквасок, поряд з двошвидкісним замісом тіста, з метою прискорення його дозрівання, забезпечення належної якості виробів. Встановлено, що застосування ферментних препаратів бактеріальної <math>Ea1pha</math>-амілази, поряд з двошвидкісним замішуванням тіста і додавання в нього висококіслої пшеничної закваски, уповільнює черствіння виробів. За результатами досліджень розроблено Технологічну інструкцію на удосконалений безопарний спосіб приготування тіста.*

### Статті з наукових та фахових видань

**753. Бортнічук, О.** Вплив гідролізу лактози сухої молочної сироватки на інтенсивність бродіння тіста / О. Бортнічук, Н. Лець, А. Гавриш та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 3–6.

**754. Бродіння** як основоположний процес формування смаку та аромату хліба // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 7 (20). – С. 24–25.

**755. Визначення** динамічного процесу першої стадії тістоутворення методом термодинамічних потенціалів / І. Я. Стадник, І. М. Добротвор, О. С. Покотило, М. Р. Коневич // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 10 (187). – С. 50–53.

**756. Вплив** адгезії тіста на процес замішування [Електронний ресурс] / І. Я. Стадник, О. В. Ковальов, В. В. Шутюк, Л. І. Удворгелі // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 97–100. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1861> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Представлено удосконалення технології замішування при сприянні вискоефективного впливу адгезії на процес тісто утворення в тістомісильній камері нової машини дискретної дії. Обґрунтованого лоцу контакту адгезиву та складові, формуючі роботу на подолання адгезії і деформації тіста при визначенні критерії, які впливають на процес тісто утворення, відповідно до кожного певного періоду стадії замішування.*

**757. Вплив** інтенсивної водно-теплової обробки зерна пшениці на фізичні властивості тіста [Електронний ресурс] / О. М. Сафонова, О. О. Полудненко, К. В. Дугіна та ін. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 178–180. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_\\_44](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)__44) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**758. Вплив** крохмалевмісної рослинної добавки на деякі параметри дріжджового тіста / Д. М. Одарченко, В. Ю. Балим, Є. Л. Гасай, А. О. Бабіч // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 355–360.

**759. Вплив** плодового й овочевого соків на властивості тіста і якість булочних виробів [Електронний ресурс] / Ю. Василенко, А. Гавриш, Н. Фалендиш, Т. І. Іщенко та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 13–17. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21717> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено вплив гарбузового і журавлиного соків на властивості тіста та органолептичні, фізико-хімічні показники якості булочних виробів. Визначено оптимальне дозування овочевого та плодового соків для виробництва виробів спеціального призначення.*

**760. Горовай, Л.** Вредная микрофлора в закваске и тесте / Л. Горовай // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 26–28.

**761. Горовой, В.** Об изменениях в замороженном тесте / В. Горовой // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 42–43.

**762. Дейниченко, Г.** Вивчення реологічних властивостей зернового тіста з додаванням гідролізату з молюсків в процесі змішування та бродіння / Г. Дейниченко, Д. Крамаренко, О. Кіреєва // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 3–4.

**763. Дослідження** впливу борошняно-зернової суміші "Гармонія" на мікробіологічні процеси тіста та аромат хліба [Електронний ресурс] / Л. Ю. Арсеньєва, Н. О. Арсиненко, В. О. Роман, С. В. Арсиненко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 56–58. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_17) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Проведено аналіз мікробіологічних процесів у тісті з використанням борошняно-зернової суміші "Гармонія". Досліджено вплив суміші на процес накопичення ароматоутворюючих речовин під час бродіння тіста та випікання хліба.*

**764. Дослідження** впливу клітковини гороху на біохімічні процеси в тісті [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук, М. І. Назар, Т. С. Карпенко, В. Ф. Доценко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 2. – С. 211–216. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2015\\_21\\_2\\_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_2_29) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Обґрунтовано доцільність використання клітковини гороху під час виробництва житньо-пшеничного хліба за прискореною технологією. Досліджено вплив клітковини на біохімічні процеси в тісті, які характеризувалися балансом зміни цукрів у разі тістоприготування та газоутворювальною здатністю тіста під час бродіння. Проаналізовано вміст цукрів у готових виробках. Встановлено, що внесення клітковини гороху інтенсифікує технологічний процес виробництва хліба.*

**765. Дослідження** впливу низьких температур на дріжджове тісто з рослинною добавкою [Електронний ресурс] / А. М. Одарченко, Д. М. Одарченко, В. Ю. Балим, О. С. Буток // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 292–300. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2010\\_1\\_52](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2010_1_52) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**766. Дослідження** в'язкості білків з колагенвмісної сировини та їх вплив на ефективну в'язкість бездріжджового тіста з борошна, слабкого за силою / М. Т. Малафаєв, М. І. Погожих, М. О. Домахіна, О. Н. Шаніна та ін. // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 66–70.

*Досліджено вплив концентратів тваринних білків з колагенвмісної сировини на в'язкість водно-борошняних суспензій та ефективну в'язкість бездріжджового тіста. Встановлено позитивний вплив добавок на реологічні властивості тіста та борошна. Доведена зміцнююча дія поліпшувачів на структуру напівфабрикату. Борошняні вироби з використанням концентратів тваринних білків володіють високими показниками якості та відповідають вимогам нормативної документації.*

**767. Дослідження** процесу бродіння дріжджового тіста під тиском / О. Кравченко, М. Десик, Ю. Теличкун, В. Теличкун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 7-8 (128-129). – С. 19–22.

**768. Дробот, В.** Дослідження структурно-механічних властивостей тіста зі шротом насіння льону [Електронний ресурс] / В. Дробот, О. Іжевська, Ю. Бондаренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 29–33. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24717> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Встановлено, що при використанні шроту льону погіршуються пружно-еластичні властивості тіста внаслідок зменшення в ньому клейковини, зниження її гідратаційної здатності та еластичності. Складові шроту льону внаслідок високої водопоглинальної здатності значно підвищують в'язкість тіста. Це зумовлює зниження газотримувальної здатності та зменшення об'єму ферментованого тіста, що потребує застосування технологічних заходів для забезпечення необхідної якості виробів.*

**769. Ільдїрова, С.** Використання інулін-хітозанового комплексу при випіканні виробів з дріжджового тіста / С. Ільдїрова, С. Стіборовський // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 17–18.

**770. Коваль, О. В.** Особливості зброджування середовищ у хлібопекарській галузі [Електронний ресурс] / О. В. Коваль, В. А. Піддубний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 234–238. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19639> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено матеріали, що стосуються зброджування тістових заготовок з точки зору оцінки газотримувальної здатності та енергії, що вводиться в систему. Викладено мотивацію і режими зовнішніх впливів на зброджуванні середовища у формі змінних тисків для досягнення якісного замішування тіста на додаток до існуючих технологій машинних процесів. Підґрунтя таких підходів стосується особливостей тістових заготовок, які розглядаються як пружнопластичні системи.*

**771. Кравченко, О.** Інтенсивне замішування тіста – запорука якості хліба / О. Кравченко, Ю. Теличкун, В. Теличкун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 6–9.

**772. Махинько, В. М.** Вплив плодово-ягідних цукровмісних сиропів на процес бродіння пшеничного тіста = The impact of sugar fruit-and-berry syrups on the process of wheat dough fermentation [Електронний ресурс] / В. М. Махинько, Л. В. Махинько, П. В. Мась // Ukrainian food journal. – 2012. – № 3. – С. 23–26. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4846> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Вивчено вплив наявних на ринку України плодово-ягідних сиропів (вишині, полуниці, малини, чорної смородини та шипшини) на процес бродіння пшеничного високорецептурного тіста. Встановлено, що додавання 10-16 % сиропів до маси борошна забезпечує високу якість виробів і скорочує процес бродіння на 0,5-1 годину.*

**773. Осадчук, І. В.** Вплив соєвої окари на структурно-механічні властивості тіста / І. В. Осадчук, К. Г. Іоргачова, Г. Ф. Пшенишнюк // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 5 (38). – С. 14–15.

**774. Особенности** приготовления теста при двухсменном режиме работы // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 10.

**775. Особливості** течії газонаповненого тіста в циліндричному формувальному каналі [Електронний ресурс] / Ю. С. Теличкун, В. І. Теличкун, В. М. Таран, О. І. Кравченко // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 141–145. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/4138> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Запропонований спосіб розрихлення тістових заготовок передбачає екструдування тіста, наповненого вуглекислим газом. На створеній експериментальній установці отримані дані, які лягли в основу розрахунку епюри швидкості потоку газонаповненого тіста в залежності від вмісту газової фази.*

**776. Пивоваров, О.** Дослідження початкової стадії взаємодії компонентів тіста на основі плазмохімічно активованих розчинів [Електронний ресурс] / О. Пивоваров, С. Миколенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 9–12. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_65](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_65) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**777. Пивоваров, О. А.** Дериватографічні дослідження тіста, приготованого з використанням плазмохімічно активованих водних розчинів [Електронний ресурс] / О. А. Пивоваров, С. Ю. Миколенко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 69–72. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_3\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_3_26) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*За допомогою термогравіметричного аналізу досліджено особливості вологовиділення з пшеничного тіста на основі розчинів, підданих дії контактної нерівноважної плазми. Визначено кінетичні параметри видалення вологи за її формами з використанням математичної моделі кусково-лінійної функції. Встановлено співвідношення між вільною та зв'язаною вологою системи, а також розраховано умовну енергію активації для тіста, приготованого з залученням плазмохімічно активованих водних розчинів.*

**778. Пивоваров, О. А.** Дослідження початкової стадії взаємодії компонентів тіста на основі плазмохімічно активованих розчинів [Електронний ресурс] / О. А. Пивоваров, С. Ю. Миколенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 273–277. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_65](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_65) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**779. Півоваров, О. А.** Зміна реологічних властивостей пшеничного тіста під впливом плазмохімічно активованих водних розчинів [Електронний ресурс] / О. А. Півоваров, С. Ю. Миколенко, О. О. Шовгун // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 53–56. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_16) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати дослідження використання плазмохімічно активованих водних розчинів для покращення реологічних властивостей тіста, виготовленого із муки різних сортів. На основі фаринографічного і альвеографічного аналізів показано вплив таких розчинів на укріплення слабкої муки за основними структурно-механічними характеристиками.*

**780. Півоваров, О. А.** Мікроструктурні особливості тіста на основі розчинів, підданих дії контактної нерівноважної плазми [Електронний ресурс] / О. А. Півоваров, С. Ю. Миколенко, Г. П. Тищенко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 67–70. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_26) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**781. Піддубний, В. А.** Особливості зброджування середовищ у хлібопекарській галузі [Електронний ресурс] / В. А. Піддубний, О. В. Коваль // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 234–238. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt\\_2014\\_20\\_6\\_32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt_2014_20_6_32) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено матеріали, що стосуються зброджування тістових заготовок з точки зору оцінки газоутримувальної здатності та енергії, що вводиться в систему. Викладено мотивацію і режими зовнішніх впливів на зброджуванні середовища у формі змінних тисків для досягнення якісного замішування тіста на додаток до існуючих технологій машинних процесів. Підгрунття таких підходів стосується особливостей тістових заготовок, які розглядаються як пружнопластичні системи.*

**782. Постнова, О. М.** Дослідження впливу пасти з зерна нового гібрида високоцукристої кукурудзи на властивості дріжджового тіста і хлібобулочних виробів із пшеничного борошна [Електронний ресурс] / О. М. Постнова, Г. М. Лисюк, С. М. Тимчук // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 23–31. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2010\\_1\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2010_1_6) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто вплив продукту переробки зерна високо цукристої кукурудзи у стадії молочно-воскової стиглості на якість дріжджового тіста з пшеничного борошна і хлібобулочних виробів на його основі.*

**783. Пшенишнюк, Г. Ф.** Вплив житніх заквасок спонтанного бродіння на кінетику кислотонакопичення в тісті на якість хліба [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, Ю. С. Ковпак // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 43–46. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_13) (дата звернення: 20.03.2017). – Назвa з екранa.

*Надано стислу характеристику хлібопекарських властивостей житнього борошна, зазначено особливості приготування заквасок спонтанного бродіння, наведено склад бактеріальної і дріжджової мікрофлори заквасок спонтанного бродіння, представлено результати дослідження впливу вологості закваски, температури бродіння та вмісту борошна в ній на якісні показники напівфабрикатів і готових виробів.*

**784. Пшенишнюк, Г. Ф.** Вплив зерна жита на біотехнологічні властивості тіста та якість хліба [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, М. В. Битка // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 48–52. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2014\\_1\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2014_1_12) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екранa.

**785. Рушай, О. С.** Дослідження показників мікробіологічної безпеки заквасок хліба функціонального призначення [Електронний ресурс] / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 49. – С. 53–56. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10905> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екранa.

*Для виготовлення хліба із пророщеного зерна пшениці використовується закваска спонтанного зброджування, виготовлена із диспергованого пророщеного зерна пшениці. Внаслідок життєдіяльності молочнокислих бактерій у заквасці підвищується кислотність, що позитивно впливає на якість готового виробу. Окрім молочнокислих бактерій у заквасках розвиваються й інші групи мікроорганізмів. Встановлено кількісний та якісний склад мікрофлори закваски, її здатність до пригнічення росту тест-культур, визначено показники мікробіологічної безпеки хліба із пророщеного зерна пшениці. Показано позитивний вплив хмелю на мікробіологічну безпеку зернового хліба.*

**786. Сафонова, О. М.** Вплив інтенсивної водно-теплової обробки зерна пшениці на фізичні властивості тіста [Електронний ресурс] / О. М. Сафонова, О. О. Полудненко, К. В. Дугіна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 178–180. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_\\_44](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)__44) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екранa.

**787. Сафонова, О. М.** Дослідження впливу поліпшуючих домішок на пружно-еластичні властивості тіста [Електронний ресурс] / О. М. Сафонова, Т. В. Гавриш // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 229–234. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2012\\_1\\_37](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_1_37). – Назва з екрана.

*Доведено доцільність використання поліпшуючих домішок для покращення фізичних властивостей тіста на основі слабого пшеничного борошна. Фаринографічними дослідженнями встановлено, що органічні кислоти сумісно з гліцерином підвищують еластичність тіста та знижують його розрідження.*

**788. Селюк, Л.** Как ускорить созревание теста? / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 9 (32). – С. 32.

**789. Сильчук, Т.** Дослідження в'язко-пластичних характеристик тіста з житньо-солодовим екстрактом і ферментним препаратом Новаміл [Електронний ресурс] / Т. Сильчук, Н. Бондар // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 7–8. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/2395> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено й встановлено, що вплив житньо - солодового екстракту й ферментного препарату Новаміл на зміну в'язко-пластичних характеристик тіста не значний, що дає змогу отримати хліб гарної якості.*

**790. Сильчук, Т. А.** Дослідження зміни фізичних властивостей житньо-пшеничного тіста при використанні підкислювачів [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук, В. І. Зуйко, В. В. Цирульнікова // Харчова наука і технологія. – 2016. – № 1. – С. 49–52. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2016\\_10\\_1\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2016_10_1_10) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*На основі аналізу існуючої світової практики розроблено склад підкислювачів для прискорення технології житніх і житньо-пшеничних виробів, що виготовляють в умовах міні-виробництв і закладів ресторанного господарства. Проведено аналіз впливу підкислювачів «Оптимальний-1» і «Оптимальний-2» на фізичні властивості тіста у процесі його формування. Визначено зміну волого- і газотримувальної здатності, а також формостійкості тіста у процесі бродіння. Встановлено, що ферментні препарати, які містяться у складі підкислювачів, інтенсифікують тістоутворення, що обумовлено їхньою дією на крохмальні і некрохмальні полісахариди борошна. Досліджено зміну реологічних властивостей тіста та обґрунтовано їхній вплив на показники якості готових виробів. Визначено, що внесення підкислювачів зменшує в'язкість тіста після бродіння, що підтверджує необхідність скорочення тривалості даного процесу. Внесення розроблених добавок забезпечує скорочення тривалості виробничого процесу без втрат якості готової продукції.*



**791. Сильчук, Т.** Застосування підкислювачів при виробництві житньо-пшеничного хліба [Електронний ресурс] / Т. Сильчук, В. Кулініч, О. Сидоренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 5 (126). – С. 3–5. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21622> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено технологічний процес приготування тіста з житньо-пшеничного борошна за прискореною технологією з використанням комплексних поліпшувачів. Проаналізовано вплив поліпшувачів на газоутворення і кислотонакопичення в тісті і на якість хліба.*

**792. Стадник, І. Я.** Визначення коливальних процесів у тісті за період пластифікації / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 4 (154). – С. 63–67.

**793. Стадник, І. Я.** Використання спектрального аналізу ділянок полімерного борошна при дослідженні параметрів поверхневих шарів утворюючого тіста / І. Я. Стадник, І. Г. Добротвор // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 8 (185). – С. 49–51.

**794. Стадник, І. Я.** Концептуальні підходи до оцінки процесу замішування тіста безлопатевим робочим органом / І. Я. Стадник, М. І. Коневич // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 9 (159). – С. 40–42.

**795. Стадник, І. Я.** Напрямки удосконалення змішування компонентів / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 10 (175). – С. 50–51.

**796. Стадник, І. Я.** Теоретична модель розрахунку витрат потужності під час пластифікації тіста / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 5(143). – С. 48–50.

**797. Стадник, І.** Особливості зміни структури тіста в залежності від його деформаційних навантажень при замішуванні / І. Стадник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 11–14.

**798. Стадник, І.** Теоретичні передумови застосування основних методів інтенсифікації для процесу безлопатевого замішування тіста / І. Стадник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 10–12.

**799. Структурно-механічні** властивості житньо-пшеничного тіста з клітковиною гороху [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук, М. І. Назар, Т. С. Карпенко та ін. // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 86–89. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2015\\_2\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2015_2_17) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено структурно-механічні властивості житньо-пшеничного тіста з клітковиною гороху, а саме: вплив добавки на в'язко-пластичні та ружно-еластичні властивості напівфабрикату. Наведено основні реологічні показники тістових заготовок. Встановлено, що при заміні пшеничного борошна клітковиною гороху в кількості 3 – 7 %, в'язкість тістового напівфабрикату покращується.*

**800. Тесля, О. Д.** Перетравленість білків і вуглеводів хлібобулочних виробів за вдосконаленого безопарного способу приготування тіста [Електронний ресурс] / О. Д. Тесля, В. І. Дробот, Ю. В. Бондаренко // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 9 (135). – С. 57–58. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/1057> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Встановлено, що внаслідок технологічних заходів використаних у прискореній технології, білкові речовини та вуглеводи виробів більш податливі дії харчотравних ферментів, що сприяє їх кращому засвоєнню організмом.*

**801. Федак, Н.** Оптимізація рецептурного складу виробів із заварного тіста / Н. Федак, О. Дьяков, А. Діхтярь // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 5. – С. 10–13.

**802. Хліб** із житнього борошна за прискореною технологією [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук, О. В. Арпуль, В. В. Цирульнікова, В. І. Кулініч // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 239–243. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/19524> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено технологічний процес приготування тіста з житньо-пшеничного борошна за прискореною технологією з використанням комплексного хлібопекарського поліпшувача «Ібіс». Проаналізовано вплив поліпшувача «Ібіс» на процес кислотонакопичення, структурно-механічні властивості тіста й на якість хліба. Встановлено, що внесення комплексного хлібопекарського поліпшувача «Ібіс» дозволяє зменшити тривалість вистоювання виробів, забезпечує високу пористість і питомий об'єм хліба.*

**803. Чепелюк, О. О.** Безперервний спосіб приготування рідких опар з використанням стисненого повітря і води під тиском [Електронний ресурс] / О. О. Чепелюк, О. М. Чепелюк, В. А. Цветкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 6–8. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/20917/> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*На підприємствах хлібопекарської промисловості для покращення якості продукції доцільно використовувати двофазний метод тістоприготування з використанням рідких опар. Більш ефективним є безперервний спосіб приготування опари і тіста. Перспективним напрямком приготування рідких опар є застосування обладнання, в якому використовується енергія стисненого повітря і води, яка подається під тиском. На перебіг процесу впливають геометричні параметри установки, тиск, температура, витрата рідких компонентів, характеристика форсунок. Запропонований спосіб приготування рідких опар може бути використаний як на невеликих, так і на потужних промислових підприємствах.*

**804. Чепелюк, О.** Фізичне моделювання процесу приготування рідких опар / О. Чепелюк, О. Чепелюк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 3–4. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/8952>(дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Технічний прогрес у хлібопеченні спрямований на інтенсифікацію процесів приготування хлібобулочних виробів з метою підвищення ефективності виробництва й скорочення витрат сировини при одночасному підвищенні якості продукції. Однією з ділянок, які потребують заміни і модернізації обладнання, є ділянка тістоприготування. Процеси, які відбуваються на цьому етапі, є найбільш тривалими, а якість їх проведення визначає хід наступних технологічних операцій.*

**805. Черкашина, В.** Споживчі властивості заморожених тістових напівфабрикатів з доданням овочевої плазми / В. Черкашина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 13–14.

**806. Черниш, Л. М.** Вплив соєво-клейковинного збагачувача на якість тіста і хліба [Електронний ресурс] / Л. М. Черниш, В. М. Махинько // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11 (207). – С. 60–63. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24679> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*У теперішній час надається підвищена увага створенню комбінованих продуктів, що мають підвищену харчову цінність та містять добавки з рослинної сировини (в формі порошків, паст та концентратів). У роботі вивчено вплив високобілкових рослинних добавок на процес бродіння пшеничного тіста та якість готових виробів.*

**807. Шаніна, О. М.** Вивчення впливу ферменту трансглютамінази на конфірмаційний стан білків борошняного тіста [Електронний ресурс] / О. М. Шаніна, Н. Л. Лобачова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.1, вип. 44. – С. 135–139. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)_34) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто технологічні та наукові аспекти застосування ферменту трансглютаміназа (ТГ) як структуроутворювача борошняного тіста для хлібобулочних виробів. Доведено ефективність застосування желатину для підвищення реакційної здатності ферменту. Встановлено конфірмаційні перетворення білків в бік упорядкування їх просторової мережі.*

**808. Яценко, В.** Перебіг основних процесів у тісті з білковими збагачувачами в умовах підвищеного тиску [Електронний ресурс] / В. Яценко, Л. Арсеньева, С. Иванов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 6–9. – Режим доступу до Електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11044> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Запропоновано виготовляти хлібні палички, збагачені гливою звичайною та харчовим казеїном, за допомогою бродильно-форму вального агрегату. Досліджено вплив рецептурних компонентів та підвищеного тиску, що створюється в камері агрегату, на перебіг мікробіологічних процесів у тісті та його структурно-механічні властивості.*

**809. Алехина, Н. Н.** Изменения теплофизических характеристик теста из биоактивированного зерна пшеницы в процессе замораживания / Н. Н. Алехина // Хлебопродукты. – 2015. – № 10. – С. 44–45.

*Приведены результаты исследований по оценке теплофизических характеристик теста (теплопроводности, удельной теплоемкости и температуропроводности) из биоактивированного зерна пшеницы и выявлены закономерности изменения при образовании льда.*

**810. Амантаева, А.** Влияние улуштителя на реологические свойства теста из пшеничной муки / А. Амантаева, Т. Орлюк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 5.

**811. Байрамов, Э. Э.** Проблемы технологии замеса теста и возможности их решения на основе принципов системного подхода / Э. Э. Байрамов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 104–107.

*Выявлены проблемы технологии замеса теста, установлены важные направления ее совершенствования и перспективы развития на основе принципов системного подхода. Проанализировано содержание каждого из указанных направлений, которые обуславливают необходимость разработки первичной топологической схемы замеса теста, состоящей из ряда взаимосвязанных, относительно крупных, последовательно расположенных частей, т. е. подсистем, представленных в виде совокупностей, отвечающих этапам технологического процесса превращения рецептурных компонентов в тесто с определенными свойствами.*

**812. Байрамов, Э. Э.** Способы и средства анализа свойств рецептурных компонентов теста / Э. Э. Байрамов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 97–102.

*Проведена систематизация способов и средств анализа свойств рецептурных компонентов теста, что позволяет технологам хлебопекарного производства осуществить оперативный входной контроль поступающего сырья, иметь достоверную информацию о его качестве и допустимых нормах, выполнить при необходимости корректировку рецептуры теста, принимать быстрое решение о применении тех или иных способов и средств подготовки рецептурных компонентов к замесу и получить тесто, а значит, и хлеб с определенными заданными свойствами.*

**813. Бегулов, М. Ш.** Использование жмыхов семян масличных культур в хлебопечении / М. Ш. Бегулов, Е. О. Кармашова // Хлебопродукты. – 2015. – № 4. – С. 50–52.

*Приведены результаты исследований влияния ценных продуктов переработки растительного сырья (жмыхи ядра кедрового ореха, кунжутных и тыквенных семян), а также разработанной смеси «Дары природы» на физические свойства теста и качество хлеба.*

**814. Белявская, И. Г.** Влияние поваренной пищевой соли на свойства теста и качество изделий из пшеничной хлебопекарной муки. Технология производства ахлоридного хлеба / И. Г. Белявская, В. Я. Черных, Ю. А. Болтенко // Хлебопечение России. – 2013. – № 1. – С. 20–22. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены закономерности влияния поваренной пищевой соли на свойства пшеничного теста во взаимосвязи с технологическими параметрами и органолептическими, физико-химическими показателями качества хлебобулочных изделий. Полученные закономерности положены в основу совершенствования технологии производства ахлоридных хлебобулочных изделий.*

**815. Белявская, И. Г.** Технологии приготовления пшеничного теста при пониженной температуре брожения / И. Г. Белявская, Е. П. Сивацкая // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 38–41.

*Внедрение нового оборудования, механизации и автоматизации производства, разработка ассортимента хлебобулочных изделий с широким спектром потребительских свойств обуславливают необходимость применения хлебопекарными предприятиями различных технологических решений. Гибкость управления технологическими процессами при обеспечении высокого качества продукции дает применение технологии с включением стадии замедленного брожения за счет пониженной температуры.*

**816. Березина, Н.** Использование гречневой муки при производстве заварных хлебобулочных изделий / Н. Березина // Хлебопродукты. – 2012. – № 1. – С. 52–53.

**817. Березина, Н.** Исследование влияния пшеничной муки на качество заварных хлебобулочных изделий / Н. Березина // Хлебопродукты. – 2010. – № 6. – С. 35–37.

*Приведены результаты исследования влияния пшеничной муки в виде заварки на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки.*

**818. Березина, Н. А.** Исследование влияния способов приготовления на качество заварных хлебобулочных изделий из мучных смесей / Н. А. Березина, Я. В. Борисенко, Е. С. Курзюкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 3–12.

*Представлены результаты исследования влияния способов приготовления на качество заварных хлебобулочных изделий из мучных смесей. Проведенные исследования с учетом особенностей состава мучной смеси Мука «Столовая» с пшеничной, гречневой, ячменной и рисовой заваркой позволили установить оптимальные параметры тестоприготовления заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий традиционным способом на густой ржаной закваске и ускоренным способом с использованием подкислителя сухая закваска «Рожь».*

**819. Бобышев, К. А.** Влияние аскорбиновой кислоты на свойства теста и качество хлеба / К. А. Бобышев, И. В. Матвеев, Т. А. Юдина // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2013. – № 1. – С. 52–55.

**820. Болдина, А. А.** Использование рисовой муки в качестве биологически активной добавки и изучение ее влияния на реологию теста / А. А. Болдина, Н. В. Сокол // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 7 (184). – С. 49–51.

*Приведены результаты исследования химического состава рисовой муки и ее использование при замесе теста в качестве биологической добавки. Было изучено влияние рисовой муки на реологию теста и определена оптимальная дозировка внесения рисовой муки при замесе.*

**821. Бриллиантова, Н.** Улучшайте тесто для хлеба, пончиков, свежих булочек, пельменей и других вкусных изделий / Н. Бриллиантова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 30–33.

**822. Василенко, З. В.** Влияние пищевых добавок на реологические свойства дрожжевого теста / З. В. Василенко, М. М. Петухов // Хлебопёк. – 2015. – № 3 (74). – С. 24–26.

**823. Василенко, Л.** Растяжимость теста значительно снижается, когда период замеса превышал три минуты / Л. Василенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 42.

**824. Влияние** вида пектиновых веществ на физические свойства теста из муки тритикале / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Н. С. Храмова, С. А. Гриценко и др. // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 10 (136). – С. 57–59.

**825. Влияние** интенсивности теплоподвода на теплофизические характеристики теста и мякиша хлеба [Электронный ресурс] / А. В. Ковалев, В. В. Шутюк, В. Н. Ковбаса, А. С. Бессараб // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 1 (178). – С. 39–41. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки Национального университета пищевых технологий : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12903> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*В данной работе представлены результаты изучения теплофизических характеристик теста-хлеба в процессе тепловой обработки, наведены их зависимости от плотности, температуры и интенсивности подвода тепла. Полученные результаты исследования приведены в виде номограмм и математических зависимостей теплофизических характеристик теста-хлеба в процессе тепловой обработки.*

**826. Влияние** нетрадиционных видов сырья на технологические показатели теста и качество хлеба / Х. Ю. Боташева, С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, К. Э. Рослякова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 21–24.

*Разработана технология обогащенного хлеба с внесением муки из цельнозернового зерна пшеницы, тыквенной пасты и крахмальной патоки, позволяющих повысить пищевую ценность, интенсифицировать процесс производства, улучшить качество изделий и придать изделию профилактическую направленность. Тыквенная паста способствует интенсификации процесса кислотонакопления (начальная кислотность теста с внесением тыквенной пасты от 4 до 10% повышалась на 14-29%), оказывает влияние на реологические свойства полуфабриката, повышая его вязкость и увеличивая газодерживающую способность (рост на 25%), повышает удельный объем изделия и его пористость, увеличивает разрыхленность мякиша, формоустойчивость подового хлеба. Внесение крахмальной патоки в дозировке 3-5% к массе муки способствует снижению начальной вязкости теста на 13-20%, увеличению газодерживающей способности на 7-13%, повышению удельного объема хлеба на 10%.*

**827. Влияние** способа приготовления хлеба и вида сырья на скорость адсорбции углеводов в организме человека / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, О. Н. Воропаева, И. А. Алейник // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 12. – С. 35–36.

*Представлены материалы исследования влияния способов приготовления изделий, используемого сырья на интенсивность расщепления углеводов путем определения гликемического индекса.*

**828. Волкова, Н.** Способы замеса теста / Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 23.

**829. Волкова, Н.** Технология приготовления теста на густой опаре / Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 33–36.

**830. Высокоинтеллектуальный** замес теста // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 6 (29). – С. 38–39.

**831. Георгиева, А. В.** Исследование физико-химических показателей пшеничной муки и теста, обогащенных биологически активными веществ / А. В. Георгиева // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 30–33.

**832. Горбань, Н.** Влияние образования льда на структуру теста / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 10 (119). – С. 31–32.

**833. Горбань, Н.** Добавление в тесто заварки улучшает вкусовые свойства пшеничного хлеба / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 26–28.

**834. Горбань, Н.** Факторы, влияющие на выход: влажность муки и теста, количество сырья и технологические затраты / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 12–13.

**835. Горлов, П.** Общие потери муки и теста. Как их минимизировать? / П. Горлов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 18.

**836. Даутканова, Д.** Влияние порошкообразного комбинированного продукта на реологические свойства пшеничного теста / Д. Даутканова // Хлебопродукты. – 2010. – № 8. – С. 48–49.

*Изучено влияние порошкообразного комбинированного продукта на реологические свойства теста из пшеничной муки высшего сорта. Установлено, что комбинированный продукт на основе сухой патоки и соевого молока способствует снижению таких реологических показателей, как вязкость, упругость теста и увеличивает пластичность, что будет улучшать качество хлеба при переработке муки со средней и сильной по качеству клейковины.*

**837. Джахангирова, Г. З.** Влияние порошкообразных растительных полуфабрикатов на интенсивность катаболической регрессии биополимеров теста [Электронный ресурс] / Г. З. Джахангирова, П. М. Турсунходжаев // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 1 (178). – С. 36–39. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Работа посвящена изучению влияния порошкообразных растительных полуфабрикатов на интенсивность катаболической регрессии биополимеров теста. Особое внимание уделено влиянию исследуемых добавок на белково-протеиназные и углеводно-амилазные комплексы теста, а также на интенсивность метаболического разложения биополимеров в нём. Установлена целесообразность применения данных добавок при приготовлении хлебобулочных изделий из муки пшеничной сортовой.*

**838. Доломакин, Ю. Ю.** Определение величины энергии затрачиваемой на разрушение структуры пшеничной опары [Электронный ресурс] / Ю. Ю. Доломакин, И. Н. Литовченко // Научни трудове Русенски университет "Ангел Кънчев". – 2015. – Т. 54, серия 2. – С. 51–54. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22166> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Обсуждаются проблемы одного из важных этапов производства хлеба и хлебобулочных изделий. Исследуется течение опары под воздействием механического усилия. На основе анализа полученных результатов, предлагаются параметры оптимизации конструкции оборудования.*

**839. Дубинин, В.** Как сделать пресное тесто пышнее / В. Дубинин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 44.

**840. Замес** теста с непрерывной постепенной подачей воды в дежу по её округлости / М. Еркебаев, Е. Медведков, Т. Гаджиев, М. Ержанова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 8–9.

**841. Захарова, А. С.** Влияние силы муки на качество крупяного хлеба со шлифованным пшеном / А. С. Захарова, Л. А. Козубаева // Хлебопродукты. – 2013. – № 9. – С. 46–47.

*Установлена возможность и целесообразность применения шлифованного пшена при производстве формового хлеба из пшеничной муки высшего и 1-го сорта с разными хлебопекарными достоинствами.*



**842. Зверева, Л.** Приготовление теста при двухсменном режиме работы / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 27 ; № 12. – С. 28.

**843. Зверева, Л.** Процессы, происходящие при замесе теста / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 32.

**844. Зверева, Л.** Способы разрыхления теста / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 14.

**845. Зверева, Л.** Тесто, приготовленное однофазным способом / Л. Зверева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 32.

**846. Зверева, Л.** Технология приготовления ржаного теста на густых заквасках / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 22–23.

**847. Исследование** микроструктуры теста и хлеба из биоактивированного зерна пшеницы / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, И. А. Бакаева // Хлебопечение России. – 2016. – № 1. – С. 18–19.

*Расширение ассортимента хлебобулочных изделий из целого зерна, содержащих в своем составе дополнительное количество витаминов, аминокислот, минеральных веществ и легкоусвояемых углеводов, образующихся при его прорастании, – перспективное направление, что подтверждает рост их производства. Цель проведенных исследований – определение влияния способа приготовления теста из биоактивированного зерна пшеницы на формирование структуры теста и хлеба в результате применения метода сканирующей микроскопии.*

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

**849. Исследование** микроструктуры сбивного бездрожжевого теста для хлебобулочных изделий пролонгированного срока годности [Электронный ресурс] / Г. О. Магомедов, Е. И. Пономарева, Л. Ю. Рязанова, О. В. Прибыткова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 160–164. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка: <http://cyberleninka.ru>. – Название с экрана.

*Представлены результаты влияния различных технологических приемов, способствующих увеличению сроков годности хлебобулочных изделий, на микроструктуру бездрожжевых сбивных полуфабрикатов. Установлено, что изменение температуры теста и внесение дополнительных рецептурных компонентов существенно влияют на его микроструктуру и качество готового изделия. Использование выбранных способов позволяет уменьшить черствение хлеба в процессе хранения и продлить его сроки годности до 5-7 сут.*

**850. Исследование** реологических свойств теста с использованием симплекс-решетчатого метода планирования / А. Ю. Шаззо, М. П. Бахмет, Н. В. Мацакова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 104–107.

**851. Кыдыралиев, Н. А.** Реологические показатели теста для хлеба, обогащенного фасоловой мукой / Н. А. Кыдыралиев // Хлебопечение России. – 2016. – № 5. – С. 22–26. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Цель исследования – определение реологических свойств теста для приготовления хлеба, обогащенного мукой из зерен фасоли различных сортов. Осуществляли такие осцилляционные измерения, как амплитудная развертка, частотная развертка и температурная развертка. Даны рекомендации для использования муки из зерен фасоли некоторых сортов для обогащения пшеничной муки.*

**852. Какое** же замороженное тесто после спиртового брожения // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 34.

**853. Коваленко, М.** Приготовление теста на ферментированной эмульсии / М. Коваленко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 29.

**854. Козубаева, Л.** Интересные реологические свойства теста с диспергированного зерна пшеницы / Л. Козубаева, С. Конева, И. Кострова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 34–35.

**855. Кондратенко, Р. Г.** Интенсификация технологического процесса производства заварного ржано-пшеничного хлеба / Р. Г. Кондратенко, О. А. Романюго // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 5 (193). – С. 49–51.

**856. Короселёв, Н. И.** Применение инкапсулированного масла в приготовлении теста / Н. И. Короселёв // Масла и жиры. – 2016. – № 9-10. – С. 32–34.

**857. Литвин, М.** При оптимальных условиях тесто после размораживания восстанавливает свои свойства / М. Литвин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 43.

**858. Магомедов, Г. О.** Влияние рецептурных компонентов на структурно-механические свойства заварного сбивного бездрожжевого теста / Г. О. Магомедов, Е. И. Пономарева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 2. – С. 38–40.

*Представлены результаты влияния соевой муки и жира «Эколакт 1403-33» на структурно-механические свойства заварных бездрожжевых сбивных изделий. Установлено, что использование выбранных обогатителей позволяет улучшить реологические характеристики полуфабриката и повысить органолептические и физико-химические показатели готовых изделий.*

**859. Магомедов, Г.** Оптимизация рецептурного состава и температуры замеса при производстве бездрожжевого заварного теста и хлеба / Г. Магомедов, Л. Рязанова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 12–13.

**860. Магомедов, Г. О.** Реологические свойства теста с экструдатом овса / Г. О. Магомедов, В. И. Карпенко, А. А. Журавлев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 27–29.

- 861.** Магомедов, Г. Сбивной бездрожжевой хлеб. Особенности приготовления теста / Г. Магомедов, Е. Пономарева, И. Алейник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 7.
- 862.** Маленькие хитрости удачного замеса теста и выпекания хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 29–30.
- 863.** Матвеева, И. Биотехнологические решения для производства замороженных полуфабрикатов и хлебобулочных изделий / И. Матвеева, Д. Гаццола, С. Страхан // Хлебопродукты. – 2011. – № 9. – С. 30–32.
- 864.** Мизова, И. Х. Влияние способов внесения маргарина на реологические свойства пшеничного теста и качество хлебобулочных изделий / И. Х. Мизова, В. Я. Черных, Ю. В. Игнатова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8. – С. 23–26.
- 865.** Мостовая, И. Пищевая сода в дрожжевом тесте / И. Мостовая // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 8 (21). – С. 20–21.
- 866.** Муждабаев, А. Пять важных правил правильного приготовления теста / А. Муждабаев // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 14–15.
- 867.** Наилболле полную характеристику силы муки дает определение реологических свойств теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 21.
- 868.** Наливайко, Н. Белый хлеб, приготовленный методом холодной расстойки / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 47–48.
- 869.** Наливайко, Н. Еще раз о технологии замораживания тестовых полуфабрикатов / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 15–16.
- 870.** Наливайко, Н. Молочнокислородное брожение теста / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 25–26.
- 871.** Наливайко, Н. Пшеничное тесто на сухих смесях / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 10 (119). – С. 19–20.
- 872.** Некряч, Н. Недостатки и достоинства ускоренных технологий производства пшеничного хлеба / Н. Некряч // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 17.
- 873.** О роли традиционных добавок в тесте // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 1 (98). – С. 44–48.
- 874.** Образование окраски корки и структуры мякиша зависит в основном от биологических процессов в тесте // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 14–16.

**875. Одарченко, А. Н.** Товароведные свойства булочных изделий при размораживании тестовых заготовок в поле СВЧ / А. Н. Одарченко, Д. Н. Одарченко, В. Ю. Балым // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2010. – № 3 (39). – С. 15–18.

*Работа посвящена изучению влияния объемного способа размораживания при производстве булочных изделий из замороженных тестовых полуфабрикатов на качество готового продукта. Предложено использование на производстве наиболее оптимального – циклического режима размораживания в СВЧ-печи.*

**876. Оникиенко, И.** Изменения в замороженном тесте / И. Оникиенко // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2014. – № 10 (119). – С. 33–34.

**877. Оникиенко, О.** Кальций и сухая молочная сыворотка на 17 % повышают газообразующую способность теста / О. Оникиенко // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2015. – № 1 (122). – С. 41–42.

**878. Оникиенко, И.** Температурный режим приготовления теста / И. Оникиенко // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2015. – № 6 (127). – С. 24–26.

**879. Определение** силы муки по расплываемости шарика теста // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2014. – № 3 (112). – С. 33.

**880. Особенности** приготовления теста при двухсменном режиме работы // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2012. – № 1 (86). – С. 10.

**881. Пономарева, Е. И.** Влияние обогатителей на реологические свойства теста из муки цельносмолотого зерна пшеницы [Электронный ресурс] / Е. И. Пономарева, Л. В. Шторх // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.* – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 54–57. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Исследовано изменение реологических свойств теста из муки цельносмолотого зерна пшеницы в процессе брожения при внесении обогатителей: яичной скорлупы, подсолнечного масла и порошка из подсолнечного жмыха. Установлено, что добавление яичной скорлупы и порошка из подсолнечного жмыха увеличивает эффективную вязкость теста, доказано укрепляющее действие этих обогатителей на структуру полуфабриката. Внесение подсолнечного масла способствовало снижению эффективной вязкости в процессе брожения теста. Получены математические зависимости, позволяющие прогнозировать и регулировать эффективную вязкость теста в процессе брожения.*

**882. Приготовление** пшеничного теста на диспергированной фазе // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2010. – № 10 (71). – С. 26.

**883. Приготовление** пшеничного теста на жидких и молочных заквасках // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2010. – № 10 (71). – С. 27–28.

**884. Приготовление** пшеничного теста на мезофильной закваске // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2010. – № 10 (71). – С. 23.

- 885. Приготовление** пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 6.
- 886. Приготовление** теста по-польски // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 35.
- 887. Применение** молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 37.
- 888. Продукты** и добавки для теста // Питание и общество. – 2012. – № 4. – С. 25.
- 889. Пшенишнюк, Г. Ф.** Влияние двухстадийного замеса на реологические свойства теста и качества хлеба / Г. Ф. Пшенишнюк, С. Н. Павловский // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 2 (38). – С. 25–28.  
*Представлены результаты исследований влияния двухстадийного замеса на реологические свойства пшеничного теста. С целью интенсификации типовых процессов тестообразования и улучшения газодерживающей способности теста исследовали влияние постадийного дозирования органических кислот и поваренной соли на процесс структурообразования, реологические свойства теста и качество хлеба.*
- 890. Пшенишнюк, Г. Ф.** Влияние компонентов рецептуры и способа тестоприготовления на величину энергозатрат при замесе теста / Г. Ф. Пшенишнюк, С. Н. Павловский // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 88–91. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_28) (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.
- 891. Пшенишнюк, Г. Ф.** Статистическая оценка эффективности смешивания тестообразных масс хлебопекарного производства / Г. Ф. Пшенишнюк, С. Н. Павловский // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 204–208.
- 892. Разработка** рецептуры теста с нетрадиционным фитосырьем / Н. С. Родионова, Ю. И. Шишацкий, Т. А. Еремина, С. Н. Остробородова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 7. – С. 14–15.
- 893. Ришняк, А.** Влияние органических кислот на свойства теста и качество хлебобулочных изделий / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 30.
- 894. Ришняк, А.** Добавление витаминов не изменяет кислотность и влажность теста / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 32.
- 895. Ришняк, А.** Компромиссная температура между скоростью брожения и качеством теста – 30 град. / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 39–41.
- 896. Ришняк, А.** Стоит ли добавлять пищевую соду в дрожжевое тесто? / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 28–29.

- 897. Ружило, Н. С.** Использование семян амаранта в хлебобулочных изделиях / Н. С. Ружило // Пищевая промышленность. – 2015. – № 12. – С. 56–58. *Было изучено влияние измельченных семян амаранта на хлебопекарные свойства пшеничной муки первого сорта, в частности, на интенсивность газообразования при брожении теста.*
- 898. Сафронова, Т. Н.** Новый вид дрожжевого опарного теста с использованием пророщенного зерна пшеницы / Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, М. И. Макарова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 76–79. *Разработана технология и рецептура сдобного дрожжевого теста с использованием плодово-ягодного пюре на основе топинамбура. Установлено, что оптимальной добавкой в тесто является 10-20 % пюре из плодово-ягодного сырья на основе топинамбура с одновременным снижением закладки дрожжей на 15-30 %. Определены органолептические, физико-химические показатели нового вида дрожжевого сдобного теста.*
- 899. Сафронова, Т. Н.** Технология приготовления дрожжевого опарного теста, включающего инулиносоодержащее сырье, с пониженным количеством дрожжей / Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, З. Н. Дементьева // Хлебопечение России. – 2015. – № 6. – С. 19–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана. *Обосновано использование продуктов переработки топинамбура и черноплодной рябины в виде пюре «Топирябина» в производстве булочных изделий с целью повышения их пищевой ценности. Топинамбур (*Helianthus tuberosus* L.) - источник инулина. Инулин содержится преимущественно в клубнях совместно с сахарами (от 13 до 20 % на сырую массу). В основу настоящих исследований легла проблема использования продуктов переработки топинамбура в качестве добавки в производстве булочных изделий с целью повышения их пищевой ценности. Черноплодная рябина характеризуется высоким содержанием физиологически функциональных пищевых инг-редииентов и технологическими свойствами (способность к железированию; повышенная концентрация окрашенных веществ; микробиологическая стойкость ягод).*
- 900. Селюк, Л.** Как ускорить созревание теста? / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 9 (32). – С. 32.
- 901. Селюк, Л.** Применение молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 9 (32). – С. 26–27.
- 902. Семак, Т.** Густая, большая густая и жидкая опары при приготовлении пшеничного теста / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 42.
- 903. Семак, Т.** Органолептическая оценка опары, теста и хлеба из пшеничной муки : советі старіх мастеров / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 2 (111). – С. 9–11 ; № 6 (115). – С. 23–25.
- 904. Семченко, В.** Магия хлебного вкуса – это искусство разрыхлять тесто / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 37–38.
- 905. Соль в хлебном тесте.** Ее значение и влияние // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 10 (119). – С. 15.

**906. Сохранение** свежести хлеба при механическом разрыхлении теста / Г. О. Магомедов, Е. И. Пономарева, И. А. Алейник, А. Ю. Кривошеев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 12 (112). – С. 14–15.

**907. Тарасова, Е.** О спиртовом и молочнокислом брожении в тесте / Е. Тарасова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 2 (111). – С. 29–31 ; № 5 (114). – С. 33–35.

**908. Темникова, О. Е.** Влияние различных концентрация гречневой муки и способов тестоведения на качество хлеба / О. Е. Темникова, Н. А. Егорцев, А. В. Зимичев // Хлебопечение России. – 2012. – № 1. – С. 14–15. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана. *Разработана технология выработки пшеничного хлеба из муки I сорта с добавлением 30 % гречневой муки. Данный хлеб обладает специфическим вкусом и ароматом. Хлеб из смеси пшеничной и гречневой муки следует выпекать опарным способом с внесением в опару пшеничной закваски и осахаренной белым солодом заварки из гречневой муки.*

**909. Темникова, О. Е.** Использование ячневой крупы при производстве хлебобулочных изделий / О. Е. Темникова // Хлебопродукты. – 2015. – № 12. – С. 57–59.

*Приведены результаты исследований по применению ячневой крупы (до 30%) в производстве высококачественных хлебобулочных изделий, а также продемонстрированы различные способы внесения ячневой крупы в тесто.*

**910. Тесто** с добавлением гороховой муки быстро созревает // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 27–28.

**911. Технологии** глубокой заморозки в современном хлебопечении от производства до продаж // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 3. – С. 41–43.

**912. Типсина, Н. Н.** Использование ячменной муки в производстве хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 11(149). – С. 70–72. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассматриваются варианты использования ячменной муки при опарном и безопарном способе приготовления теста. Выявлено, что наилучшие показатели качества хлеба наблюдаются при внесении ячменной муки в тесто в дозировке 10 % при опарном способе приготовления теста.*

**913. Удачный** выбор для крутого теста // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 6 (19). – С. 44–45.

**914. Ускоренные** способы приготовления теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 40.

**915. Уитейкер, Ш.** Регулирование температуры теста на выходе из тестомесильной машины / Ш. Уитейкер // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 8 (132). – С. 34–37.

**916. Ушакова, Н. Ф.** Влияние СВЧ-нагрева на процесс брожения опары при производстве пшеничного хлеба / Н. Ф. Ушакова, В. В. Касаткин // Пищевая промышленность. – 2013. – № 9. – С. 40–41.

- 917. Федоров, Р.** Высокобелковые добавки в тесте взамен пшеничной муки / Р. Федоров, В. Пономаренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 9–12.
- 918. Ферментные** добавки вместо химических агентов в тесте // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 28–30.
- 919. Хмарская, Н.** Органолептическая оценка опары, теста и хлеба из пшеничной муки : советы старых мастеров / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 8 (21). – С. 33–35.
- 920. Чайка, И.** Бродильная микрофлора теста. Какая она? / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116–117). – С. 18–19.
- 921. Чайка, И.** Изменение структуры теста в результате образования льда / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 31–32.
- 922. Чайка, И.** Лучше всего разрыхляет тесто, конечно же, закваска / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 17–18.
- 923. Чайка, И.** Полуфабрикаты в тесте нуждаются в специально подобранных пищевых ингредиентах / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 23–24.
- 924. Чайка, И.** Тесто поднимается, но опадает внутрь. Причины / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 41–42.
- 925. Черных, В. Я.** О создании информационно-управляющей системы при замесе пшеничного теста / В. Я. Черных, А. С. Максимов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 8. – С. 8–11.
- 926. Чистова, М. В.** Приготовление пшеничного теста с инулином / М. В. Чистова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 7. – С. 46–47.
- 927. Шевченко, С.** Влияние органических кислот на свойства теста и качество хлебобулочных изделий / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 38.
- 928. Широков, А. В.** Влияние концентрированной поликомпонентной добавки на реологические свойства теста для хлебобулочных изделий / А. В. Широков, Л. О. Широкова, Т. И. Демидова // Хлебопродукты. – 2015. – № 4. – С. 46–47.
- 929. Широков, А. В.** Влияние способов приготовления теста на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки с концентрированной поликомпонентной добавкой / А. В. Широков, С. М. Козырева, Л. О. Широкова // Хлебопродукты. – 2015. – № 8. – С. 50–52.

*Приведены результаты исследования влияния дозировки концентрированной поликомпонентной добавки (КПД) и способов приготовления теста на качество хлебобулочных изделий из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта.*



- 930. Шишков, Ю. И.** Статус биологически активной воды в биоценозе микроорганизмов тестовой системы при производстве хлеба. Ч. 1 Физико-химические и биологические свойства воды / Ю. И. Шишков, Г. Ф. Дремучева, А. П. Косован // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 6. – С. 57–59.
- 931. Шматченко, И.** Пищевая сода в дрожжевом тесте / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 36–37.
- 932. Шматченко, И.** Тесто с муки низких выходов имеет высокую упругость / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 42–43.
- 933. Юдин, А. Ю.** Влияние жировых продуктов энзимной переэтерификации на свойства теста из пшеничной муки / А. Ю. Юдин // Пищевая промышленность. – 2010. – № 12. – С. 88–89.
- 934. Юсупова, Г.** Влияние полуфабрикатов на основе пропионовокислых и ацидофильных бактерий на физические свойства теста и микробиологическую безопасность хлебобулочных изделий / Г. Юсупова, О. Бердышникова // Хлебопродукты. – 2010. – № 6. – С. 46–48 ; № 7. – С. 46–47.  
*Исследовано вплив захитно-профілактичних препаратів на основі кислотообразующих пропионово-кислых и ацидофильных бактерий на хлебопекарные свойства муки, физические свойства теста и микробиологическую безопасность хлеба.*
- 935. Яриш, П.** Тесто на соленой опаре – это значительное улучшение качества хлеба / П. Яриш // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7–8 (92–93). – С. 39.

## 5.5. Оброблення тіста

- 936. Ільдїрова, С. К.** Дослідження змін структурних компонентів дріжджового тіста під час його заморожування та холодильного зберігання [Електронний ресурс] / С. К. Ільдїрова, С. Ю. Попова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 73–75. Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_23) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.  
*У роботі розглянуто питання щодо удосконалення технології дріжджового напівфабрикату, виготовленого із заморожених тістових заготовок. Досліджено вплив низькотемпературної обробки на структурні компоненти тіста, що піддається заморожуванню.*
- 937. Лісовенко, О. Т.** Фізико-механічні властивості тіста-хліба в умовах одноосного розтягування [Електронний ресурс] / О. Т. Лісовенко, І. Я. Стадник // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 436–439. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_95](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_95) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.
- 938. Округлення** тістових заготовок // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 21–22.

**939. Солоницька, І.** Вивчення процесів заморожування і їх вплив на технологічний процес приготування тіста [Електронний ресурс] / І. Солоницька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 3 (64). – С. 11–15. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2009\\_36\(1\)\\_\\_60](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36(1)__60) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*При виробництві замороженого тіста необхідна повна ферментативна активність дріжджів і їх фізіологічна цілісність, а це в значній мірі досягається шляхом використання відповідних методів приготування тіста і умов заморожування і розморожування.*

**940. Американский рецепт** выработки пшеничного хлеба с прокаткой теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 34.

**941. Влияние** на замороженное тесто восстановителей и ферментов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 30 ; 2014. – № 11 (120). – С. 30.

**942. Воздействие** замораживания теста на крахмал муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 33.

**943. Горбань, Н.** Разделка и расстойка теста, упек и бракераж хлеба / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 21–23.

**944. Горовой, В.** Об изменениях в замороженном тесте / В. Горовой // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 42–43.

**945. Косачев, В. С.** Анализ чувствительности оптимального расписания многоассортиментного производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / В. С. Косачев, Е. П. Кошевой, А. А. Сергеев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 82–84. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

**946. Лисенко, В.** В период промежуточной расстойки растяжимость и эластичность теста восстанавливаются / В. Лисенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 5 (126). – С. 12–17.

**947. Литвин, М.** При оптимальных условиях тесто после размораживания восстанавливает свои свойства / М. Литвин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 43.

**948. Магомедов, Г.** Влияние рецептурных компонентов на качество заварных бездрожжевых полуфабрикатов и хлеба / Г. Магомедов, Е. Пономарева, Л. Рязанова // Хлебопродукты. – 2010. – № 1. – С. 44–45.

*Проанализировано влияние жировых и белковых компонентов на изменение энергетических параметров в процессе сбивания и качество полуфабрикатов и хлеба. Установлены оптимальные режимы замеса, которые можно рекомендовать при производстве обогащенных сбивных заварных изделий.*

- 949. Меликов, А. Г.** Исследование коэффициента упругого восстановления теста в устройстве для его раскатки и одновременной термической обработки / А. Г. Меликов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 80–82.
- 950. Семак, Т.** Хлебное тесто перестояло – избыточная расстойка теста / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 29.
- 951. Уиттейкер, Ш.** Точная отсадка / Ш. Уиттейкер // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 10 (122). – С. 16–18.
- 952. Хромеенков, В. М.** Перспективы технологии замедленной расстойки тестовых заготовок / В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 30–31.
- 953. Чайка, И.** Еще раз о замедленной расстойке или шоковой заморозке / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 15–16.
- 954. Чечулин, В. Л.** Повышение содержания белка в хлебе за счет длительной расстойки теста / В. Л. Чечулин, В. М. Мелехин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 114–115.  
*Описаны особенности технологии приготовления хлеба с повышенным содержанием белка путем длительной расстойки тестовой массы (12-24 ч) за счет получения повышенной массы полноценного белка дрожжей.*
- 955. Шамшин, А. С.** Использование ультразвуковых испарителей в процессе расстойки тестовых заготовок / А. С. Шамшин, А. А. Сагдеев // Вестник Казанского технологического университета. – 2012. – Т. 15, № 22. – С. 141–142. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.  
*Приведены результаты исследований процесса расстойки тестовых заготовок с использованием ультразвуковых установок. Установлено влияние размера частиц водно-дисперсной среды на качество готового изделия. Предложена новая конструкция шкафа для проведения процесса окончательной расстойки.*
- 956. Шевченко, С.** Оптимальные параметры расстойки тестовых заготовок / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11 (120). – С. 12–13.

## 5.6. Напівфабрикати

### Статті з наукових та фахових видань

**957.** Застосування продуктів крохмального виробництва в технології хліба [Електронний ресурс] / Н. О. Фалендиш, Т. О. Федорова, О. А. Казмірчук, І. А. Аладьїн // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 9 (159). – С. 48–49. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/5842/1/ftozpkvvth.pdf> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Метою даної роботи було дослідження впливу сирової клейковини та картопляного соку на показники якості тістових напівфабрикатів і готових виробів.*

**958.** Ільдїрова, С. К. Технологічні аспекти засобів підготовки дріжджових напівфабрикатів до заморожування та випікання / С. К. Ільдїрова, С. Ю. Попова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 298–302.

*Розглянуто перспективи виробництва заморожених напівфабрикатів із дріжджового тіста. Досліджено способи підготовки дріжджових напівфабрикатів до заморожування та випікання, їх вплив на якість готових виробів.*

**959.** Кравченко, М. Ф. Пружно-еластичні властивості клейковини тістового напівфабрикату на основі функціональних композицій [Електронний ресурс] / М. Ф. Кравченко, М. П. Демічковська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 167–169. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_\\_41](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)__41) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**960.** Кравченко, М. Ф. Реологічні характеристики тістового напівфабрикату на основі функціональних композицій / М. Ф. Кравченко, М. П. Демічковська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 55–61.

*Обґрунтовано вплив функціональних композицій на пружно-еластичні властивості клейковини тіста для виробництва борошняної кулінарної продукції. Вивчено джерела біологічно-активної сировини з метою створення продукції необхідної якості. Доведено, що використання функціональних композицій на основі борошна зернобобових культур (soi) і продуктів переробки морських водоростей (карагану) є перспективним напрямом у створенні борошняної кулінарної продукції.*

**961.** Лабутина, Н. Ржано-пшеничний хліб из заморожених полуфабрикатов / Н. Лабутина, В. Байков, Н. Кузнецова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 30–31.

**962.** Пивоваров, П. П. Дослідження впливу олії соняшникової високоолеїнового типу на структурно-механічні властивості заварного тіста та випечених з нього напівфабрикатів / П. П. Пивоваров, Н. В. Федак, А. М. Діхтяр // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 3. – С. 6–9.

*Проведено порівняльний аналіз жирнокислотного складу традиційних для заварного тіста жирних компонентів (масла вершкового та маргарину) з олією соняшниковою*

високоолеїнового типу. Наведено результати досліджень структурно-механічних властивостей заварного тіста з використанням олії соняшникової високоолеїнового типу та фізико-хімічні показники випечених напівфабрикатів із нього. Визначено пластичну в'язкість та інші показники деформації заварного тіста залежно від вмісту олії та води в модельній системі. Установлено, що оптимальна концентрація олії у рецептурі – 32%, за даної концентрації питомий об'єм випеченого напівфабрикату становить 7,3 см<sup>3</sup>/г; формостійкість – 1 у.о.; унік – 39 %; усушка – 4,4%. Вивчення властивостей жирowego рецептурного компонента заварного тіста в умовах моделювання технологічного процесу дозволить управляти і забезпечити отримання конкурентоспроможної продукції, що має збалансований склад за харчовою та біологічною цінністю.

**963.** Сучасні підходи до технології виробництва хлібобулочних виробів із заморожених тістових напівфабрикатів [Електронний ресурс] / Й. Роглев, О. Шидловська, Т. Іщенко, В. Доценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 7–12. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/150> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Поява технології швидкого заморожування тістових напівфабрикатів відноситься до 80-х років ХХ століття і пов'язана з виготовленням здобних хлібобулочних виробів. Зараз технологія швидкого заморожування набуває все більшого поширення, і її застосовують для приготування різних видів тіста: хліб, піца, здоба, листкові вироби, та ін.*

**964.** Влияние биотехнологических свойств различных штаммов дрожжей на формирование качества полуфабрикатов из дрожжевого теста при замораживании и хранении / Л. Куликовская, Э. Шаройко, И. Петраш, О. Усцелемова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 42–44.

**965.** Губанкова, Г. Как организовать производство замороженного хлеба / Г. Губанкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 3 (64). – С. 25–29.

**966.** Лаврова, Л. Ю. Влияние механоактивированной пивной дробины на качество хлебопекарного полуфабриката / Л. Ю. Лаврова, Н. А. Лесникова, Е. Л. Борцова // Хлебопродукты. – 2015. – № 10. – С. 50–51.

*Исследована возможность использования пивной дробины (сухой и сырой) в качестве пищевой добавки в производстве хлебобулочных полуфабрикатов. Изучение химического состава пивной дробины показало наличие в ней большого количества ценных для организма веществ. Основным условием использования в производстве продуктов питания пивной дробины явилось её более тонкое измельчение путём проведения механоактивации до размеров частиц 60-70 мкм*

**967.** Литвин, Н. Анализ ассортимента и технологий полуфабрикатов из заварного теста / Н. Литвин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 30–38.

**968.** Хромеенков, В. М. Методы охлаждения тестовых полуфабрикатов / В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 5-6 (157). – С. 31–32.

## 5.7. Технологія випікання хліба та хлібобулочних вироїв

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**969.** Десик, М. Г. Удосконалення процесів випікання та сушіння сухариків, сформованих екструдуванням [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.12 / М. Г. Десик ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій. – <http://enuftir.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/14974> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**970.** Десик, М. Г. Удосконалення процесів випікання та сушіння сухариків, сформованих екструдуванням : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / М. Г. Десик ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 169 с.  
*Дисертаційна робота присвячена удосконаленню процесів випікання та сушіння сухариків, сформованих екструдуванням, обґрунтуванню способу виробництва та його раціональних параметрів.*

### Статті з наукових видань та фахових видань

**971.** Двохетапне випікання хліба з використанням проміжного вакуумно-випарного охолодження [Електронний ресурс] / О. В. Ковальов, І. М. Миколів, Є. М. Бабко, Р. Л. Якобчук // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Вип. 2 (22). – С. 222-232. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/24492> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто й охарактеризовано «двохетапне» випікання з використанням проміжного вакуумно-випарного охолодження, що дає змогу допікати хліб безпосередньо на місці реалізації. Для можливості впровадження цієї технології було розроблено фізичну і математичну моделі процесу, що продемонстровано в даній роботі. Визначено оптимальний час попереднього випікання.*

**972.** Десик, М. Г. Дослідження впливу геометричних параметрів хліба на тепломасообмінні процеси / М. Г. Десик, В. І. Теличкун, Ю. С. Теличкун, А. І. Германчук // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 203–207.

*Визначено вплив геометричних параметрів хліба на інтенсивність тепломасообмінних процесів. Запропоновано при визначенні еквівалентного геометричного розміру враховувати коефіцієнт співвідношення розмірів. Отримана формула для визначення площі поверхні круглого подового хліба. Встановлена залежність еквівалентного розміру від співвідношення діаметру заготовки до її висоти.*

**973.** Енергоощадне випікання хліба // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 3. – С. 16–17.

**974.** Ковбаса, В. М. Проблеми і результати дослідження процесів охолодження хлібобулочних виробів вакуумно-випарним способом [Електронний ресурс] / В. М. Ковбаса, О. Ковальов, Н. О. Місечко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 4. – С. 20–22. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1341> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**975.** Наливайко, Н. Активно развивается в настоящее время технология отложенной выпечки : щомісячний науково-виробничий і практичний журнал. / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 41–44.

**976.** Сидоренко, С. Непрямой метод визначення кількості і щільності скоринки в хлібі / С. Сидоренко, В. Деканський // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 55–56.

**977.** Солоницька, І. В. Вибір оптимального способу "відкладеного випікання" хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, Р. Ю. Мальков // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 75–80. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2015\\_9\\_3\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2015_9_3_15) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*У роботі здійснено вибір оптимального способу «відкладеного випікання» при виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення. Досліджено вплив добавок: порошку лецитину та екстракту плодів шипшини в кількості 5 % до маси борошна, а також різних способів тістоприготування на органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні властивості готових виробів.*

**978.** Солоницька, І. В. Використання відкладеного випікання в технології хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, О. Є. Писанецька // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 11–14. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_5) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**979.** Солоницька, І. В. Використання технології відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9 (174). – С. 45–51 ; № 10 (175). – С. 44–49.

**980.** Солоницька, І. В. Виробництво хлібобулочних виробів за інноваційними технологіями відкладеного випікання [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, Є. В. Савкова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 21–24. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки

ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_1_8) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**981. Солоницька, І. В.** Структурно-механічні властивості хліба, виготовленого за технологією відкладеного випікання [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, Т. В. Битка // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 44–47. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2014\\_1\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2014_1_11) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**982. Солоницька, І. В.** Якість хлібобулочних виробів із заморожених напівфабрикатів за технологією відкладеного випікання [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4 (48). – С. 19–23. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2012\\_4\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2012_4_8) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**983. Ткач, М.** Як у печі паляниці народжуються: Про звичаєві правила й прикмети випікання у селах насушного / М. Ткач // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 43–44.

**984. Упровадження** способу "двоетапного" випікання хлібобулочних виробів / О. Ковальов, Т. Іщенко, В. Федорів, Н. Місечко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 43–44.

**985. Швець, П.** Висока якість випічки й економія / П. Швець // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 5. – С. 10.

**986. Щербак, Н. Р.** Досвід виробників у технології відкладеного випікання / Н. Р. Щербак // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9 (174). – С. 51–53.

**987. Аднодворцев, М. Ф.** Особенности влагоотдачи при выпечке нарезных батонів / М. Ф. Аднодворцев // Хлебопродукты. – 2012. – № 10. – С. 37–39.

**988. Аношина, О.** Изменение микроструктуры ржано-пшеничного хлеба в процессе выпечки / О. Аношина, И. Ковалева, Л. Пучкова // Хлебопродукты. – 2010. – № 1. – С. 46–47.

**989. Антуфьев, В.** Воздействие ультразвука на выпечку мелкоштучных хлебобулочных изделий / В. Антуфьев, М. Иванова // Хлебопродукты. – 2011. – № 5. – С. 50–51.

**990. Арсланов, Ш.** Влияние электрофизических воздействий на технологический процесс хлебопечения / Ш. Арсланов // Хлебопродукты. – 2010. – № 11. – С. 56–57.

**991. Бараш, Б.** Что такое вакуумная выпечка / Б. Бараш // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 12–13.

**992. Богатырева, Т. Г.** Влияние продолжительности термообработки на качество паровых хлебобулочных изделий / Т. Г. Богатырева, В. А. Брызун, Д. Ч. Нгуен // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 6 (118). – С. 38–40.

*Изучены особенности термообработки тестовых заготовок для хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта в атмосфере насыщенного пара.*



- 993. Брязун, В. А.** Интенсивность влагоотдачи при выпечке нарезных батонов / В. А. Брязун, М. Ф. Аднодворцев // Хлебопродукты. – 2015. – № 6. – С. 60–61.
- 994. Брязун, В. А.** Подвод теплоты при выпечке нарезных батонов / В. А. Брязун, М. Ф. Аднодворцев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 9. – С. 34–36.
- 995. Брязун, В. А.** Теплоотвод к тестозаготовкам нарезных батонов / В. А. Брязун, М. В. Аднодворцев // Хлебопродукты. – 2015. – № 8. – С. 56–57.
- 996. Вакуумная выпечка: реальность и перспективы** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 24–25.
- 997. Влияние жировых продуктов на параметры выпечки и качество подового хлеба их пшеничной муки** / В. А. Брязун, А. Ю. Юдин, М. Ф. Аднодворцев и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 3. – С. 24–27.  
*Представлены результаты исследования влияния жировых продуктов на термические и массообменные характеристики выпечки, а также на показатели качества подового хлеба из пшеничной муки.*
- 998. Влияние режима обжарки на форму ржаного хлеба** / В. И. Маклюков, В. Я. Черных, Н. Ю. Быкова, М. Ю. Мальчиков и др. // Хлебопечение России. – 2013. – № 2. – С. 22–24  
*Установлено, что выпечка ржаного формового хлеба должна предусматривать стадию обжарки и допекания. При этом режим обжарки определяется толщиной слоя мякиша ( $5\pm 1$  мм) под коркой, а допекания – температурой ( $96\pm 2$  °С) в центральных слоях мякиша хлеба.*
- 999. Влияние условий выпечки на качество ржаного хлеба** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 2 (111). – С. 45 ; № 9 (118). – С. 25.
- 1000. Влияние шоковой заморозки на качество хлебобулочных изделий** // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7 (203). – С. 61–65.
- 1001. Влияние этапов выпечки пшеничного хлеба на формирование его объема** / В. И. Маклюков, О. С. Нищева, Л. И. Пучков, Е. Н. Рогозкин // Хлебопечение России. – 2012. – № 4. – С. 10–11. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.  
*Установлено влияние микробиологического процесса брожения, сопровождающегося выделением углекислого газа, и термического расширения газа в порах на объем хлеба. Выявлено, что основной фактор, определяющий его увеличение, - термическое расширение газа в порах. Впервые измерено суммарное давление газа в порах выпекаемой тестовой заготовки и определено его влияние (увеличение) на объем при выпечке. Максимально объем изделия возрастает в фазе теста до образования мякиша.*
- 1002. Выпекаем хлеб с помощью электроконтактного прогрева** / В. Попов, Г. Сидоренко, Г. Зинюхин и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013.– № 7-8 (104-105). – С. 16–18.
- 1003. Выпечка ржаного хлеба** // Хлебопродукты. – 2012. – № 3. – С. 53. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

- 1004. Горбань, Н.** Белый хлеб за 30 минут тоже можно спечь / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 25–29.
- 1005. Горбань, Н.** Как в позапрошлом веке видели особенности выпекания хлеба / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 53–55.
- 1006. Горбань, Н.** Технология отложенной выпечки в настоящее время активно развивается / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 36–38.
- 1007. Гула, П.** Технология частичной выпечки имеет ряд преимуществ по сравнению с изготовлением замороженных тестовых полуфабрикатов / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 22–24.
- 1008. Давидович, Е. А.** Свекловичный пектин в технологии выпечки хлеба / Е. А. Давидович // Пищевая и перерабатывающая промышленность. – 2010. – № 1. – С. 90. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.
- 1009. Ефимов, В. Ю.** Преимущества вакуумного охлаждения в хлебопечении / В. Ю. Ефимов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 3 (115). – С. 8–9.
- 1010. Интересные факты о технологии частичной полувывпечки известны не всем пекарям** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 32–34.
- 1011. Информационно-измерительные системы мониторинга динамики выпечки ржаного хлеба** / Н. Ю. Быкова, В. И. Маклюков, В. Я. Черных, Е. Н. Рогозкин // Хлебопечение России. – 2013. – № 3. – С. 16–19.  
*Разработаны информационно-измерительные системы мониторинга технологических параметров выпечки ржаного хлеба. Данные системы, включающие радиационно-конвективный и электроконтактный способы прогрева тестовой заготовки, позволяют комплексно изучать связанные между собой процессы, протекающие при выпечке ржаного хлеба, на основе использования современных средств измерения, обеспечивающих оперативный контроль параметров пекарной камеры и физико-химических, в том числе реологических, характеристик выпекаемой тестовой заготовки.*
- 1012. Лагуш, И.** Вакуумное охлаждение хлеба / И. Лагуш // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 4 (79). – С. 34.
- 1013. Лагуш, И.** Вакуумное охлаждение хлеба однозначно лучше, чем шоковая заморозка / И. Лагуш // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 39–40.
- 1014. Майоров, И.** Инновационная альтернатива шокового замораживания хлеба и воздушного охлаждения / И. Майоров // Хлебопродукты. – 2011. – № 9. – С. 27–29.
- 1015. Маклюков, В. И.** Метод построения теплофизической модели процесса выпечки хлеба / В. И. Маклюков // Хлебопечение России. – 2015. – № 4. – С. 16–19. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

*Рассмотрен метод построения теплофизической модели выпечки мучных изделий. Теплофизическая модель позволяет вскрыть закономерности процессов, которые протекают в тес-товой заготовке при выпечке и в результате которых получается готовый продукт – хлеб. Эта модель позволит научно обосновано производить технологическую наладку хлебопекарных печей и находить оптимальный тепловой режим в каждой зоне пекарной камеры. При выборе новых печей, используя модель, можно определить, будет ли данная конструкция печи обеспечивать высокое качество того или иного хлебного изделия.*

**1016. Набок, М.** Выпечка пшеничного хлеба с использованием в тестозамешивании электроактивированных водных растворов / М. Набок, Г. Плутахин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 30–32.

**1017. Наиболее** быстро черствеет хлеб при температуре 7-20 С // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 30.

**1018. Наливайко, Н.** Интересные факты о технологии частичной полувыпечки / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 32–34.

**1019. Наливайко, Н.** Поговорим о технологии отложенной выпечки / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 16–19.

**1020. Немова, Е. А.** Разработка ресурсосберегающих технологий для управления технологическим процессом выпечки хлеба / Е. А. Немова // Альманах научных работ молодой ученых университета Информационных технологий, механики и оптики (ИТМО). – Санкт-Петербург, 2015. – С. 192–194. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Понятие ресурсосбережение включает в себя несколько вариантов экологически позитивной хозяйственной деятельности - от непосредственного ресурсосбережения до повторного использования промышленных и бытовых отходов и отработавших свой срок машин, узлов и механизмов. Основой ресурсосбережения является разумное использование (при постоянном сокращении потребления и потерь) энергии и ресурсов, вторичное использование невозобновляемых природных ресурсов, недопущение превышения порога экологической устойчивости окружающей среды. Модернизация - это один из наиболее выгодных способов применения ресурсосберегающих технологий, так как заменяется не все оборудование, а лишь отдельная часть. Хлеб - один из основных и важнейших продуктов питания. Новейшие марки печей и конвейеров делают процесс производства отлаженным и эффективным, однако предприятие должно модернизировать производство, обеспечивая себе тем самым конкурентное преимущество. Модернизация системы печи требует внедрения в производство частотного регулирования с учетом технологических параметров изготавливаемой продукции (хлеб или хлебобулочная продукция).*

**1021. Нищева, О. С.** Влияние различных жировых продуктов на процесс выпечки пшеничных хлебобулочных изделий / О. С. Нищева // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 6 (19). – С. 32–33.

**1022. Нищева, О. С.** Исследование коллоидных процессов при выпечке пшеничного хлеба с добавлением жировых продуктов / О. С. Нищева, В. И. Маклюков, Е. Н. Рогозкин // Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 58–59. – Режим

доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 22.03.2017). – Заглавие с экрана.

**1023. Новикова, А.** Выпекая хлеб, закрывайте двери на замок. Народные традиции / А. Новикова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 45.

**1024. Определение** рационального режима выпечки ржаного формового хлеба / С. А. Сулимов, В. И. Маклюков, Е. Н. Рогозкин, Н. Ю. Быкова и др. // Хлебопечение России. – 2010. – № 5. – С. 14–16. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Изучено влияние температуры в пекарной камере на объем ржаного формового хлеба и реологические свойства мякиша. Установлено, что необходимо выпекать ржаной хлеб при 280...350 °С в течение 7 мин. Однако следует подобрать рациональный режим его расстойки и выпечки для получения готового хлеба наилучшего качества.*

**1025. Оптимизация** электроконтактной выпечки хлеба / М. С. Краснова, Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, Д. И. Ялалетдинова и др. // хлебопечение России. – 2014. – № 4. – С. 18–20. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Установлено влияние объемного напряжения (отношение напряжения к расстоянию между электродами), массовой доли влаги в тесте, степени разрежения пекарной камеры на комплексный показатель качества, органолептические свойства (экспертную оценку) и объемный выход хлеба, выпекаемого электроконтактным способом. Проведена оптимизация электроконтактной выпечки хлеба.*

**1026. Охлаждение** сухарных изделий в условиях разрежения [Электронный ресурс] / Н. Десик, А. Щербина, Ю. Теличкун, В. Теличкун // Ангел Кънчев : Научни трудове на русенски университет. – 2013. – Т. 52. – С. 139–142. – (серия 10.2 Биотехнологии и хранителни технологии: г. Разград.) – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки Национального университета пищевых технологий <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/16569> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана. – Название с экрана.

*Для интенсификации процесса производства сухарных изделий предлагается использовать охлаждение и сушку нарезанных ломтиков до заданного содержания влаги в условиях вакуума. Установлены закономерности количества выпаренной влаги от влажности заготовки в зависимости от условий вакуума. Результатом является уменьшение затрат энергии за счет уменьшения длительности процесса выпекания и сушки сухарных изделий. Метод производства сухарных изделий позволяет сократить продолжительность и упростить процесс производства, уменьшить затраты электроэнергии. Предложенная машино-аппаратурная схема для этого метода производства.*

**1027. Перспективные** решения в организации охлаждения хлеба // Хлебопекарное и кондитерское дело. – 2010. – № 2 (29). – С. 24–25.

**1028. Применение** ЭК-способа выпечки при производстве бескоркового хлеба / В. Г. Коротков, Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, М. С. Краснова и др. // Хлебопродукты. – 2013. – № 10. – С. 52–55. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.. – Название с экрана.

*Исследовано влияние различных факторов на электроконтактный (ЭК) способ выпечки и качество бескоркового хлеба. Установлено, что наибольшее влияние на ЭК-способ выпечки и показатели качества бескоркового хлеба оказывают массовая доля влаги в тесте, расстояние между электродами печи, масса тестозаготовки и величина подводимого напряжения. Определены оптимальные значения технологических параметров, позволяющие получить высокое качество бескоркового хлеба, выпекаемого ЭК-способом.*

**1029. Процессы**, протекающие в хлебе при выпечке: прогревание теста-хлеба, образование корки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 30–31 ; № 9 (70). – С.10-11.

**1030. Ришняк, А.** Микроорганизмы, сохраняющиеся в изделиях во время выпечки / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 22–25.

**1031. Рущиц, А. А.** Применение СВЧ-нагрева в пищевой промышленности и общественном питании [Электронный ресурс] / А. А.Рущиц, Е. И. Щербакова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. - 2014. – Т. 2, № 1. – С. 9–13. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлен обзор применения СВЧ-энергии в производстве продуктов питания. Рассмотрены особенности диэлектрического нагрева в сравнении с традиционными видами тепловой обработки. Показаны преимущества применения СВЧ-нагрева для протекания различных технологических процессов.*

**1032. Семченко, В.** Технология отложенной выпечки в настоящее время активно развивается / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 20–22.

**1033. Теплопоглощение** тестовой заготовкой в процессе выпечки в конвективных хлебопекарных печах [Электронный ресурс] / Ю. Ю. Доломакин, А. В. Ковалев, А. А. Глуздань, В. М. Федоров // Ukrainian food journal. – 2012. – № 2. – С. 84–87. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки Национального университета пищевых технологий : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3911> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрена проблема выпечки хлебобулочных изделий в конвективных печах. Проведены эксперименты с вытеканием хлебобулочных изделий в печи. Обработаны экспериментальные данные, показавшие неравномерность теплопоглощения верхней поверхностью тестовой заготовкой. Предложены формулы для расчета величины теплового потока при расчетах печей с рециркуляцией среды в пекарной камере.*

**1034. Тюряева, С. В.** Универсальные технологии выпечки / С. В. Тюряева // Хлебопродукты. – 2012. – № 4. – С. 22–23.

**1035. Чайка, И.** Не совсем известные факты о технологии частичной полувыпечки / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 27–29.

**1036. Централизованное управление** приготовления теста // Хлебопродукты. – 2012. – № 11. – С. 33.

**1037. Шматченко, И.** Новая форма охлаждения хлебобулочных изделий набирает популярность в пекарнях / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 29–30.

**1038. Шматченко, И.** Моделирование ускорит производство хлеба без корок / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 26.

**1039. Шматченко, И.** Получаем красивый глянец на корке хлеба / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 52 ; № 9 (118). – С. 29.

**1040. Эдемський, В. В.** Влияние инновационной STIR – технологии на качество хлебобулочных изделий / В. В. Эдемський // Хлебопродукты. – 2012. – № 7. – С. 40–41.

*Приведены результаты исследований использования инновационной STIR®-технологии при выпечке батонов из пшеничной муки высшего сорта.*

**1041. Электроконтактная** выпечка зернового хлеба с добавкой пшеничной муки / Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, Г. Б. Зинюхин, Д. Э. Явкина и др. // Вестник Оренбургского государственного университета. – Оренбург, 2015. – № 4 (179). – С. 205–209. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*В процессе выпечки значительно снижается биологическая ценность хлебобулочных изделий, что уменьшает положительный эффект от внесения добавок биологически активных веществ, в частности, содержащихся в пшеничной муке. Выпекая хлебобулочные изделия с биологически активными добавками электроконтактным способом возможно снизить потерю биологической ценности, что повышает пищевую и биологическую ценность готовых изделий В результате исследований технологии приготовления зернового хлеба с добавкой пшеничной муки, выпекаемого электроконтактным способом, было выявлено, что увеличение дозировки пшеничной муки приводит к повышению кислотности зернового полуфабриката в процессе брожения. Увеличение дозровок пшеничной муки приводит к ускорению процесса электроконтактной выпечки. Влияние добавки пшеничной мукой на кислотность и влажность готового зернового хлеба не установлено. Внесение до 20% пшеничной муки в рецептуру зернового хлеба приводит к повышению пористости готовых изделий, а дальнейшее увеличение - к снижению. С внесением пшеничной муки мякиш зернового хлеба приобретает желтую окраску и вкус пшена. При внесении пшеничной муки более 20% на поверхности зернового хлеба появляется белый налет, при увеличении дозировки пшеничной муки хлеб приобретает горьковатый привкус.*

**1042. Ялалетдинова, Д. И.** Комплексные показатели качества зернового хлеба электроконтактного способа выпечки / Д. И. Ялалетдинова // Вестник Оренбургского государственного университета. – Оренбург, 2010. – № 10 (116). – С. 179–183. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

## 5.8. Вихід хліба

### Статті з наукових та фахових видань

- 1043. Дробот, В. І.** Розробка технології хліба з пшеничного борошна високо виходу підвищеної дисперсності / В. І. Дробот, Л. А. Михонік // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 13–14 ; 2011. – С. 21.
- 1044. Дробот, В. І.** Розробка технології хліба з використанням рецептурної композиції на основі пшеничного борошна високого виходу / В. І. Дробот, Л. А. Михонік // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 14.
- 1045. Бердач, Н.** Выход готовых изделий / Н. Бердач // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 7-8 (128-129). – С. 54–55.
- 1046. Горбань, Н.** Факторы, влияющие на выход: влажность муки и теста, количество сырья и технологические затраты / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 12–13.
- 1047. Горбань, Н.** Факторы, влияющие на выход хлеба / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 8–9.
- 1048. Данин, В. Б.** Механизм естественного усыхания хлебобулочных изделий. Борьба с потерей массы продукта [Электронный ресурс] / В. Б. Данин, А. С. Пастухов // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 11 (137). – С. 47–50. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.  
*Авторы провели ряд теоретических и экспериментальных исследований. На основе полученных данных был описан механизм процесса естественной усушки хлебобулочных изделий, построены кривые усушки, отражающие изменение (возрастание) численных значений усушки хлеба, как функцию времени его хранения после выпечки. Выявлены факторы, наиболее интенсивно влияющие на процесс усыхания продукта, выделены два периода в процессе усыхания. Сделаны выводы о том, что наиболее интенсивно усушка идёт в первом периоде, и что наиболее эффективным способом сокращения длительности первого периода является ускорение охлаждения хлеба после выхода из печи до температуры воздуха в хлебохранилище.*

## 5.9. Якість хліба

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

- 1049. Паливода, С. Д.** Удосконалення технології макаронних та хлібних виробів використанням харчових добавок структуроутворювальної дії : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / С. Д. Паливода ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 21 с.

## Дисертації на здобуття наукового ступеню

**1050. Паливода, С. Д.** Удосконалення технології макаронних та хлібних виробів використанням харчових добавок структуроутворювальної дії : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / С. Д. Паливода ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 266 с.

*Дисертація присвячена актуальному для макаронної галузі завданню поліпшення якості виробів із хлібопекарського борошна застосуванням харчових добавок структуроутворювальної дії, а також поліпшенню якості та подовженню термінів свіжості хліба з борошна зі зниженими технологічними властивостями. Досліджено ефективність застосування камедій рослинного походження та поверхнево-активних речовин (ПАР) як харчових домішок структуро вірної дії з метою підвищення якості виробів із хлібопекарського борошна, а також покращення якості та подовження термінів свіжості хліба з борошна зі зниженими технологічними властивостями. Визначено оптимальні дози застосування цих харчових домішок. Вивчено реологічні властивості тіста з домішками, проаналізовано їх вплив на процес тістоприготування та структуру тіста. Досліджено кінетику сушіння макаронних виробів з камедями та ПАР, рекомендовано технологічні режими цього процесу. Встановлено вплив камедій і ПАР на перерозподіл вологи за формами зв'язку, а також міцність зв'язування вологи та мікропористу структуру виробів. Науково обгрунтовано механізм покращу вальної дії камедій і ПАР на якість макаронних і хлібних виробів. Доведено, що досліджувані домішки забезпечують покращення структури пористості м'якушки та подовжують термін свіжості хліба. Досліджено доцільність використання камедей у виробництві хліба з борошна різної якості, розроблено технологічні рекомендації щодо їх застосування. Удосконалену технологію виробництва макаронних і хлібних виробів з використанням харчових домішок структуро твірної дії апробовано за виробничих умов і підтверджено її ефективність.*

## Статті з наукових і фахових видань

**1051. Биковченко, Т.** Якість хліба поліпшується при застосуванні в процесі виробництва рідких дріжджів за дискретною технологією / Т. Биковченко // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 4 (368). – С. 30.

**1052. Вимоги** до якості хлібобулочних виробів // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 5 (44). – С. 11.

**1053. Геращенко, Н. І.** Перспективи використання клітковини насіння гарбуза в технології хлібопечення [Електронний ресурс] / Н. І. Геращенко, Н. О. Фалендиш, Т. О. Федорова // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 1 (190). – С. 50–51. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20477?mode=full> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Робота присвячена дослідженню впливу клітковини на показники якості хліба та збереження його свіжості в процесі зберігання. Встановлено, що додавання клітковини насіння гарбуза при замісі тіста підвищує харчову цінність виробів, збагачуючи їх білком, вітамінами та мінеральними речовинами, а також сповільнює їх черствіння.*



**1054.** Дослідження впливу морських водоростей на показники якості та процес черствіння хлібобулочних виробів / Л. О. Шаран, Л. Ю. Арсенєва, В. Ф. Доценко, В. Н. Корзун // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 12 (138). – С. 61–62.

**1055.** Дослідження впливу фруктози на технологічний процес та якість булочних виробів / В. Дробот, О. Тесля, Ю. Бондаренко, Н. Місечко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 3–5.

**1056.** Дробот, В. І. Технологічні аспекти використання борошна спельти у хлібопеченні [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, Л. А. Михонік, А. Б. Семенова // Продовольчі ресурси : збірник наукових праць. – 2014. – № 2. – С. 15–17. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/17688> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено хлібопекарські властивості суцільнозмеленого борошна спельти та встановлено доцільність його використання у складі композитних сумішей. Встановлено, що хліб з нього, порівняно з хлібом з пшеничного борошна, має менший об'єм, показники пористості і формостійкості. Це вимагає розроблення технологічних заходів, спрямованих на поліпшення якості хліба з борошна спельти.*

**1057.** Замінник сухої пшеничної клейковини для покращення якості хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / О. Білик, О. Бабіч, В. Бондар, О. Кобилінська // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 6–7. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22133> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено можливість використання сухої пшеничної клейковини для покращання якості хлібобулочних виробів у разі використання борошна з зниженим вмістом клейковини. Визначено позитивний вплив сухої пшеничної клейковини на якість хліба у кількості 4 %. Доведено позитивний вплив на якість хлібобулочних виробів у разі заміни 50 % СПК на ФП GPlus.*

**1058.** Коркач, Г. Вплив порошка топінамбура на якість хлібобулочних виробів / Г. Коркач, Т. Лебеденко, Н. Соколова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 38–41.

**1059.** Леденко, Т. Ми дослідили вплив рослинних добавок на хід технологічного процесу та якість хлібобулочних виробів / Т. Леденко, С. Решта, Н. Ружицька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 9–12.

**1060.** Макарова, О. В. Вплив рецептурних компонентів на якість зернового хліба / О. В. Макарова, Г. Ф. Пшенишнюк, Г. С. Іванова // 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. 161–162.

**1061. Новойтенко, І. В.** Оцінка якості продукції харчової промисловості [Електронний ресурс] / І. В. Новойтенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 40. – С. 156–160. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10098> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Жорстка конкуренція на ринку хліба та хлібобулочних виробів, проблеми з якістю сировинної бази, зростання цін на паливно-енергетичні ресурси, недосконалість державного регулювання учасників ринку, обумовлюють якість готової продукції, щоденне споживання якої позначається на здоров'ї населення.*

**1062. Новойтенко, І.** Фактори забезпечення якості хліба та хлібобулочних виробів / І. Новойтенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 8-10.

**1063. Обґрунтування** способу введення концентратів тваринних білків для поліпшення якості хлібобулочних виробів / М. Т. Малафаєв, М. О. Домахіна, О. М. Шаніна та ін. //Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 8 (21). – С. 30–32.

**1064. Поліпшення** якості хліба з пшеничного борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 4 (31). – С. 26–27.

**1065. Поліпшуємо** якість хліба // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 7. – С. 8.

**1066. Пшенишнюк, Г. Ф.** Покращення якості житньо-пшеничних виробів на житніх заквасках спонтанного бродіння [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, А. Б. Демченко, Ю. С. Ковпак // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 82–86. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_32) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1067. Сильчук, Т. А.** Вплив струмів НВЧ на якість та термін зберігання житньо-пшеничного хліба [Електронний ресурс] / Т. А. Сильчук // Ukrainian food journal. – 2012. – № 2. – С. 55–58. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4704> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Показано, що виготовлення житньо-пшеничного хліба звикористанням 5% житньо - солодового екстракту и 0,04 % ферментного препарату Новаміл дозволяє подовжити термін зберігання хліба до 10 діб. Використання струмів НВЧ дозволяє подовжити термін зберігання такого хліба до 1 місяця. Наведена ефективність використання СВЧ енергії для подовження терміну зберігання хліба без погіршення його споживчих характеристик.*

**1068. Солоницька, І. В.** Дослідження змін якості хлібобулочних виробів із заморожених напівфабрикатів [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, В. О. Іваненко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.1, вип. 44. – С. 116–122. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)__30) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*На сьогоднішній день споживача чекає різноманітний асортимент хлібобулочних виробів у будь-який час доби, а також свіжевипечений. У деяких точках допікають частково випечені напівфабрикати, в інших - вистояні або не вистояні охолоджені тістові заготовки. Черствіння хліба є найбільш неприємним його недоліком, який різко знижує споживчі властивості хлібобулочних виробів. Подовження термінів свіжості випеченого хліба є найактуальнішою метою виробників та науковців хлібопечення. Найбільш практичним буде застосування технології заморожених напівфабрикатів з використанням добавок для подовження свіжості.*

**1069. Сприятливо** діє солодовий екстракт на якість хліба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 14–15.

**1070. Степаненко, Т. О.** Вплив добавок на збереження свіжості хліба = Influence of additives on preservation of freshness of bread [Електронний ресурс] / Т. О. Степаненко, А. Л. Люта // Ukrainian food journal. – 2012. – № 3. – С. 20–22. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21350> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Робота присвячена дослідженню впливу внесених вівсяних пластівців і пшеничних, пшеничних висівок на якість свіжого хліба і його зміни під час зберігання. Вплив на цей процес введення ксантанової камедь і сухої клейковини вивчаються також. Визначено значний вплив змішування тривалість і поліпшувач на структурні і механічні властивості при розтягуванні хліба зберігання.*

**1071. Холодова, О. А.** Вплив порошку топінамбура на якість хліба з борошна пшеничного озованого / О. А. Холодова, О. М. Сафонова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 305–309.

**1072. Шаніна, О. М.** Поліпшення якості хлібобулочних подових виробів зі слабого пшеничного борошна [Електронний ресурс] / О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 12 (177). – С. 53–55. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_\\_33](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)__33) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1073. Алейник, И.** Натуральные обогатители для улучшения аромата бездрожжевого хлеба из муки цельносмолотого зерна пшеницы / И. Алейник // Хлебопродукты. – 2010. – № 6. – С. 44–45.

*Показано влияние ячменно-солодового концентрата и фруктово-ягодного пюре на органолептические и физико-химические показатели качества сбивного бездрожжевого хлеба из муки цельносмолотого зерна пшеницы.*

**1074. Аньшакова, В. В.** Повышение качества хлебобулочных изделий с помощью механохимического биопрепарата из лишайников [Электронный ресурс] / В. В. Аньшакова, Е. В. Каратаева, Б. М. Кершенгольц // Фундаментальные исследования. – 2011. – № 8-3. – С. 593–596. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Разработан способ повышения качества и сохранения свежести хлебобулочных изделий путем добавления в состав муки для выпечки хлеба порошка механоактивированных слоевищ лишайников рода Cladonia. Результатом является обогащение хлебобулочных изделий эссенциальными микроэлементами, негормональными физиологически активными веществами, повышение степени их усвояемости и увеличение сроков хранения хлеба.*

**1075. Арская, Л.** О безупречном качестве хлеба и разнообразных его сортах / Л. Арская // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 40–43.

**1076. Аюшеева, Р. Б.** Использование стартовых культур для повышения качества и безопасности ржано-пшеничного хлеба / Р. Б. Аюшеева, Н. А. Замбалова, И. С. Хамагаева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 3 (26). – С. 87–92.

**1077. Березина, Н.** Влияние кукурузной мезги на качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / Н. Березина // Хлебопродукты. – 2011. – № 10. – С. 44–45.

**1078. Витаминно-минеральные смеси:** влияние на качество хлебобулочных изделий и бродильную активность дрожжей / Л. И. Пучкова, Н. К. Силенчук, Л. Н. Шатнюк и др. // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 3 (99). – С. 16–18.

**1079. Влияние** гидролизата свекольного пюре на качество хлеба / Л. Пащенко, Ю. Горбанева, Я. Коломникова, В. Пащенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 14.

**1080. Георгиева, А. В.** Исследование возможностей производства хлеба, обогащенного биологически активными веществами / А. В. Георгиева // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 79–83.

*В настоящей работе разработаны рецептуры для получения качественного хлеба на базе пшеничной муки типа 500 с использованием разного количества сухой кофейной смеси «Инка» (4%, 6%, 8%) и муки гречихи (25 и 30 %) по отношению к массе муки. На основании этого были проведены лабораторные выпечки хлеба. Готовые изделия оценивались по органолептическим и физическим показателям качества. Результаты опытов показали улучшение качества хлеба с добавлением кофейной смеси «Инка» и муки гречневой крупы.*

**1081. Гергиева, А. В.** Исследование возможностей производства хлеба, обогащенного сухой кофейной смесью "Инка". Часть 2. Качество обогащенного пшеничного хлеба [Электронный ресурс] / А. В. Георгиева, И. Е. Димов // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1. – С. 61–64. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_1\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_1_22) (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*В настоящей работе разработаны рецепты для получения качественного хлеба на базе пшеничной муки типа „500” с использованием разного количества сухой кофейной смеси “Инка” (2 %, 3 % и 4 %) по отношению к массе муки. На основании этого были проведены лабораторные выпечки хлеба. Готовые изделия оцениваются по органолептическим показателям (внешний вид, цвет корочки, цвет мякиша, пористость, вязкость, упругость, вкус и аромат) и физическим показателям качества (масса, объем, специфический объем). Установлено, что качество хлеба улучшается с добавлением смеси “Инка” с трех до четырех процентов. Определена титрованная кислотность и влажность хлебного мякиша, обогащенного различным количеством сухой кофейной смеси “Инка”. Установлено, что добавка сохраняет свежесть обогащенного хлеба на более длительный период времени.*

**1082. Данилюк, Е.** Новые технологии в обеспечении свежести ржаных и ржано-пшеничных изделий / Е. Данилюк // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 5-6 (149). – С. 22–23.

**1083. Дремучева, Г. Ф.** Практические аспекты применения и биотрансформация жиров нового поколения в производстве хлеба / Г. Ф. Дремучева, А. А. Невский // Хлебопечение России. – 2011. – № 6. – С. 20–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Изучено влияние вида и количества жировых продуктов на параметры технологического процесса и качество хлеба из пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта. Исследован жирнокислотный состав муки пшеничной хлебопекарной, дрожжей хлебопекарных прессованных, жировых продуктов (масла сливочного, маргарина МТ, масел подсолнечного и пальмового, заменителей молочного жира), а также липидов, выделенных из теста (дрожжевого и бездрожжевого - после замеса, брожения и расстойки), и хлебобулочных изделий с их использованием. Впервые установлена закономерность трансформации, общая для всех исследуемых жировых продуктов: при производстве хлебобулочных изделий оптимизируется жирнокислотный состав липидов.*

**1084. Дубровская, Н. О.** Влияние сухой комплексной заварки с рябиновым порошком на качество и пищевую ценность заварного хлеба / Н. О. Дубровская, Л. И. Кузнецова // Хлебопечение России. – 2014. – № 6. – С. 18–20. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлен способ решения серьезной проблемы хлебопекарной промышленности - повышение качества и пищевой ценности хлебобулочных изделий, выработанных по ускоренной технологии на сухих композитных смесях. Для повышения качества и пищевой ценности заварного хлеба, выработанного по ускоренной технологии, использовали сухую комплексную заварку, содержащую нетрадиционное растительное сырье - рябиновый порошок, характеризующийся высоким содержанием биологически активных веществ. Выявлена оптимальная дозировка рябинового порошка в составе сухой комплексной заварки - 56,5 % на 100 кг, что соответствует 13 % на 100 кг муки в тесте, а также экспериментально установлено, что при ее использовании в ускоренной технологии производства заварного хлеба не только улучшаются его органолептические и физико-химические показатели, но и существенно повышается содержание пищевых волокон, витаминов и минеральных веществ.*

**1085. Дубцов, Г. Г.** Комплексная добавка для повышения качества хлеба / Г. Г. Дубцов, И. У. Кусова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 10 (145). – С. 28–29.

**1086. Ефремова, Е. Н.** Влияние сорговой муки на показатели пшеничного хлеба / Е. Н. Ефремова // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 4 (181). – С. 44–46.

**1087. Зерно** с низкими хлебопекарными свойствами в технологии бездрожжевого хлеба / С. Крутских, Г. Магомедов, Е. Пономарева, Н. Алехина // Хлебопродукты. – 2010. – № 8. – С. 42–43.

*Исследовано влияние различных классов пшеницы на объемную массу полуфабриката и хлеба из биоактивированного зерна пшеницы. Для приготовления сбивных бездрожжевых изделий из зерна с низкими хлебопекарными свойствами рекомендовано применять сухую пшеничную клейковину.*

**1088. Зюзько, А. С.** Влияние муки из семян люпина на качество хлеба из пшеничной муки / А. С. Зюзько, А. А. Баштовая, Е. А. Хаджаева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 55–56.

**1089. Зюзько, А. С.** Влияние совместного внесения муки из семян люпина и улучшителей на качество хлеба / А. С. Зюзько, А. А. Баштовая // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 120–121.

*Добавка в хлебобулочные изделия для повышения их биологической ценности муки из семян люпина в количестве более 5% к массе муки ухудшает основные показатели качества хлеба. Поэтому исследовано влияние на качество хлеба из пшеничной муки общего назначения внесения муки из семян люпина вместе с ферментным препаратом «Фунгамил супер АХ» и комплексным улучшителем «Мажимикс. Ослабление клейковины». По результатам анализа выпеченных образцов установлено положительное влияние каждой из улучшающих добавок на основные показатели хлеба, которые находятся на уровне контрольного образца. Общая сжимаемость мякиша опытных образцов при дозировке 10% муки из семян люпина возросла на 3%, а их пластичность по сравнению с контролем увеличилась от 50 до 100%. Таким образом, показана целесообразность внесения муки из семян люпина, повышающей пищевую и биологическую ценность хлебобулочных изделий, вместе с добавками, понижающими физические свойства клейковины и теста.*

**1090. Зюзько, А. С.** Разработка комплексного улучшителя для повышения качества хлеба из пшеничной муки [Электронный ресурс] / А. С. Зюзько, Е. В. Коростова, В. И. Бондаренко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 24–25. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Изучены хлебопекарные свойства пшеничной муки общего назначения, на основании которых составлен пятикомпонентный улучшитель, включающий окислитель, ферментные препараты, эмульгатор и наполнитель сухую клейковину. Установлено положительное влияние улучшителя на физические свойства клейковины и теста, повышение газообразующей способности и качества хлеба по основным показателям при дозировке его 0,1-0,5% к массе*

**1091. Изучение** микроструктуры и цветности хлеба из муки с улучшенными свойствами / В. В. Петриченко, Е. И. Пономарева, М. Г. Иванов, А. В. Одинцова и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 3. – С. 47–49.

*Приведены результаты исследований цветности и микроструктуры теста и хлеба из пшеничной муки 1-го сорта, полученной с помощью технологического вспомогательного средства (ТВС) EnzoWay 5.02 ООО «Грейн Ингредиент» с применением электроактивированного водного раствора (ЭВР). Выявлено, что применение ТВС EnzoWay 5.02 и ЭВР обеспечивает улучшение органолептических характеристик хлебобулочных изделий и их потребительских свойств.*

**1092. Ильина, О. А.** Комплексный подход к управлению качеством хлеба / О. А. Ильина, А. С. Баландина, Е. В. Иунихина // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С. 14–17.

**1093. Использование** заменителя молочного жира энзимной переэтерификации для повышения качества пшеничного хлеба / Л. В. Зайцева, Т. А. Юдина, А. Ю. Юдин, М. В. Клевец // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 60–62.

**1094. Использование** пектина в качестве улучшителя хлеба из муки из тритикале / Н. Ю. Петров, В. Е. Древин, Е. И. Крючков, Т. Е. Крючкова // Хлебопечение России. – 2015. – № 1. – С. 18–19. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Дан обзор результатов опытов по использованию яблочного пектина в качестве хлебопекарного улучшителя при производстве хлеба из муки из тритикале. Пектин не имеет ограничений по применению, и признан в подавляющем большинстве стран как ценный пищевой продукт. Внесение яблочного пектина повышает начальную кислотность теста из муки из тритикале, брожение проходит активнее. Хлеб с добавлением пектина в 1,04-1,9 раз, или на 12-24 ч, дольше, чем хлеб без добавления пектина, не черствеет. В результате добавления пектина происходит укрепление клейковины муки тритикале, увеличиваются выход хлеба и срок его хранения без изменения органолептических показателей. Оптимальная дозировка – 0,8 % пектина от массы муки.*

**1095. Использование** свекольной пасты для улучшения качества хлеба / С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, М. Г. Магомедов, К. Э. Рослякова // Хлебопродукты. – 2016. – № 7. – С. 58–60.

*Разработана рецептура хлеба из смеси пшеничной хлебопекарной муки 1-го сорта и муки из цельносомолотого зерна пшеницы с добавлением свекольной пасты, позволяющей улучшить качество и повысить пищевую ценность изделия.*

**1096. Исследование** влияния арабиногалактана на показатели качества пшеничного хлеба / Л. М. Луценко, Е. В. Соболева, В. И. Карпов и др. // Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 42–43.

*Проанализированы научные публикации по применению арабиногалактана в пищевой промышленности. Предложена методика внесения арабиногалактана при изготовлении пшеничного формового хлеба из муки 1-го сорта. Использование арабиногалактана положительно влияет на физико-химические и органолептические показатели качества пшеничного хлеба.*

**1097. Колупаева, Т.** Амилолитические ферменты в производстве пшеничного хлеба / Т. Колупаева, М. Клевец // Хлебопродукты. – 2010. – № 5. – С. 39–41.

*Проведены исследования различных препаратов амилолитического действия, грибной и бактериальной  $\alpha$ -амилазы и глюкоамилазы на качество хлеба из пшеничной муки. Выявлено влияние амилаз на усушку, упек и сохранение свежести хлеба из пшеничной муки.*

**1098. Конова, Н. И.** Влияние жидких растительных масел на качество хлеба из пшеничной муки / Н. И. Конова, Т. В. Рензьева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 7-8 (106-107). – С. 28–30.

**1099. Кукин, М. Ю.** Получение цитратов и лактатов для обогащения хлебобулочных изделий железом и магнием / М. Ю. Кукин, Л. В. Новинюк // Хлебопечение России. – 2013. – № 6. – С. 33–34. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены разработанные технологии получения цитрата аммония-железа и L-лактата магния и результаты экспериментов по изучению влияния цитрата аммония-железа и L-лактата магния на показатели качества хлебобулочных изделий.*



**1100. Лаврова, Л. Ю.** Использование продуктов переработки молока в производстве хлебобулочных изделий / Л. Ю. Лаврова, Н. А. Лесникова, Е. Л. Борцова // Хлебопродукты. – 2016. – № 8. – С. 44–46.

*Приведены результаты исследований влияния продуктов переработки молока, в частности кефира и молочной сыворотки, на свойства и качество хлеба, приготовленного из пшеничной муки 1-го сорта, что позволит улучшить органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества и безопасности хлеба и хлебобулочных изделий.*

**1101. Лесникова, Н. А.** Анализ качества хлебобулочных изделий с использованием пивной дробины / Н. А. Лесникова, Л. Ю. Лаврова, Е. Л. Борцова // Хлебопродукты. – 2016. – № 2. – С. 48–49.

*Приведены результаты исследования влияния сухой и сырой механоактивированной пивной дробины на качество хлеба, приготовленного из ржаной обдирной муки с добавлением пшеничных отрубей*

**1102. Лисенко, В.** Определяем кислотность хлеба [Электронный ресурс] / В. Лисенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 20–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/hpkpu\\_2013\\_9\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/hpkpu_2013_9_8). – Название с экрана.

**1103. Лисицын, А. Н.** Сравнительная оценка качественных показателей липидов хлеба разных производителей / А. Н. Лисицын, В. Н. Григорьева, К. М. Рамзин // Масложировая промышленность. – 2011. – № 1. – С. 33–34.

*Сравнительная оценка качественных показателей липидов хлеба разных производителей  
Приведены результаты исследований качества жировой фазы промышленно выпекаемого хлеба. Установлено, что липиды хлеба, поступающего в торговую сеть, имеют высокую степень окисленности. Показана возможность повышения качества хлеба путём ввода в тесто растительных масел с высоким содержанием мононенасыщенных кислот. Рекомендовано регламентирование качества липидов муки.*

**1104. Магомедов, Г.** Исследование качества сбивного хлеба из муки цельносмолотого нута различных сортов / Г. Магомедов, С. Лукина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 28–29.

**1105. Макарова, О. В.** Влияние влаготепловой обработки пшеницы на показатели качества зернового хлеба / О. В. Макарова, Г. Ф. Пшенишнюк, А. С. Иванова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 69–73.

**1106. Методы** определения физико-химических показателей качества хлеба: набухаемость // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 43.

**1107. Методы** определения физико-химических показателей качества хлеба: пористость // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 16.

**1108. Нарушин, В.** Комплексные натуральные продукты для повышения качества хлебобулочных изделий / В. Нарушин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 1 (98). – С. 37.

**1109. Наумова, Н. Л.** Антиоксидантная активность селенсодержащих булочных изделий / Н. Л. Наумова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 2. – С. 29–32.

*В работе представлены результаты спектрофотометрических исследований (методами FRAP (ferric-reducing antioxidant power) и DPPH(2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl)) по изучению антиоксидантной активности индивидуальных антиоксидантов (пищевой добавки «Селексен», витаминов E, A, Симелатонина) и нескольких видов селенсодержащих булочных изделий (булки «Городская» из пшеничной муки высшего сорта и ее обогащенных аналогов - булки «Городская с селеном», булки «Городская с селеном», обогащенной витаминами), а также математическая обработка результатов эксперимента. Достоверно установлено, что витамины C, E, A проявляют существенно большую антиоксидантную активность, чем мелатонин и селексен, независимо от метода измерения. Витамин C обладает наибольшей антиоксидантной способностью, наименьшей - селексен (по методу DPPH) и мелатонин (по методу FRAP). Антиоксидантная активность витамина E выше, чем у селексена, в 15 раз по методу FRAP и в 54 раза по методу DPPH. Теоретически и экспериментально установлено, что антиоксидантная емкость обогащенных продуктов практически полностью обусловлена наличием в их составе витамина E, а присутствующий селексен вносит незначительный вклад в формирование антиоксидантных свойств хлебобулочных изделий. Так, оптическая плотность продукции, обогащенной только селеном, лишь на 10,7 % выше аналогичного показателя объекта обогащения - булки «Городская». Витаминизированный селенсодержащий аналог булки «Городская» имеет оптическую плотность в 2,3 раза выше, чем у своего прототипа, и в 2,1 раза выше, чем у продукции, обогащенной только минеральным компонентом.*

**1110. Науменко, Н. В.** К вопросу о качестве хлеба и хлебобулочных изделий / Н. В. Науменко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. – Челябинск, 2013. – Т. 1, № 2. – С. 45–49. – (Серия : Пищевые и биотехнологии). – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрено использование активированной воды для повышения качества и сохраняемости хлеба и хлебобулочных изделий. Проведены исследования полученных образцов с использованием активированной воды.*

**1111. Оболкина, В.** Методы сенсорного анализа для оценки качества кондитерских и хлебобулочных изделий / В. Оболкина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 11–13.

**1112. Определение** комплексного показателя качества хлеба / Е. Пономарева, А. Журавлев, О. Воропаева, Н. Антонова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 16–17.

**1113. Оценка** качества хлеба из пшеничной муки, полученной с использованием ферментного препарата Enzoway 5.02 / Е. И. Пономарева, В. В. Петриченко, Д. Ю. Бугримов и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2–3. – С. 62–66.

*Предложен способ гидротермической обработки зерна пшеницы с использованием композиции ферментов технологического вспомогательного средства (ТВС) EnzoWay 5. 02. Способ позволяет повысить биологическую ценность и содержание клейковины в муке, увеличить ее выход. Хлеб, полученный из такой муки, отличается большими пористостью и удельным объемом. Проведена доклиническая оценка качества опытных образцов хлеба.*

**1114. Панкратьева, Н. А.** Исследование влияния продуктов из тыквы на качество хлеба из пшеничной муки / Н. А. Панкратьева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 11 (123). – С. 28–30.

**1115. Погонец, Е. В.** Влияние сухой пшеничной клейковины на качество пшеничного-тритикалевого хлеба [Электронный ресурс] / Е. В. Погонец // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 61–64. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Проведены исследования и научно обоснованы условия и режимы процесса получения хлеба из тритикалевой муки типа сеяной в смеси с пшеничной (60:40) с добавлением панифарина. Установлено, что по комплексу органолептических и физико-химических показателей качества хлеба наиболее высокие показатели имел тритикалево-пшеничный хлеб с добавлением 6 % панифарина.*

**1116. Поландрова, Р.** Качество хлеба можно улучшить и в такой способ / Р. Поландрова, Л. Шпиленко, Г. Дремучева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 13–15.

**1117. Пономарева, Е. И.** Влияние параметров приготовления закваски спонтанного брожения на качество зернового хлеба / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, И. А. Журавлева // Хлебопродукты. – 2013. – № 3. – С. 42–43.

**1118. Семченко, В.** Наилучшее качество отмечено у хлеба, выпеченного из заготовок с максимальным значением вязкости / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 18–19.

**1119. Способы** улучшения качества и пищевой ценности хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 34–37.

**1120. Стабровская, О. И.** Использование квалиметрического метода для оценки качества обогащенных хлебобулочных изделий / О. И. Стабровская, И. Б. Шарфунова, Е. В. Долженкова // Хлебопродукты. – 2013. – № 3. – С. 46–48.

*С помощью квалиметрического метода проведена комплексная оценка качества хлебобулочных изделий с зерновыми, бобовыми и картофельными хлопьями. Предлагаемый метод включает оценку хлебобулочных изделий по совокупности органолептических, физико-химических и экономических показателей, а также оценку их пищевой и биологической ценности.*

**1121. Технология data mining** для комплексной оценки качества хлебопекарного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции [Электронный ресурс] / Н. А. Шмалько, Ю. Ф. Росляков, О. В. Руденко, Ю. А. Токарева // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 28–30. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_3\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_3_10) (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана. – Название с экрана.

*В работе приводятся результаты практической реализации технологии Data Mining, в основу которой положен нейросетевой метод проведения статистических процедур для оценки качества хлебопекарного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в случае введения обогатителя – амарантовой муки. Процедура статистической обработки выборки совокупности технологических параметров вначале включала проведение классического факторного анализа с последующим построением обобщенно-регрессионной нейронной сети (GRNN), позволяющей предсказывать значение показателя состояния изучаемой параметрической схемы производства обогащенного пшеничного хлеба – его балльную оценку качества.*

**1122. Технология** приготовления пшеничного хлеба с добавлением морковного и тыквенного порошков / В. Я. Черных, Н. В. Родичева, А. А. Кроха, Б. Н. Бойко и др. // Хлебопечение России. – 2012. – № 4. – С. 16–19. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Установлены целесообразность и эффективность производства хлебобулочных изделий из пшеничной муки с использованием тыквенного и морковного порошков в количестве 5 и 4 % соответственно, что обеспечивает получение готовых изделий как с наилучшими потребительскими показателями качества, так и функциональными свойствами. Отработан технологический регламент производства пшеничного хлеба с тыквенным и морковным порошками.*

**1123. Тымчик, Р.** Улучшители качества хлеба: улучшители окислительного действия / Р. Тымчик // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 23.

**1124. Улучшители** качества хлеба восстановительного действия // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 57.

**1125. Улучшители** качества хлеба: ферментные препараты с гемицеллюлазной активностью // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.– 2010. – № 11 (72). – С. 24 ; 2011. – № 9 (82). – С. 11.

**1126. Цыганова, Т. Б.** Улучшение качества хлебобулочных изделий на основе регулирования свойств воды / Т. Б. Цыганова, О. А. Гакова // Хлебопечение России. – 2012. – № 1. – С. 20–21

*Направленно изменяя свойства воды, можно регулировать качество хлебобулочных изделий и повышать их микробиологическую чистоту. Свойства воды изменяли обработкой плазмохимической активацией (ПХА). Установлено, что вода, обработанная ПХА, являлась регулятором силы муки, реологических свойств теста, качества хлебобулочных изделий, способствовала повышению микробиологической чистоты хлебобулочных изделий.*

**1127. Черных, В. Я.** Методология управления качеством пшеничного хлеба / В. Я. Черных // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 10 (134). – С. 18-20.

- 1128. Шаншарова, Д. А.** Влияние муки рисовой дробленки на качество пшеничного хлеба / Д. А. Шаншарова // Хранение и переработка зерна. – 2010. – №6(132). – С. 67–68.
- 1129. Шаншарова, Д. А.** Исследование качества пшеничного хлеба с применением крупы кукурузы / Д. А. Шаншарова // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 5 (131). – С. 53–55.
- 1130. Шаншарова, Д.** Исследование технологических свойств муки из зерна суданской травы / Д. Шаншарова // Хлебопродукты. – 2010. – № 7. – 36–37.  
*Одно из направлений развития производства хлебобулочных изделий с определенным химическим составом – использование различных видов злаков. Злаковые культуры являются источниками растительной клетчатки, незаменимых аминокислот, они богаты жирами, углеводами, макро- и микроэлементами, витаминами. Показана эффективность проведения гигротермической обработки зерна суданской травы. В результате такой обработки увеличивается выход и снижается зольность муки, повышается качество хлебобулочных изделий.*
- 1131. Шматченко, И.** Влияние жира на качество хлебобулочных и кондитерских изделий / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 30–31.
- 1132. Шматченко, И.** Применение улучшителей качества хлеба / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 12–13.
- 1133. Юдин, А. Ю.** Использование жиров, полученных методом энзимной переэтерификации, для повышения качества хлеба из пшеничной муки / А. Ю. Юдин, Л. В. Зайцева, Л. И. Валеева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 10 (122). – С. 22–24.

## 5.10. Дефекты хліба

- 1134. Горбань, Н.** Дефекты хлеба, вызванные нарушением рецептуры и режима приготовления теста / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 20–21.
- 1135. Добронравова, Н.** Дефекты хлеба, вызванные неправильным приготовлением теста / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 28.
- 1136. Кудзиева, Ф.** Влияние фосфолипидной добавки на деформацию и черствение хлеба / Ф. Кудзиева, С. Кудзиев // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 33.
- 1137. Мостовая, И.** Микротрещины теста ЗПФ : технологическая проблема и пути ее устранения / И. Мостовая // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 5 (113). – С. 44–45.
- 1138. Наливайко, Н.** Дефекты хлебопекарной продукции / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 4–6.
- 1139. Некряч, Н.** В чем причина повышенной крошливости хлеба, произведенного по ускоренной технологии / Н. Некряч // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 32.

**1140. Розробка** програмного продукту для оцінки бездефектності виробництва хлібобулочних изделий [Електронний ресурс] / Ю. В. Безносів, В. П. Ердакова, В. М. Позняковський // Техніка і технологія пищевих виробств. – 2015. – № 3 (38). – С. 127–130. – Режим доступу к Научній електронній бібліотеці КиберЛенінка : <https://cyberleninka.ru> (дата звернення: 20.03.2017). – Заголовок з екрана.

*Предлагаемый проект (программа) направлен на автоматизированный учет и анализ отклонений по качеству за счет использования компьютерных технологий и статистических методов, а также методологии «6 сигм» современного менеджмента. Для разработки программы проанализированы существующие и потенциальные причины отбраковки хлеба, составлен перечень наиболее распространенных дефектов. На основании полученных данных подготовлена программа в среде Microsoft Office Excel по обработке данных по дефектам, позволяющая формировать отчеты за месяц, год автоматически, исключая человеческий фактор. В результате сформулированы рекомендации по оптимизации процесса «Контроль качества готовой продукции» на примере производства хлеба. Разработана форма итогового отчета за месяц, которая отражает информацию об объеме произведенной продукции за месяц, количестве дефектов, частоте появления того или иного дефекта, а также об уровне бездефектности согласно методологии «6 сигм». Автоматизирован подпроцесс «Анализ и составление отчетности» с помощью компьютерной технологии. Для апробации программы сформирован и проранжирован перечень недостатков и пороков по группам дефектов хлеба.*

**1141. Розглянемо** реальні дефекти хліба . Причини і методи їх усунення // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 24–27.

**1142. Розглянемо** реальні дефекти хліба. Причини і методи їх усунення // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 24–27.

**1143. Семак, Т.** Дефекти хліба, викликані низьким якістю муки / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 17–18.

**1144. Хмарська, Н.** Дефекти хліба / Н. Хмарська // Продукти & інгредієнти. – 2015. – № 6 (125). – С. 18–19.

## **5.11. Хвороби хліба**

### **Статті з наукових та фахових видань**

**1145. Дорошенко, Є.** Пліснявіння хліба як технологічна проблема / Є. Дорошенко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 2. – С. 31–32.

**1146. Доцільність** використання плодів горобини для попередження пліснявіння хліба [Електронний ресурс] / О. Л. Гуменюк, М. П. Ксенюк, Ю. С. Зінченко, Т. Л. Деркач // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 19. – С. 66–72. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp\\_2016\\_19\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp_2016_19_15) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1147. Лукіна, Л.** У котре повертаємося до хвороб хліба / Л. Лукіна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 44–46.

**1148. Хмелеві екстракти як ефективний засіб підвищення мікробіологічної безпеки хлібобулочних виробів із пшеничного борошна** [Електронний ресурс] / Т. Є. Лебеденко, О. М. Кананихіна, Н. Ю. Соколова, В. О. Кожевнікова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, вип. 44. – С. 122–128. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)_31) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1149. Як боротись з "картопляною хворобою" хліба?** // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 2 (29). – С. 26.

**1150. Ярошевич, Т.** Сучасні методи діагностування картопляної хвороби хліба та засоби запобігання її розповсюдженню / Т. Ярошевич // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 10–13.

*Досліджено фактори, які впливають на виникнення й розвиток картопляної хвороби хліба. Наведено методику виявлення збудника хвороби у борошні, а також засоби раннього діагностування картопляної хвороби та шляхи запобігання розвитку хвороби з точки зору технології виготовлення хліба й додержання санітарного становища складських приміщень, обладнання, транспортних засобів.*

**1151. Антуфьев, В. Т.** Стерилизация печеного хлеба гамма-излучением и электронами высокой энергии / В. Т. Антуфьев, Г. Н. Слабыня, А. С. Громцев // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 12 (138). – С. 66–67.

*Имеется достаточно сведений о влиянии излучения на микроорганизмы и другие одноклеточные. Как известно, микробиологическая порча зачастую является первопричиной снижения качества продукта при резко переменных температурных условиях окружающей среды. Авторами к настоящему моменту проведен цикл экспериментов, в ходе которого определена доза облучения хлеба, которая обеспечивает его длительное хранение.*

**1152. Богатырева, Т.** Значение хлебопекарных дрожжей в технологии и микробиологическом заражении хлеба / Т. Богатырева, И. Белявская // Хлебопродукты. – 2012. – № 2. – С. 56–59.

**1153. Быковченко, Т. В.** Современная система предупреждения картофельной болезни и обеспечения микробиологической чистоты хлебобулочных изделий / Т. В. Быковченко, М. Н. Костюченко, Л. Т. Волохова // Хлебопечение России. – 2013. – № 2. – С. 26–27.

*Описаны причины возникновения картофельной болезни хлеба и система мероприятий по её предотвращению на хлебопекарных предприятиях; новые методы диагностики картофельной болезни хлеба (в том числе люминесцентный метод); корректировочные технологические мероприятия (применение выброженных полуфабрикатов, жидких дрожжей и заквасок при всех способах тестоприготовления; использование хлебопекарных улучшителей и др.).*

**1154. Веселова, А. Ю.** Влияние природных источников биологически активных веществ на болезни хлеба / А. Ю. Веселова, Л. О. Широкова // Хлебопродукты. – 2016. – № 6. – С. 60–61.

*Приведены результаты исследования влияния биологически активных веществ (БЭВ), в частности, бетулиносодержащего экстракта бересты, на болезни хлеба и хлебобулочных изделий.*

**1155.** Влияние продуктов переработки растительного сырья на интенсивность роста возбудителей картофельной болезни хлеба / Л. П. Нилова, К. Ю. Маркова, Т. В. Пилипенко, А. В. Виноградова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 10. – С. 23–25.

**1156.** Горбань, Н. Картофельная болезнь хлеба. Методы профилактики и способы борьбы / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 3–6.

**1157.** Даценко, А. Картофельная болезнь в производстве хлеба / А. Даценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 13–15.

**1158.** Даценко, О. Болезни хлебобулочных изделий и пути их предотвращения / О. Даценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 42–44.

**1159.** Диагностика картофельной болезни хлеба, вызываемой бактериями видов *Bacillus subtilis* и *Bacillus mesentericus* / М. А. Юдина, А. Х. Мустафин, Н. А. Феоктистова, Д. А. Васильев и др. // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2011. – № 3 (15). – С. 61–67  
*Описаны способы диагностики картофельной болезни хлеба, вызываемой бактериями видов *Bacillus subtilis* и *Bacillus mesentericus*. Описан способ индикации возбудителя картофельной болезни хлеба бактерий вида *Bacillus subtilis* с помощью специфических бактериофагов методом «стекающая капля»*

**1160.** Захарчук, А. Бактерии группы мезентерикус-субтилис и болезни хлеба / А. Захарчук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 36–39.

**1161.** Львова, Л. С. Вискозиметрический метод определения "картофельной болезни" в муке и хлебе / Л. С. Львова, А. В. Яицких // Хлебопродукты. – 2013. – № 12. – С. 52–55.

**1162.** Львова, Л. С. Вискозиметрический метод определения заражённости зерна возбудителями "картофельной болезни" хлеба / Л. С. Львова, А. В. Яицких // Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 55–57.

**1163.** Львова, Л. С. Источники загрязнения зерна спорообразующими бактериями - возбудителями "картофельной болезни" хлеба / Л. С. Львова, А. В. Яицких // Хлебопродукты. – 2013. – № 9. – С. 57–59.

**1164.** Использование дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* для замедления микробной порчи пшеничного хлеба / Е. В. Соболева, Т. В. Меледина, Е. С. Сергачева, Г. В. Терновской // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 46–50.

*Установлена антагонистическая активность штамма дрожжей *S. cerevisiae* RCAM 01730 по отношению к бактериям рода *Bacillus*. Представлены результаты исследований возможности использования штамма *Saccharomyces cerevisiae* RCAM 01730 в технологии пшеничного хлеба опарным, безопарным, ускоренным способами и с использованием жидкой закваски с заваркой. Показано влияние исследуемого штамма на качество готовых изделий и микробную порчу в процессе хранения хлеба, выработанного опарным, безопарным, ускоренным способами, и усиление эффекта подавления микробиологической порчи хлеба.*



**1165. Комплексные** лактосодержащие пищевые добавки для предупреждения картофельной болезни хлеба / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова, О. А. Савкина, А. В. Смирнова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 2. – С. 68–69.

**1166. Машкин, Д. В.** Возбудители меловой болезни хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / Д. В. Машкин, О. А. Савкина, Л. В. Красникова // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия «Процессы и аппараты пищевых производств». – 2011. – № 2. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛеннинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Выделены и идентифицированы до вида возбудители меловой болезни хлебобулочных изделий. Установлена вероятность возникновения болезни в результате как первичной, так и вторичной контаминации хлеба в зависимости от вида возбудителя. Предложены способы борьбы с данным видом микробной порчи.*

**1167. Мелешкина, Е. П.** Новый метод определения – новые аспекты «картофельной» болезни хлеба / Е. П. Мелешкина, А. В. Яицких // Хлебопечение России. – 2015.– № 4. – С. 12–15. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Наличие альфа-амилазы и способность к разжижению крахмала присущи спорообразующим бактериям (СБ), вызывающим «картофельную» болезнь хлеба, и спорообразующим бактериям других видов. Альфа-амилаза относится к индуцируемым ферментам: она отсутствует в покоящихся спорах и синтезируется бактериями при росте на пищевых субстратах, содержащих крахмал как преобладающий источник углеводов. Цель работы - обоснование возможности определения «картофельной» болезни хлеба по количеству бактериальной альфа-амилазы, синтезируемой СБ, с помощью вискозиметрического метода. Установлено, что в кондиционном зерне пшеницы и в муке разжижающая активность бактериальной альфа-амилазы отсутствует, независимо от уровней зараженности зерна СБ. Для активизации альфа-амилазы или ее новообразования необходимы условия, способствующие проращению спор, т.е. высокая влажность, определенная температура и наличие доступного субстрата. Установлена возможность применения для оценки разжижающей активности альфа-амилазы СБ в зерне и муке прибора для определения числа падения (ПЧП-3). Выбраны условия (температура, состав среды) для роста СБ в накопительных культурах и для синтеза ими альфа-амилазы. Разработан приборный метод определения «картофельной» болезни в хлебе и зерне. Показана разнокачественность популяций СБ группы картофельной палочки и способность их вызывать порчу хлеба при хранении. Представлены зависимости таких показателей, как величина разжижающей активности от количества СБ в хлебе, и влияние их на развитие «картофельной» болезни. .*

**1168. Низкообразующие** штаммы лактококков и стойкость хлеба к микробиологической порче // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 19.

**1169. О плесневении хлеба** / Л. И. Кузнецова, О. А. Савкина, Е. С. Иванова, Л. В. Усова и др. // Хлебопечение России. – 2014. – № 5. – С. 24–26. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены результаты исследований взаимосвязи микробной контаминации муки, качества и вида заквасок и санитарного состояния производства с плесневением пшеничного и ржано-пшеничного хлеба. Показано, что несмотря на наличие в муке спорообразующих бактерий и плесеней, в готовых изделиях сразу после выпечки микробная контаминация отсутствовала. Нарушение санитарного режима помещений и технологического оборудования предприятия приводит к вторичной контаминации готовой продукции и упаковки, что способствует развитию микробной порчи хлеба. Установлено, что на скорость развития плесневых грибов в ржано-пшеничном хлебе влияет содержание в изделии уксусной кислоты, накапливаемой при брожении заквасок разных видов. Доказано, что применение пшеничной густой закваски, содержащей 15 % муки, способствует замедлению плесневения пшеничного хлеба. Применение заквасок при приготовлении хлебобулочных изделий из ржаной и пшеничной муки позволяет увеличить их микробиологическую стабильность при хранении.*

**1170. Пащенко, Л.** Ингибирование возбудителей картофельной болезни хлеба – бактерий *Bacillus mesentericus* и *Bacillus subtilis* / Л. Пащенко, Я. Коломникова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 11–13.

**1171. Першакова, Т. В.** Разработка способа выявления картофельной болезни хлеба [Электронный ресурс] / Т. В. Першакова // Новые технологии ; Майкопский государственный технологический университет. – Майкоп, Россия, 2011. – № 3. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛеннинка : <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Цель исследования: разработка способа выявления картофельной болезни хлеба на ранних стадиях её развития с использованием капиллярного электрофореза.*

**1172. Рассмотрим** подробно микробиологическую порчу хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 19-25.

**1173. Рахмонов, К. С.** Закваски спонтанного брожения – эффективное средство профилактики картофельной болезни хлеба / К. С. Рахмонов, И. Б. Исабаев, Т. И. Атамуратова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 12. – С. 37–38.

**1174. Рябиновый** порошок – компонент подкисляющей смеси в борьбе с плесневением ржано-пшеничного хлеба / Н. О. Дубровская, Л. И. Кузнецова, О. А. Савкина, О. И. Парахина // Пищевая промышленность. – 2015. – № 2. – С. 18–19.

*Представлен способ решения серьезной проблемы хлебопекарной промышленности - плесневения в процессе хранения хлебобулочных изделий, особенно выработанных по ускоренной технологии. Для борьбы с микробиологической порчей хлеба авторами была использована новая подкисляющая смесь, содержащая в своем составе нетрадиционное растительное сырье - рябиновый порошок, отличающийся высокой титруемой кислотностью и большим содержанием различных органических кислот, в том числе оказывающих консервирующее действие. Выявлена оптимальная дозировка новой подкисляющей смеси с использованием рябинового порошка (3,5 - 4,0%), при которой колонии плесени появляются на сутки позже, чем в хлебе, приготовленном на смеси без использования рябинового порошка.*

**1175. Соболева, Е. В.** Использование дрожжей для замедления микробной порчи хлеба / Е. В. Соболева, Е. С. Сергачева, Г. В. Терновской // Хлебопечение России. – 2012. № 2. – С. 16–17. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Установлена антагонистическая активность штамма дрожжей *S. cerevisiae* Б-1 по отношению к бактериям рода *Bacillus* и мицелиальным грибам, а также показано положительное влияние исследуемого штамма на газообразование в тесте и качество готовых изделий.*

**1176. Споры** плесени сохраняют свою жизнеспособность до 15 лет // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 28–29.

**1177. Стурза, Р. А.** Использование масляных экстрактов из шиповника, облепихи и боярышника в технологии хлеба из пшеничной муки / Р. А. Стурза, А. А. Гендов-Мошану, Е. Н. Кирица // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 5-6 (165). – С. 40–41.

*Проблема безопасности хлебобулочных изделий связана с высокой микробиологической обсемененностью зерна и низким качеством муки. Повышение безопасности можно осуществлять регулированием химического состава изделий путем использования традиционного сырья для хлебопечения и введением различных биологически активных и пищевых добавок, позволяющих получить готовые изделия, обладающие функциональными свойствами. Изыскание новых натуральных ингредиентов, способных предотвратить микробиологическую порчу хлеба из пшеничной муки при улучшении и сохранении его качества, является весьма актуальным.*

**1178. Шевченко, С.** Вздутия и пузырьки на корке хлеба. От чего они? / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.– 2013. – № 5 (102).– С. 31.

**1179. Цыганова, Т. Б.** Влияние продуктов переработки расторопши пятнистой на микрофлору полуфабрикатов и микробиологическую чистоту хлеба / Т. Б. Цыганова, Н. Г. Семенкина, Т. В. Быковченко // Хлебопечение России. – 2013. – № 6. – С.27–29. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены результаты исследований влияния растительных продуктов, применяемых при разработке хлебобулочных изделий функционального назначения – шрота и масла расторопши пятнистой на микрофлору полуфабрикатов и микробиологическую чистоту готовых изделий. Применение шрота расторопши улучшает биотехнологические свойства дрожжевых клеток и молочнокислых бактерий. Продукты переработки расторопши замедляют развитие картофельной болезни хлеба.*

**1180. Юдина М. А.** Диагностика картофельной болезни хлеба, вызываемой бактериями видов *Bacillus subtilis* и *Bacillus mesentericus* [Электронный ресурс] / М. А. Юдина, А. Х. Мустафин, Н. А. Феоктистова // Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии. – 2011.– № 3 (15). – С. 61–67. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛеннинка : <https://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Описаны способы диагностики картофельной болезни хлеба, вызываемой бактериями видов *Bacillus subtilis* и *Bacillus mesentericus*. Описан способ индикации возбудителя картофельной болезни хлеба бактерий вида *Bacillus subtilis* с помощью специфических бактериофагов методом «стекающая капля».*

## Розділ 6

### Технології дієтичних, оздоровчих та функціональних хлібобулочних виробів

#### Монографії

**1181. Інноваційні технології дієтичних та оздоровчих хлібобулочних виробів :** монографія / В. І. Дробот, А. М. Грищенко, О. Д. Тесля та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2016. – 242 с.

*У монографії представлено теоретичні дослідження, експериментальні матеріали та практичні розробки авторів щодо технології діабетичних, безглютенових хлібобулочних виробів з пшеничного борошна та оздоровчих виробів з житньо-пшеничного борошна, а також викладено аспекти застосування мезофільних заквасок і підкислювачів з метою прискорення технологічного процесу та поліпшення якості виробів.*

**1182. Інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів :** колект. монографія / О. В. Самохвалова, Г. М. Лисюк, З. І. Кучерук, С. Г. Олійник, Н. В. Гревцева; ред.: О. В. Самохвалова; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Ексклюзив, 2015. – 462 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2013\\_1\(1\)\\_\\_32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(1)__32) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Висвітлено проблеми розробки технологій хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної рослинної сировини. Обґрунтовано інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності. Наведено результати досліджень щодо використання з цією метою продуктів переробки зародків пшениці, бурякового жому, порошків з виноградних вичавків, кріас-порошків з оплудня гречки, листя кропиви, чорноплідної горобини, суцвіття нагідок. Запропоновано нові технології хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів з застосуванням насіння соняшнику та льону, а також кукурудзи високої цукристості. Увагу приділено інноваційним ресурсозберігальним технологіям желейних кондитерських виробів і бісквітних напівфабрикатів з поліпшеними функціонально-технологічними властивостями за рахунок використання регуляторів консистенції мікробної природи.*

#### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**1183. Грищенко, А. М.** Удосконалення технології хліба з безглютенової сировини [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. тех. наук : 05.18.01 / А. М. Грищенко ; 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/123456789/22334> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1184. Лобачова, Н. Л.** Технологія безглютенених хлібобулочних виробів з використанням колагенвмісних білків та трансглютамінази : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. Л. Лобачова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2015. – 22 с.

*Дисертація присвячена актуальному для хлібопекарської галузі завданню удосконалення технології безглютенених хлібобулочних виробів з використанням колагенвмісних білків та трансглютамінази, які дозволяють суттєво підвищити якість хліба за рахунок поліпшення структури виробів та їх зовнішнього вигляду.*

**1185. Місечко, Н. О.** Використання фруктози і лактулози в технології хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. О. Місечко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14994>. – Назва з екрана.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**1186. Грищенко, А. М.** Удосконалення технології хліба з безглютенової сировини : дис. ... канд. тех. наук : 05.18.01 / А. М. Грищенко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 222 с.

*Дисертація присвячена удосконаленню технології дієтичного хліба з безглютенової сировини для хворих на целиацію. Для поліпшення органолептичних показників якості безглютенового хліба та його харчової цінності запропоновано використовувати рисове, гречане та кукурудзяне борошно. Розкрито перебіг біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів у технології хліба з безглютенової сировини.*

**1187. Місечко, Н. О.** Використання фруктози і лактулози в технології хлібобулочних виробів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. О. Місечко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 257 с.

*Дисертація присвячена використанню фруктози і лактулози в технології хлібо-булочних виробів для хворих на цукровий діабет.*

### Статті з наукових і фахових видань

**1188. Андронович, Г. М.** Хлібобулочні вироби з низьколактозним молоком [Електронний ресурс] / Г. М. Андронович, В. М. Махинько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 6–8. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/16252/1/Smvmhbbvznlm.pdf> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*У роботі розглянуто вплив такого низьколактозного молока на процес бродіння пшеничного тіста та якість готових виробів. Встановлено, що повна заміна нативного молока на безлактозне не лише не погіршує якість готових виробів, а й навіть децю покращує.*

**1189. Арсеньєва, Л. Ю.** Хлібобулочні вироби антианемічного призначення / Л. Ю. Арсеньєва, В. О. Губеня // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 7 ; 2011. – С. 37.

**1190. Баль-Прилипко, Л. В.** Якість та безпека продуктів харчування – запорука здоров'я та довголіття / Л. В. Баль-Прилипко, Ю. В. Слива // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 1 (28). – С. 8–11.

**1191. Білково-пшеничний хліб з гречаним борошном** [Електронний ресурс] / Т. В. Гордієнко, А. Б. Семенова, Л. А. Михонік, В. І. Дробот // Наукові праці ОНАХТ. – 2012. – Т. 1, вип. 42. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4395> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Робота присвячена питанню виготовлення хліба дієтичного призначення з підвищеною харчовою та зниженою енергетичною цінністю, збагаченого білком, харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами шляхом внесення сухої пшеничної клейковини та гречаного борошна. Наведено короткий огляд корисних властивостей гречаної сировини. Проаналізовано показники технологічного процесу та показники якості білково-пшеничного хліба з гречаним борошном. На основі проведених досліджень зроблено висновки щодо оптимальної кількості заміни пшеничного борошна на гречане.*

**1192. Борошняні вироби, збагачені органічним селеном, як елементи систем харчування** [Електронний ресурс] / О. І. Черевко, Ж. А. Крутовий, В. М. Михайлов, Г. В. Запаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 1, вип. 1 (17). – С. 203–213. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2013\\_1\(1\)\\_32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(1)_32) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Спроектовано низку нових рецептур борошняних виробів із максимально можливим вмістом органічного селену та заданими показниками харчової цінності. Розглянуто перспективи використання розроблених виробів у системах харчування лікувально-профілактичного призначення.*

**1193. Василенко, Ю. М.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням гарбузового і журавлиного соку [Електронний ресурс] / Ю. М. Василенко, А. В. Гавриш, Т. І. Іщенко // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 82–84. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/19990/1/37.pdf> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досить актуальною є проблема виробництва хлібобулочних виробів оздоровчого призначення, з заданими фізіологічними властивостями - підвищеного вмісту білків, вітамінів, макро- і мікронутрієнтів та збалансованої енергетичної цінності. Одним із напрямків вирішення цієї проблеми є використання продуктів переробки овочевої сировини, в тому числі гарбуза, перспективи використання якого полягають у покращенні якості хліба, інтенсифікації технологічного процесу виробництва, можливості корегування хлібопекарських властивостей борошна, покращення лікувально-профілактичних властивостей готової продукції. Для прискорення дозрівання тіста використовували сік журавлини, який за своїм хімічним складом характеризується високим вмістом яблуневої кислоти та незначною кількістю аскорбінової, фолієвої та пантотенової кислот.*

**1194. Використання** непродовольчого зерна пшениці в технології зернового хліба [Електронний ресурс] / Г. Ф. Пшенишнюк, О. В. Макарова, Г. С. Іванова, І. В. Костюченко // *Хранение и переработка зерна*. – 2010. – №1(127). – С. 49–52. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2009\\_36\(1\)\\_58](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36(1)_58) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведені результати дослідження кінетики набухання зерна пшениці в залежності від її якості та температури середовища, оптимальних параметрів замочування зерна, основних показників якості зернового хліба із непродовольчої пшениці. А також показана можливість її використання при виробництві даного виду хліба. Відмічена необхідність подальшого удосконалення технології та складу рецептури зернового хліба лікувально-профілактичного призначення.*

**1195. Використання** хмелю для збагачення хліба біологічноактивними речовинами [Електронний ресурс] / В. П. Рак, В. Г. Юрчак, Л. В. Проценко, І. О. Пасічник // *Харчова промисловість*. – 2010. – Вип. 9. – С. 39–42. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/453/1/yvgvhdzhbar.pdf> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Обґрунтування та розроблення технології хліба профілактичного призначення шляхом збагачення біологічно активними речовинами (БАР) є важливим завданням фахівців хлібопекарської галузі. В даній роботі досліджували використання для виготовлення хліба тонкоароматичних сортів хмелю Слов'янка, Злато Полісся та ароматичного сорту Заграва, вміст  $\alpha$ -кислот в яких становить – 5,0-7,0% до СР, поліфенолів – 4,5-5,5%, в тому числі ксантогумолу – 0,6-0,8%, ефірних олій – 1,3-2,0% до СР.*

**1196. Грищенко, А. М.** Вплив масової частки вологи тіста на показники якості безглютенового хліба із кукурудзяним борошном / А. М. Грищенко, В. І. Дробот // *Хранение и переработка зерна*. – 2014. – № 12 (189). – С. 48–49.

**1197. Грищенко, А. М.** Дослідження вмісту ароматоутворюючих речовин в безглютеновому хлібі з різними видами круп'яних культур / А. М. Грищенко, О. Д. Тесля, В. І. Дробот // *Хранение и переработка зерна*. – 2012. – № 9 (159). – С. 47–48.

**1198. Грищенко, А.** Харчова цінність безглютенового хліба [Електронний ресурс] / А. Грищенко, В. Дробот // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 3–5. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19704> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати розрахунку та порівняння харчової цінності безбілкового та безглютенового хліба. Встановлено, що в безглютеновому хлібі міститься мало харчових волокон, білків, вітамінів та мінеральних речовин. Порівняно з безглютеновим, безбілковий хліб не містить харчових волокон і менше макро- та мікронутрієнтів.*

**1199. Губеня, В. О.** Вплив носіїв заліза на технологічний процес виробництва житньо-пшеничного хліба [Електронний ресурс] / В. О. Губеня, М. М. Антонюк, Л. Ю. Арсеньєва // *Харчова наука і технологія*. – 2013. – № 1 (22). – С. 55–59. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки



ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_1\\_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_1_20) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто можливість використання органічних і неорганічних форм заліза в технології хлібобулочних виробів антианемічного призначення. Наведено результати наукових досліджень зі встановлення впливу носіїв заліза на біохімічні та мікробіологічні процеси, які відбуваються у житньо-пшеничних напівфабрикатах під час виробництва житньо-пшеничного хліба, збагаченого залізом.*

**1200. Дослідження** впливу фруктози на технологічний процес та якість булочних виробів [Електронний ресурс] / В. Дробот, О. Тесля, Ю. Бондаренко, Н. Місечко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 3–5. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4369> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто використання фруктози та вивчення впливу фруктози порівняно з сахарозою на показники технологічного процесу та якість хлібобулочних виробів.*

**1201. Дробот, В.** Збагачення діабетичних хлібобулочних виробів клітковиною з гарбуза / В. Дробот, Н. Дідик, Ю. Приходько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 5–6.

**1202. Дробот, В.** Зміни показників якості безглютенового хліба при зберіганні [Електронний ресурс] / В. Дробот, А. Грищенко // Ukrainian food journal. – 2013. – Vol. 2, issue 3. – С. 347–353. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19706> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено черствіння безглютенового хліба з кукурудзяним, рисовим та гречаним борошном. Встановлено, що безглютеновий хліб швидко черствіє, про що свідчать результати досліджень структурно-механічних властивостей, кришкуватості та гідрофільних властивостей м'якушки хліба. Борошно круп'яних культур незначно затримує процес черствіння.*

**1203. Дробот, В. І.** Дослідження впливу способу приготування тіста на показники якості безглютенового хліба [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, А. М. Грищенко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 77–78. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_30) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати досліджень впливу способу приготування тіста на показники якості безглютенового хліба з борошном круп'яних культур. Доведено доцільність приготування безглютенового тіста безопарним способом без бродіння.*

**1204. Дробот, В. І.** Дослідження впливу шроту льону на якість хліба [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, О. П. Іжевська, Ю. В. Бондаренко // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 1 (57). – С. 42–45. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2015\\_1\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2015_1_12) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто можливість використання шроту льону в рецептурі пшеничного хліба для збагачення виробів фізіологічно-функціональними інгредієнтами. Шрот льону є цінним*

*джерелом полі ненасичених жирних кислот, багатий білковими речовинами, що збалансовані за амінокислотним складом, нерозчинними й розчинними у воді харчовими волокнами та фенольними сполуками, зокрема, лігнанами, що мають антиоксидантні властивості.*

**1205. Дробот, В.** Зміни показників якості безглютенового хліба при зберіганні [Електронний ресурс] / В. Дробот, А. Грищенко // Ukrainian food journal. – 2013. – Vol. 2, issue 3. – С. 347–353. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UFJ\\_2013\\_2\\_3\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UFJ_2013_2_3_7) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1206. Дробот, В.** Поговоримо ще раз про харчові добавки та їх функціональну роль в технологічному процесі [Електронний ресурс] / В. Дробот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 8–10. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1790> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено інформацію про поліпшення хлібопекарських властивостей борошна за допомогою використання харчових добавок та комплексних поліпшувачів. Вказано на шляхи надання хлібним виробам оздоровчих властивостей.*

**1207. Дробот, В. І.** Порівняльна характеристика хімічного складу та технологічних властивостей суцільнозмеленого пшеничного борошна спельти / В. І. Дробот, Л. А. Михонік, А. Б. Семенова // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 4 (181). – С. 37–39. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/17687/1/Sdviphhsttvcpbtbs.pdf> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Висвітлено результати дослідження якості суцільно змеленого борошна спельти та пшениці. Порівняно їх хімічний склад та технологічні властивості. Встановлено, що борошно з суцільнозмеленого зерна спельти, порівняно з пшеничним, містить більше білків, жирів, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, але хліб з нього має менший об'єм та показники пористості і формостійкості. Це потребує розроблення технологічних заходів, спрямованих на покращення якості хліба з борошна спельти. Зважаючи на цінний хімічний склад, суцільнозмелене спельтове борошно є перспективною сировиною для виготовлення хлібобулочних виробів оздоровчого та функціонального призначення.*

**1208. Дробот, В. І.** Розробка нових видів безбілкових хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, А. М. Грищенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 164–167. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/407> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто проблеми створення нових видів безбілкових продуктів харчування без глютену. Такі вироби призначені для хворих на фенілкетонурію та целиацію. Запропоновано нову технологію безбілкового безглютенового хліба на основі суміші картопляного та кукурудзяного крохмалів. Розраховано харчову та енергетичну цінність нового хліба.*

**1209. Дробот, В.** Особливості технологічного процесу виготовлення безбілкового хліба [Електронний ресурс] / В. Дробот, Л. Михонік,

А. Грищенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 20–22. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/406> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1210. Збагачення** хлібобулочних виробів для хворих на діабет функціональними інгредієнтами [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, Ю. С. Приходько // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 11(176). – С. 44–46. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/15367> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Обґрунтована необхідність збагачення хліба функціональними інгредієнтами з низьким глікемічним індексом та високою фізіологічною активністю поряд із заміною в їх рецептурі цукру. Доведена доцільність збагачення хлібобулочних виробів з заміниками цукру (фруктозою, лактулозою) пшеничними висівками, сухою пшеничною клейковиною, соєвою олією, йодованою сіллю, що містять функціональні інгредієнти, які покращують спектр фізіологічних властивостей цих виробів.*

**1211. Збагачення** хлібобулочних виробів добавками функціонального призначення, зокрема борошном сорго / Т. Лебеденко, Д. Донской, Т. Ткаченко, Т. Новічкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 33–36.

**1212. Корисні** властивості житнього хліба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 16–17.

**1213. Кучерук, З.** Вплив структуроутворюючої добавки ксантану на реологічні показники та рухливість води в тісті для дієтичного безбілкового хліба / З. Кучерук, О. Луньова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 16–18.

**1214. Кучерук, З. І.** Використання борошна проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів / З. І. Кучерук, Я. Ю. Чернобай // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 27–29.

**1215. Кучерук, З. І.** Наукове обґрунтування рецептурного складу сухих сумішей для виробництва дієтичних безбілкових і безглютенених хлібобулочних виробів / З. І. Кучерук, О. С. Луньова // Харчова наука і технологія – 2011. – № 1(14). – С. 25–30.

**1216. Лебеденко, Т. Є.** Лікарська плодова сировина як рецептурний компонент хліба з підвищеними фізіологічними властивостями / Т. Є. Лебеденко, В. О. Кожевникова // 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. 158–160.

**1217. Лебеденко, Т. Є.** Підвищення якості хліба пшеничного шляхом використання лікарської рослини сировини / Т. Є. Лебеденко, В. О. Кожевникова, С. В. Васильєв // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 2. – С. 18–25.

*Наведено результати досліджень щодо можливості й доцільності використання в технології хліба пшеничного екстрактів і порошків, отриманих із плодів лікарських рослин (барбарису,*

глоту, горобини, шишини). Вивчено їхній вплив на хлібопекарські властивості борошна, основні процеси, які протікають під час дозрівання дріжджового тіста, та показники якості готових виробів.

**1218. Луньова, О.** Як же впливає структуроутворююча добавка ксантан на реологічні показники та рухливість води в тісті для дієтичного безбілкового хліба / З. Луньова, О. Кучерук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 45–47.

**1219. Луньова, О. С.** Дослідження впливу жиру на збереження свіжості безбілкового хліба / О. С. Луньова, О. Г. Дьяков, О. І. Торяник // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 196–204.

*Розглянуто суть процесів, які протікають під час зберігання хліба. Досліджено вплив олії соняшникової на зміну показників свіжості спеціального дієтичного безбілкового хліба.*

**1220. Луньова, О. С.** Наукове обґрунтування технології дієтичних безбілкових хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / О. С. Луньова, З. І. Кучерук // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 25–30. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_9). – Назва з екрана.

*Розглянуто проблематику розробки та впровадження спеціальних дієтичних низькобілкових продуктів, в тому числі хлібобулочних. Наведено наукове обґрунтування нової технології виробів шляхом проведення теоретичних і експериментальних досліджень основних показників технологічного процесу дріжджових хлібобулочних виробів.*

**1221. Михайлов, В. М.** Загальні підходи до оптимізації інгредієнтного складу борошняних виробів із заданими властивостями / В. М. Михайлов, А. М. Чуйко, Р. Я. Томашевська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2(12). – С. 237–244.

**1222. Нові технології одержання хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів спеціального призначення / Г. Лисюк, С. Олійник, О. Самохвалова, З. Кучерук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 21–23.**

*Запропоновано класифікацію харчових продуктів спеціального призначення. Розглянуто досвід створення хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів спеціального призначення на кафедрі технології хліба, кондитерських і макаронних виробів ХДУХТ. Висвітлено основні наукові досягнення кафедри в цьому напрямку з акцентом на переваги нових технологій.*

**1223. Олійник, С. Г.** Зміни показників якості хліба з продуктами переробки зародків вівса і кукурудзи під час зберігання [Електронний ресурс] / С. Г. Олійник, Г. В. Степанькова, О. І. Кравченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 3. – С. 216–220. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt\\_2015\\_21\\_3\\_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt_2015_21_3_27) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено результати дослідження процесів, що відбуваються під час зберігання хліба оздоровчого призначення з додаванням шроту зародків вівса та макухи зародків кукурудзи, які відрізняються значним вмістом харчових волокон, білка, крохмалю, дубильних речовин, токоферолів. Вивчено зміни масової частки і стану вологи, структурно-механічних, гідрофільних властивостей хліба з домішками протягом 72 годин зберігання. Показано, що за рахунок високої водопоглинальної та водоутримувальної здатності дослідних домішок*

*збільшується кількість зв'язаної вологи в хлібі й уповільнюється його усихання. Встановлено також менш інтенсивне зниження структурно-механічних властивостей м'якушки хліба, що свідчить про краще збереження його свіжості.*

**1224. Пахомська, О. В.** Конкурендопридатність хлібобулочних виробів функціонального призначення / О. В. Пахомська // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 54–55.

**1225. Пашова, Н. В.** Основні способи виробництва заварних сортів хліба / Н. В. Пашова, Г. І. Волощук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 10 (33). – С. 26–28.

**1226. Пересічна, С. М.** Фізико-хімічні та мікробіологічні показники хліба на хмельовій заквасці з пророслим зерном пшениці [Електронний ресурс] / С. М. Пересічна, О. В. Пахомська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, вип. 44. – С. 147–150. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_\\_37](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)__37) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1227. Пересічний, М. І.** Поживна цінність хлібобулочних виробів функціонального призначення [Електронний ресурс] / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, О. В. Пахомська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 185–189. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_\\_46](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)__46) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1228. Пересічний, М. І.** Поживна цінність хлібобулочних виробів функціонального призначення [Електронний ресурс] / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна, О. В. Пахомська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 185–189. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38%281%29\\_\\_46](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38%281%29__46) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1229. Рушай, О. С.** Дослідження показників мікробіологічної безпеки заквасок хліба функціонального призначення [Електронний ресурс] / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 49. – С. 53–56. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt\\_2013\\_49\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuhkt_2013_49_12) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Для виготовлення хліба із пророщеного зерна пшениці використовується закваска спонтанного зброджування, виготовлена із диспергованого пророщеного зерна пшениці. Внаслідок життєдіяльності молочнокислих бактерій у заквасці підвищується кислотність, що позитивно впливає на якість готового виробу. Окрім молочнокислих бактерій у заквасках розвиваються й інші групи мікроорганізмів. Встановлено кількісний та якісний склад мікрофлори закваски, її здатність до пригнічення росту тест-культур, визначено показники мікробіологічної безпеки хліба із пророщеного зерна пшениці. Показано позитивний вплив хмелю на мікробіологічну безпеку зернового хліба.*

**1230. Рушай, О. С.** Мікробіологічна безпека хлібопродуктів та кондвиробів функціонального призначення [Електронний ресурс] / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 44. – С. 22–27. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2012\\_44\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2012_44_6) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Проведено дослідження з підвищення мікробіологічної безпеки хліба на основі закваски із пророщеного зерна пшениці. Досліджено зміну мікрофлори мармеладу та суфле нової рецептури з цукрозамінниками у процесі зберігання за основними показниками: МАФАНМ, БГКП, наявність стафілококів, дріжджів та пліснявих грибів. Відмічено відповідність досліджуваних зразків встановленим нормативам. Встановлено мікробіологічну безпечність мармеладу та суфле нової рецептури.*

**1231. Сидоренко, Ю. В.** Дослідження впливу порошку ламінарії та анісу на харчову цінність та якість житнього хліба / Ю. В. Сидоренко, Н. О. Стеценко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 6 (171). – С. 76–79.

*Робота присвячена вирішенню актуальної проблеми – удосконаленню способу виробництва житнього хліба з підвищеним вмістом мінеральних речовин для попередження ризику виникнення хвороб, пов'язаних з дефіцитом таких мікронутрієнтів, як йод та залізо. Встановлено, що ефективним збагачувачем є порошок ламінарії, оптимальна кількість якого складає 5% до маси борошна. Внесення анісу дозволяє покращити органолептичні показники збагаченого хліба та зменшити час виброджування закваски. Ступінь забезпечення добової потреби в мінеральних речовинах за рахунок вживання 100 г збагаченого хліба склав: для йоду – 45%, для заліза – 49,3%, для магнію – 25%, для кальцію – 14%. Це дозволяє віднести розроблений харчовий продукт до категорії функціональних.*

**1232. Солоницька, І. В.** Вибір оптимального способу "відкладеного випікання" хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, Р. Ю. Мальков // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 75–80.

*Здійснено вибір оптимального способу «відкладеного випікання» при виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення. Досліджено вплив добавок: порошку лецитину та екстракту плодів шипшини в кількості 5 % до маси борошна, а також різних способів тістоприготування на органолептичні, фізико-хімічні та структурно-механічні властивості готових виробів. Тісто готували безопарним і опарним (рідка і густа опари) способами. Одні зразки тесту поміщали в холодильну камеру при температурі –8 °С і після дефростації рясніається і випікалися. Інші зразки готувалися за технологією часткового випікання. Контрольні зразки готували за традиційною технологією. Аналізуючи отримані результати досліджень можна зробити висновок, що хліб, приготовлений за технологією «відкладеного випікання» на рідкій опарі, не має виражених відмінностей органолептичних та фізико-хімічних показників у порівнянні з безопарним методом. Так само варто відзначити поліпшення органолептичних показників готових виробів із заморожених напівфабрикатів з добавкою екстракту плодів шипшини в кількості 5 % до маси борошна.*

**1233. Солоницька, І. В.** Використання відкладеного випікання в технології хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, О. Є. Писанецька // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 11–14. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_5) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1234. Солоницька, І. В.** Технології хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9 (174). – С. 45–51.

**1235. Солоницька, І. В.** Удосконалення рецептури хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення із заморожених напівфабрикатів [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, І. В. Студентова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 221–225. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_54](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_54) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1236. Хліб** з необробленого зерна проти гіпертонії // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 34.

**1237. Цуканова, О. С.** Вивчення впливу ксантану на фізичні та хімічні зміни в безбілковому тісті методом ІЧ-спектроскопії / О. С. Цуканова, З. І. Кучерук // 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. 119–120.

**1238. Шляхи** розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на діабет [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, О. Д. Тесля // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 11 (149). – С. 68–69. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jsptui/handle/123456789/416> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто використання цукрозамінників та сировини, що містить фізіологічно-функціональні інгредієнти, для розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на діабет.*

**1239. Юрчак, В. Г.** Розробка технології хліба з використанням хмелю / В. Г. Юрчак, В. П. Рак, Л. В. Проценко // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 28. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsptui/handle/123456789/23450?mode=full> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розроблено технологію виробництва пшеничних сортів хліба функціонального призначення на хмелевих заквасках без застосування пресованих дріжджів, збагаченого біологічно-активними речовинами хмелю*

**1240. ЯМР-дослідження** вологоутримуючих властивостей добавок ксантану та гуару в безбілковому тісті для виробництва дієтичного хліба [Електронний ресурс] / О. І. Торяник, О. Г. Дьяков, З. І. Кучерук, О. С. Луньова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 388–395. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2010\\_1\\_67](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2010_1_67) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Проведено ЯМР-дослідження вологоутримуючих властивостей добавок ксантану та гуару у безбілковому тісті для виробництва дієтичного хліба. Встановлено, що вплив гідроколоїдів на зв'язування води у безбілковому тісті розрізняється та зв'язування вологи ксантаном здійснюється більш інтенсивно, ніж гуаром. Це може бути пов'язано, перш за все, з різною хімічною структурою гідроколоїдів.*

**1241. Фалендиш, Н. О.** Застосування плодово-ягідної сировини в технології хліба [Електронний ресурс] / Н. О. Фалендиш, Т. О. Федорова, О. А. Казмірчук // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 27–29. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13040> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Робота присвячена розробці хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення. За результатами досліджень встановлено, що внесення соку журавлини та гарбуза у кількості 5 і 20 % відповідно покращує показники якості готових виробів, а також підвищує їх біологічну цінність.*

**1242. Сьюинг, Д.** Анализ структуры безглютеновых изделий / Д. Сьюинг // Хлебопродукты. – 2017. – № 2. – С. 32–33. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

**1243. Анализ** углеводного состава фруктозосодержащей добавки / Е. И. Мельникова, А. Н. Пономарев, Е. С. Рудниченко, О. А. Мурадова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 12. – С. 30–33.

**1244. Арсеньева, Л.** Обогащение хлеба йодом, водорослями и йодированными хлебопекарными дрожжами / Л. Арсеньева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 23–24.

**1245. Асмаева, З.** Обогащение хлебобулочных и кондитерских изделий бифидогенным фактором – лактулозой из молочного сырья / З. Асмаева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 1 (98). – С. 22–23.

**1246. Барсукова, Н. В.** Пищевая инженерия: технологии безглютеновых мучных изделий / Н. В. Барсукова, Д. А. Решетников, В. Н. Красильников // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 4 (142). – С. 43–46.

*Рассмотрены основные направления и тенденции при производстве мучных безглютеновых изделий. Определены основные группы безглютенового сырья для разработки новых рецептур и технологий производства мучных изделий и рассмотрены их свойства.*

**1247. Баулина, Т.** Использование пищевых волокон на основе семян льна в производстве функциональных хлебобулочных изделий / Т. Баулина,



И. Селезнева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 27–28.

**1248. Безглютеновый хлеб** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 9 (32). – С. 46.

**1249. Бойцова, Т. М.** Настой семени льна в технологии производства ржано-пшеничного хлеба / Т. М. Бойцова, О. М. Назарова // Хлебопечение России. – 2014. – № 4. – С. 24–26. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана. – Название с экрана.

*Определено влияние добавки на качество основного сырья, ход технологического процесса, органолептические и физико-химические показатели готового изделия проведена товароведная оценка хлеба. Разработаны рецептуры и выпущена опытная партия ржано-пшеничного хлеба с использованием настоя из семян льна. Тесто замешивали в тестомесильной машине в течение 3 мин. Настой из семени льна готовили, настаивая семена льна в воде (из расчета 60 г сухого семени льна на 1 л воды). Готовое тесто разделявали на заготовки и выкладывали в форму. Брожение теста осуществляли в форме, в термостате при 35 °С в течение 160 мин. Выпекали заготовки в печи при 200 оС в течение 35 мин. Готовые изделия исследовали на соответствие органолептическим и физико-химическим показателям (удельный объем хлеба, кислотность, пористость, влажность, вкус и аромат, состояние корки и мякиша, цвет корки и мякиша).*

**1250. Борисенко, Д. В.** Технология хлеба с использованием фитонцидов луковых и его микробиологическая стойкость при хранении [Электронный ресурс] / Д. В. Борисенко, В. Л. Пащенко, Е. Н. Супонев // Фундаментальные исследования. – 2013. – № 4-5. – С. 1049–1053. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*В настоящее время существует проблема создания функциональных хлебобулочных изделий лечебного и профилактического действия. Одним из путей создания таких изделий является введение в рецептуру изделий экологически безопасных нетрадиционных сырьевых ресурсов растительного происхождения. В разработанной нами технологии таким компонентом является чеснок. Чеснок имеет богатый минеральный и витаминный состав, а также содержит вещества, угнетающе действующие на микрофлору изделий. В рецептуру также введены молочная сыворотка, сухая клейковина и ржаной ферментированный солод, которые в свою очередь повышают качество изделий. Введение в рецептуру функционального компонента – чеснока позволило улучшить органолептические и физико-химические показатели качества готового изделия, а также повысить пищевую ценность и функциональные свойства. Кроме того, в некоторой степени удалось увеличить сроки хранения готовых изделий.*

**1251. Верещагина, С.** Диетические хлебцы. Производство, свойства, калорийность и польза / С. Верещагина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 52–53.

**1252. Вершинина, О. Л.** Использование муки из овсяного корня в технологии хлебобулочных изделий / О. Л. Вершинина, Ю. Ф. Росляков, В. В. Гончар // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 118–119.

*Работа посвящена разработке технологии улучшенного хлебобулочного изделия с использованием смеси пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и муки, полученной из овсяного корня. Приведен химический состав овсяного корня, обладающего уникальными лечебно-профилактическими свойствами. На основании экспериментальных данных разработана технологическая схема получения муки из овсяного корня, включающая мойку, резку корней, сушку в СВЧ-поле и криоизмельчение в атмосфере жидкого азота. Соотношение муки из овсяного корня и пшеничной муки высшего сорта в опытных образцах варьировали от 1 : 5 до 1 : 13. Обоснована целесообразность использования смеси пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта и муки, полученной из овсяного корня, при производстве нового улучшенного сорта хлебобулочного изделия.*

**1253. Вершинина, О. Л.** Использование овощной добавки в производстве пшеничного хлеба / О. Л. Вершинина, С. В. Демченко, В. А. Косматова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 29–30.

*Представлены результаты исследований возможности использования пюре, полученного из белокочанной капусты, в производстве пшеничного хлеба. Приведен химический состав белокочанной капусты, обладающей уникальными лечебно-профилактическими свойствами. Исследовано влияние на свойства полуфабрикатов и качество пшеничного хлеба добавки пюре из свежей, замороженной и вареной на пару белокочанной капусты. В опытные образцы вносили от 5 до 9% добавки. Данные пробных лабораторных выпечек показали, что внесение пюре из замороженной белокочанной капусты наиболее рационально и позволяет получить хлеб большего удельного объема, с более высокой пористостью и лучшими упруго-эластичными свойствами мякиша. Рекомендовано внесение пюре из замороженной белокочанной капусты в количестве не более 7% к массе муки. Предложенная добавка позволяет расширить сырьевую базу и ассортимент хлебобулочных изделий, повысить их пищевую ценность, придать профилактическую направленность.*

**1254. Веселова, А. Ю.** Нетрадиционное сырье в производстве хлебных палочек для больных сахарным диабетом / А. Ю. Веселова // Вестник Нижегородского государственного инженерно-экономического института (НГИЭИ). – 2013. – № 8 (27). – С. 16–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассматриваются рецептура и технология производства хлебных палочек для больных сахарным диабетом. В качестве источника физиологически функциональных пищевых ингредиентов предлагается использование порошка из топинамбура.*

**1255. Влияние** овощных и фруктовых порошков на органолептические показатели хлебных палочек диабетического назначения / А. Ю. Веселова, М. Н. Костюченко, Г. Ф. Дремучева, С. А. Смирнова // Хлебопечение России. – 2014. – № 5. – С. 18–20. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Качество хлебных палочек оценивали методом балловой оценки органолептических показателей, разработанным ГОСНИИХП. Овощные и фруктовые порошки вводили в количестве 5, 10 и 15 % от массы муки. Тесто готовили ускоренным способом. Установлено, что при внесении порошков показатели качества хлебных палочек изменяются. Они зависят от процентного количества порошков в рецептуре хлебных палочек, наиболее низкая балловая оценка характерна для хлебных палочек, содержащих 15 % порошка. Наилучшие органолептические показатели имели изделия, содержащие 10 % порошка. Они имели хорошие форму и хрупкость, приятные вкус и запах, свойственные виду используемого порошка. Изучено влияние совместного введения порошков из яблок и тыквы в рецептуру хлебных палочек в количестве 2,5; 5 и 7,5 % от массы муки. Установлено, что наилучшие показатели качества у хлебных палочек с добавлением порошков в количестве 5 и 7,5 % от массы муки.*

**1256. Влияние** пищевых наноматериалов на свойства и структуру мучных изделий / Г. Ц. Цыбикова, С. М. Николаев, Н. Г. Айдаева, Е. А. Жамбалова // Хлебопродукты. – 2013. – № 4. – С. 52–53.

**1257. Второва, М. В.** Разработка рецептуры безглютенового хлеба / М. В. Второва, С. А. Мижуева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2 (25). – С. 29–32.

*Представлены результаты исследований по разработке безглютенового хлеба. Изучалось влияние рецептуры хлеба из рисовой, гречневой, кукурузной муки на его качество. По результатам проведенных экспериментов разработана рецептура безглютенового хлеба, которая апробирована в производственных условиях.*

**1258. Герасимова, В.** Подробнее о свойствах сахаров, заменителей и подсластителей / В. Герасимова, Е. Белокурова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11 (108). – С. 16–19.

**1259. Грищенко, А. Н.** Использование гречневой муки в производстве безглютенового хлеба [Электронный ресурс] / А. Н. Грищенко, Л. А. Михоник, В. И. Дробот // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 4(142). – С. 61–62. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки Национального университета пищевых технологий : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/405> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

**1260. Горбань, Н.** Функциональные хлебобулочные изделия с повышенной белковой ценностью / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 38–39.

**1261. Давыдова, Р.** Актуальные тренды здорового питания для хлебобулочных изделий / Р. Давыдова // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 5 (113). – С. 14–17 ; 2015. – № 1-2 (120-121). – С. 24–28.

**1262. Данович, Н. К.** Использование нетрадиционного сырья при производстве безглютеновых вафельных хлебцев / Н. К. Данович, И. Б. Красина, О. И. Казьмина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 49–52.

**1263. Дерканосова, Н. М.** Прогнозирование вероятности положительной реакции потребителей на новые виды хлебобулочных изделий / Н. М. Дерканосова, Г. В. Шуршикова, В. К. Гинс // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3(332-333). – С. 15–19.

*Для прогнозирования вероятности положительной реакции потребителей на новый вид хлебобулочных изделий предложено использовать логит-модели множественного выбора. Сделан вывод о благоприятном прогнозе реакции потребителя на хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки с яконом. Определен допустимый уровень снижения отдельных органолептических характеристик для изделий с функциональными пищевыми ингредиентами.*

**1264. Диетические хлеба с добавкой пророщенных семян сои / А. Косован, Р. Поландрова, А. Стребыкина и др.** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 10–12.

**1265. Диетический хлеб** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 3 (26). – С. 46.

**1266. Донченко, Л. В.** Использование пектинового экстракта из кормового арбуза в технологии хлеба / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Л. Г. Влащик // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 3–7.

*Установлено, что применение пектинового экстракта из плодов кормового арбуза в качестве биологически активной добавки позволяет расширить ассортимент хлеба функционального назначения с повышенной сорбционной способностью. Определены качественные характеристики пектинового экстракта, подтверждающие его технологическую значимость как радиопротектора и детоксиканта в производстве функциональных продуктов. Установлено положительное влияние пектинового экстракта на физические свойства теста и качество хлеба.*

**1267. Древин, В. Е.** Нетрадиционное растительное сырье для производства хлебобулочных изделий функционального назначения / В. Е. Древин, Е. С. Таранова, Е. В. Калмыкова // Хлебопечение России. – 2016. – № 1. – С. 20–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Проведены исследования по использованию в хлебопечении нетрадиционного регионального сырья – арбузного меда (нардека) при выпечке ржаного хлеба для обогащения готового продукта витаминами, макро- и микроэлементами. Данные изучения состава сырья свидетельствуют о целесообразности его применения для производства хлеба функциональной направленности. Внесение 5 % нардека в рецептуру ржаного хлеба дает возможность повысить пищевую ценность продукта, сохранить качество и увеличить сроки хранения до 7 сут. (1,9 раза больше, чем у хлеба, приготовленного по традиционным рецептурам). Установлено, что при ежедневном потреблении 250 г хлеба суточная потребность в витаминах и минеральных веществах удовлетворяется на 30,8 %. Это позволяет отнести данные продукты к функциональным изделиям.*

**1268. Дремучева, Г. Ф.** Хлебобулочные изделия для диабетического профилактического питания / Г. Ф. Дремучева, М. Н. Костюченко, А. Ю. Веселова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 10. – С. 25–27.

**1269. Думбровская, Н. К.** К вопросу использования порошка красноплодной рябины при производстве безглютеновых хлебобулочных изделий /

Н. Думбровская, О. Парахина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 39–41.

**1270. Евдокимова, О. В.** Влияние функциональных пищевых добавок на потребительские свойства зернового хлеба / О. В. Евдокимова, Ю. В. Коновалова // Хлебопродукты. – 2012. – № 7. – С. 34–35.

**1271. Елкин, И. Н.** Новая мука для детского и диетического питания / И. Н. Елкин, А. А. Андреева, В. В. Кирдяшкин // Хлебопродукты. – 2014. – № 4. – С. 63–66.

*Разработан энергосберегающий способ производства муки из рисовой и гречневой крупы для детского и диетического питания, положительно влияющий на биохимические структурные свойства получаемой муки, а также улучшающий усвояемость конечного продукта.*

**1272. Жамбалова, Е. А.** Применение молочной сыворотки в производстве изделий из ржано-пшеничного теста / Е. А. Жамбалова, Д. С. Карпова, Г. Ц. Цыбикова // Хлебопродукты. – 2013. – № 5. – С. 60–61.

*Приведены результаты исследований влияния молочной сыворотки на свойства ржано-пшеничных изделий. Установлены новые функционально-технологические характеристики ржано-пшеничных изделий.*

**1273. Журавлева, Л. А.** Конопляное масло и его использование в хлебопечении [Электронный ресурс] / Л. А. Журавлева, А. П. Журавлев, М. Б. Терехов // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 5(143). – С. 51. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Конопляное масло обладает целебными свойствами с высокой биологической активностью, содержит полиненасыщенных жирных кислот больше, чем у других растительных масел. Авторами подтверждена целесообразность использования конопляного масла в хлебопечении. При дозировке конопляного масла в опару в количестве до 2,0% качество хлеба из муки пшеничной хлебопекарной не ухудшается и позволяет получить хлеб с диетическими и лечебными свойствами.*

**1274. Здоровье через хлеб** // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 6 (33). – С. 27-29.

**1275. Зельдич, Э.** Здоровье через хлеб / Э. Зельдич // Хлебопродукты. – 2011. – № 8. – С. 18–19.

**1276. Зубцов, В. А.** Биологические и физико-химические основы использования льняной муки для разработки хлебобулочных изделий / В. А. Зубцов, И. Э. Миневич // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 10–13.

*Показаны целесообразность и перспективность применения льняной муки для расширения ассортимента хлебобулочных изделий массового потребления, а также выпечки специализированных продуктов для оздоровительного и профилактического питания. Мука льняная характеризуется высоким содержанием незаменимых серусодержащих аминокислот и растительного белка, наличием значительного количества омега-3 и омега-6 ПНЖК, микроэлементов, пищевых волокон.*

**1277. Ингибитор гликозидаз** для создания функциональных хлебобулочных изделий / Н. Ю. Шарова, Т. А. Никифорова, О. А. Ходкевич и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 6. – С. 49–51.

**1278. Использование** морских водорослей при производстве хлебобулочных изделий / И. Белявская, В. Черных, В. Акимов, Ю. Политов // Хлебопродукты. – 2011. – № 7. – С. 38–40.

*Приведены результаты исследований по обогащению хлебобулочных изделий натуральными пищевыми ингредиентами, содержащими йод. Разработана методика по определению общего содержания йода в порошке из морских водорослей (ламинарии обыкновенной, фукуса) и в готовых изделиях, а также технологический регламент по использованию их в технологии функциональных хлебобулочных изделий.*

**1279. Использование** овсяной муки в технологии ржаного хлеба / Т. Г. Богатырева, В. П. Изосимов, М. Ю. Мальчиков, Н. А. Гурина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 5 (117). – С. 6–8.

*Одним из направлений расширения ассортимента хлебопекарной продукции является использование нетрадиционного сырья в рецептурах изделий, в том числе из ржаной муки. Разработаны различные виды хлебобулочных изделий с добавлением пищевых волокон, соевой, рисовой, гречневой муки, а также муки из зерна тритикале. Овес – это один из наиболее полезных для здоровья человека злаков. Отличительной особенностью овса является то, что в нем клетчатка содержится в двух видах – нерастворимом и растворимом.*

**1280. Использование** пробиотиков и пребиотиков в хлебопекарной промышленности / Б. Суюнчева, П. Вавренюк, М. Ткачева ; Б. Суюнчева и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 4 (65). – С. 7–10.

**1281. Использование** сушеной клюквы в хлебопечении и кондитерском производстве // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 5-6 (157). – С. 21.

**1282. Использование** фукуса пищевого дробленого в технологии производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / Т. Б. Цыганова, Н. Г. Семенкина, А. Г. Просвирина, Ю. В. Димитренко // Хлебопечение России. – 2014. – № 2. – С. 23–25. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Разработана технология производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки, обогащенного йодом. Обосновано использование порошка фукуса как источника микроэлементов. Исследования влияния фукуса пищевого дробленого на свойства полуфабрикатов и готовой продукции проводили в зависимости от соотношения муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта, дозировки фукуса пищевого дробленого и продолжительности брожения теста. Анализ полученных зависимостей показал, что на подъемную силу теста влияют все три изучаемых фактора. Установлено, что внесение фукуса в питательную смесь ускоряло кислотонакопление и сокращало продолжительность брожения закваски из ржаной муки. Использование порошка фукуса улучшало подъемную силу теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Определена оптимальная продолжительность брожения теста. Выявлено положительное влияние порошка фукуса на качество хлебобулочных изделий. Хлеб с добавлением фукуса пищевого дробленого отличался лучшими органолептическими и физико-химическими свойствами. По результатам исследований разработана рецептура хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением порошка из фукуса. Потребление хлеба с добавлением порошка из фукуса можно рекомендовать для профилактики йоддефицитных заболеваний.*

**1283. Использование** экстрактов лекарственных растений в технологии хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] / Т. Е. Лебедев, Е. Н. Кананыхина, Н. Ю. Соколова, В. Р. Рапита // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 229–234. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_56](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_56) (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

**1284. Использование** экстрактов пряно-ароматических и лекарственных растений в технологии хлебопечения [Электронный ресурс] / Т. Е. Лебедеко, Д. М. Донской, Т. П. Новичкова и др. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 248–253. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_60](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_60) (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

**1285. Исследование** функционально-технологических свойств плодовых и овощных выжимок для обогащения хлебобулочных изделий / Н. М. Дерканосова, И. И. Зайцева, Е. А. Лаптиева, А. А. Емельянов // Хлебопродукты. – 2016. – № 4. – С. 44–46.

*Исследованы состав и функционально-технологические свойства высушенных плодовых и овощных выжимок в качестве ингредиентов для обогащения хлебобулочных изделий. На основе полученных результатов даны рекомендации по применению концентратов пищевых волокон в технологии хлебобулочных изделий.*

**1286. Квалиметрическая** модель оценки потребительских свойств обогащённых хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки / Г. В. Шуршикова, Н. М. Дерканосова, С. А. Шеламова, Н. И. Дерканосов // Хлебопродукты. – 2016. – № 9. – С. 44–48.

*Разработана квалиметрическая модель оценки потребительских свойств хлебобулочных изделий функционального назначения. Модель апробирована применительно к оценке пшеничного, ржано- пшеничного хлеба, обогащенного порошкообразным полуфабрикатом якона.*

**1287. Козлова, О. С.** Натуральные ингредиенты для производства функциональных продуктов / О. С. Козлова, С. В. Филипов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 10 (109). – С. 14–16.

**1288. Козубаева, Л.** Рецептуры хлеба с гречневой муки / Л. Козубаева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 10(107). – С. 10–11.

**1289. Коломиец, С.** Ингредиенты с функциональными и технологическими свойствами для хлебопечения / С. Коломиец // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 7-8 (128-129). – С. 39–40.

**1290. Коптелова, Н. Б.** Исследование потребительских предпочтений в ассортименте хлебобулочных изделий функционального назначения / Н. Б. Коптелова, Е. О. Ермолаева, В. М. Позняковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 110–113.

*Выявлено потребительские предпочтения на рынке хлеба и хлебобулочных изделий с целью прогнозирования спроса на расширение ассортимента хлебобулочных изделий функционального назначения. С использованием анкетирования выявлены характеристики хлебобулочных изделий, определяющие выбор потребителей, определен уровень текущей удовлетворенности ассортиментом продукции среди различных групп населения в зависимости от пола, возраста и уровня дохода. Определена потребность в разработке нового продукта – хлеба из смеси пшеничной и ржаной муки, обогащенного витаминами и минеральными веществами.*

**1291. Корячкина, С. Я.** Влияние степени полимеризации молекул инулина и олигофруктозы на остаточное содержание их в ржано-пшеничном заварном хлебе функционального назначения / С. Я. Корячкина, Д. К. Байбашева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 28–30.

*Доказана целесообразность применения инулина марок Вепео НР, Вепео GR и олигофруктозы Вепео Р 95 при производстве ржано-пшеничного заварного хлеба функционального назначения, позволяющего значительно улучшить органолептические и физико-химические показатели, снизить упек и усушку, повысить выход хлеба. Исследование остаточного содержания инулина и олигофруктозы показало, что оно обусловлено степенью их полимеризации (СП). Это свидетельствует, что инулин Вепео НР с СП не менее 23 гексозных единиц целесообразней применять для обогащения хлеба пищевыми волокнами, чем Вепео GR (СП 10-14) и Вепео Р 95 (СП 2-8).*

**1292. Корячкина, С.** Использование сиропа цветков клевера лугового в производстве пшеничного хлеба / С. Корячкина, Е. Кузнецова, А. Ковалева // Хлебопродукты. – 2011. – № 5. – С. 44–45.

**1293. Костюченко, М. Н.** Влияние бетулинсодержащего экстракта бересты на сохранение свежести диабетического хлеба / М. Н. Костюченко, Г. Ф. Дремучева, А. Ю. Веселова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 10. – С. 42–44.

*Изучено влияние бетулинсодержащего экстракта бересты на изменение показателей качества диабетического хлеба в процессе хранения. Об изменении качества хлеба в процессе хранения судили по органолептическим (внешний вид, вкус, запах, состояние мякиша) и физико-химическим показателям (влажность), определяемым общепринятыми методами, а также структурно-механическим свойствам мякиша, которые были изучены на приборе пенетрометр. Было установлено, что использование бетулинсодержащего экстракта бересты не оказывало существенного влияния на степень плесневения хлеба. Происходило некоторое снижение потери влаги в опытных образцах хлеба и уменьшение снижения деформации сжимаемости и упругости его мякиша, т.е. изделия с добавлением бетулинсодержащего экстракта бересты при хранении были более свежими по сравнению с контролем.*

**1294. Костюченко, М. Н.** Значение хлебобулочных изделий в питании детей / М. Н. Костюченко, Л. А. Шлеленко, Е. В. Невская // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 6 (183). – С. 55–57.



**1295. Костюченко, М. Н.** Инновационные технологии производства хлебобулочных изделий / М. Н. Костюченко, Л. А. Шлеленко, Н. Т. Чубенко // Хлебопечение России. – 2012. – № 3. – С. 16–18. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Предложены научно обоснованные способы обеспечения стабильного качества и безопасности хлебобулочных изделий. При этом использован ряд инновационных средств, таких как закваски с направленным культивированием микроорганизмов, регуляторы кислотонакопления в тесте, оптимизация потребительских характеристик, обеспечение микробиологической безопасности и др. Технологии разработаны с учетом медико-биологических требований, предъявляемых к изделиям определенных видов.*

**1296. Костюченко, М. Н.** Использование йодированной соли для обогащения хлебобулочных изделий / М. Н. Костюченко // Хлебопечение России. – 2011. – № 5. – С. 21–23. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

**1297. Кудзиева, Ф. Л.** Использование порошка из плодов барбариса в производстве хлеба / Ф. Л. Кудзиева, Э. Н. Царахова, А. С. Царуева // Известия вузов. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 74–76.

*Представлены результаты исследований возможности использования в качестве обогащающей добавки в хлебобулочные изделия порошка из плодов барбариса с целью придания им функциональных свойств. Плоды барбариса имеют высокую кислотность, что при добавлении их в хлебобулочные изделия способствует снижению гликемического индекса. В них также содержатся пектиновые вещества, токоферолы, каротиноиды, витамин С, Р-активные вещества. Для получения добавки плоды барбариса высушивали при температуре 40-50°C и измельчали до порошкообразного состояния. Исследовано влияние добавки порошка из плодов барбариса в количестве от 1 до 5% на хлебопекарные свойства муки и структурно-механические свойства теста. Установлено, что добавка порошка из плодов барбариса позволяет сократить время производства хлеба, способствует повышению пищевой ценности и улучшению потребительских характеристик готового изделия.*

**1298. Кузнецова, Л. И.** Повышение качества и пищевой ценности безглютенового хлеба / Л. И. Кузнецова, Н. О. Дубровская, О. И. Парахина // Хлебопечение России. – 2015. – № 1. – С. 18–19. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлен способ решения серьезной проблемы хлебопечения, связанной с обеспечением потребителя, страдающего глютеновой энтеропатией, качественными хлебобулочными изделиями, в состав которых входят не только допустимые сырьевые ингредиенты, у которых такой компонент белка как проламин отсутствует, но и современные нетрадиционные растительные компоненты в виде обогащающих порошков. Их применение в технологии получения безглютенового хлеба способно привести к улучшению его качества, технических характеристик, а также повысить пищевую ценность. Экспериментально доказано, что в качестве обогащающего порошка может выступать порошок из плодов рябины обыкновенной и выжимок рябины сортовой, высокая титруемая кислотность и водопоглотительная способность которого окажут существенное влияние на технологические характеристики безглютенового хлеба, а богатый витаминный и минеральный состав приведут к повышению его пищевой ценности. В результате исследований выявлена оптимальная дозировка рябинового порошка в рецептуре безглютеновой смеси и хлебе на её основе, которая составила 4% при использовании порошка из плодов рябины обыкновенной и 8% - из выжимок рябины сортовой.*

**1299. Масалова, В. В.** Перспективы использования безглютенового растительного сырья в производстве продуктов для диетического и профилактического питания / В. В. Масалова, Н. П. Оботурова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 3. – С. 16–20.

*Посвящено проблеме выбора аглютенового растительного сырья с учетом химического, витаминно-минерального и аминокислотного состава на основе экспериментальных исследований функционально-технологических свойств рисовой, амарантовой, нутовой и льняной муки при разных режимах температурного нагрева. Исследовались изменения показателей набухаемости, жиро- и водопоглощающей, а также водоудерживающей способности выбранных безглютеновых видов муки при их нагревании до 55, 65 и 75 °С.*

**1300. Матвеева, И.** Использование амарантовой муки в производстве безглютеновых изделий / И. Матвеева, В. Нестеренко // Хлебопродукты. – 2011. – № 12. – С. 48–49.

*Рассмотрены пищевая ценность и функциональные свойства перспективного нетрадиционного сырья в целях разработки рецептур диетических безглютеновых изделий.*

**1301. Матвеева, И.** Перспективные виды сырья для производства безглютеновых изделий / И. Матвеева, В. Нестеренко // Хлебопродукты. – 2011. – № 8. – С. 42–44.

*Рассмотрены альтернативные варианты замены пшеничной муки при производстве безглютеновых изделий, описана краткая характеристика, функциональные свойства и пищевая ценность нетрадиционного безглютенового сырья (рисовая и люпиновая мука), представлены возможные современные решения для разработки и производства различных видов мучных безглютеновых изделий стабильного качества.*

**1302. Мингалеева, З. Ш.** Использование глюкозно-фруктозного сиропа при производстве хлеба / З. Ш. Мингалеева, О. А. Решетник, Л. И. Агзамова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 44–45.

*Исследовано влияние глюкозно-фруктозного сиропа на качество хлебобулочного изделия. Установлено, что глюкозно-фруктозный сироп способствует улучшению органолептических и физико-химических показателей готовой продукции.*

**1303. Наумова, Н. Л.** Определение оптимальной дозировки пищевой добавки "селексен" для производства функциональных булочных изделий / Н. Л. Наумова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 1 (36). – С. 53–58. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Одним из значимых показателей качества функционального продукта является его способность сохранять свои лечебно-профилактические свойства в течение всего срока годности. В статье представлены результаты эксперимента по обогащению булочных изделий ускоренного и традиционного опарного способов производства селеном и их математическая обработка. Установлено разрушение селена в процессе производства изделий на уровне 45-55 % от вносимой дозировки.*

**1304. Невская, Е.** Моделирование нутриентного состава хлебобулочных изделий для детского питания / Е. Невская // Хлебопродукты. – 2011. – № 6. – С. 40–42.

*Приведены результаты разработки технологии хлебобулочных изделий на основе пшеничных зародышевых хлопьев, сухой молочной сыворотки и лецитина.*

**1305. Невская, Е. В.** Научно-практические аспекты формирования технологии ржано-пшеничного хлеба с удлиненными сроками годности для питания военнослужащим / Е. В. Невская, Л. А. Шлеленко // *Хлебопродукты*. – 2017. – № 1. – С. 38–41 – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Проведён сравнительный анализ способов приготовления заварного хлеба из ржано-пшеничной муки с использованием большой густой, жидкой и ацидофильной закваски. Лучшим признан образец с использованием ацидофильной закваски в количестве 10% к массе муки с заквашенной заваркой. Исследовано влияние ацидофильной закваски на появление первых признаков плесневения в процессе хранения. Установлены математические зависимости влияния ферментного препарата «Новамил 1500 MG» и гуаровой камеди на скорость усушки, динамику изменения общей деформации сжатия мякиша и гидрофильные свойства. По результатам работы получены экспериментальные данные для создания технологии хлебобулочных изделий из ржано-пшеничной муки с удлинённым сроком годности для питания военнослужащих.*

**1306. Невская, Е. В.** Разработка хлеба и хлебобулочных изделий для спортсменов / Е. В. Невская, Л. А. Шлеленко // *Хлебопродукты*. – 2016. – № 1. – С. 51–53.

*Научно обоснован перечень ингредиентов для применения их в специализированных хлебобулочных изделиях для питания спортсменов. Рецептурный состав хлебобулочных изделий смоделирован в соответствии с медико-биологическими требованиями, предъявляемыми к продуктам питания спортсменов с учётом их физических нагрузок. Разработана технология приготовления теста, обеспечивающая стабильное качество изделий, их повышенную микробиологическую безопасность и пищевую ценность.*

**1307. Никифорова, Т. А.** Гречневая мука – перспективное сырьё для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Т. А. Никифорова, И. А. Хон // *Кондитерское и хлебопекарное производство*. – 2014. – № 9 (152). – С. 6–7.

*Рассматриваются вопросы, касающиеся разработки научно обоснованных решений для реализации ресурсосберегающих технологий рационального использования вторичного сырья крупяного производства.*

**1308. Никифорова, Т. А.** Использование гречневой муки в производстве хлеба / Т. А. Никифорова, И. А. Хон // *Хлебопродукты*. – 2016. – № 3. – С. 51–53.

*Приведены результаты исследования химического состава побочного продукта крупяного производства - гречневой муки. Экспериментально обоснована возможность применения гречневой муки для обогащения хлеба, установлена максимально допустимая дозировка муки для разработки технологии хлеба*

**1309. Новые** источники биологически активных компонентов для производства хлеба / Т. Е. Лебеденко, Т. П. Новичкова, Н. Ю. Соколова, М. Д. Мисержи // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2011. – № 3 (43). – С. 23–28.

*В работе представлены результаты исследований по обогащению хлебобулочных изделий экстрактами пряно-ароматических и лекарственных растений. Проанализирован химический состав, влияние на организм человека, технологические свойства экстрактов эстрагона, Melissa лекарственной, крапивы двудомной, шалфея лекарственного, хмеля и плодов шиповника майского. Изучено их влияние на хлебопекарные свойства муки, дрожжей, ход технологического процесса и качество хлебобулочных изделий.*

**1310. Оникиенко, И.** Безглютеновые хлебобулочные изделия и смеси в рационе больных целиакией / И. Оникиенко // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2015. – № 11 (132). – С. 26–28.

**1311. Оптимизация** процесса приготовления обогащенного сбивного хлеба для школьного питания / Е. Д. Чертов, Г. О. Магомедов, Н. П. Зацепилина и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 7. – С. 52–54.

**1312. Оптимизация** рецептуры хлеба повышенной пищевой ценности диабетического назначения / Л. П. Бессонова, А. А. Шевцов, И. В. Мажулина, Т. Н. Тертычная // Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 36–37.

*Разработана новая рецептура хлеба повышенной пищевой ценности с применением пшеничных отрубей и порошка топинамбура. Гидролиз инулина до фруктозы производился ферментным препаратом инулиназой на основе *Bacilluspolytuxa*29.*

**1313. Парадоксы** питания : хлеб и снижение веса // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 8–9.

**1314. Получение** и применение пищевых добавок для диетического хлеба / В. В. Евелева, Т. А. Никифорова, Т. М. Чепалова и др. // Хлебопечение России. – 2012. – № 3. – С. 28–30. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлены результаты исследований по получению новой комплексной пищевой добавки на основе лактат-, ацетат- и пропионатсодержащих ингредиентов и применению их в хлебопечении. Показана возможность эффективного использования ее с целью предупреждения плесневения диетического хлеба и получения продукции улучшенного качества.*

**1315. Пономарева, Е. И.** Гликемический индекс хлебобулочных изделий из биоактивированного зерна пшеницы / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, И. А. Бакаева // Хлебопечение России. – 2014. – № 3. – С. 18–19. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

*Определены интенсивность расщепления углеводов и уровень сахара в крови после потребления хлебобулочных изделий из биоактивированного зерна пшеницы. Установлено, что эти изделия имели средние значения гликемического индекса, а при потреблении хлеба на основе закваски спонтанного брожения уровень глюкозы в крови повышался более плавно.*

**1316. Прогнозирование** пищевой ценности хлебобулочных изделий функционального назначения / Е. И. Пономарева, В. И. Рязских, Н. М. Застрогина, В. Ю. Кавешников // Хлебопродукты. – 2013. – № 8. – С. 34–35.

*Приведен прогноз пищевой ценности хлебобулочных изделий для спортивного питания путем математического моделирования биохимических превращений. Предлагаемый способ варификации биохимических превращений на стадии термообработки позволяет прогнозировать пищевую ценность хлебобулочных изделий, не затрачивая средств на сырье и большой объем эксперимента.*

**1317. Разработка** ассортимента и технологий производства хлебобулочных изделий с мукой из семян тыквы для геродиетического питания / О. Е. Тюрина, Л. А. Шлеленко, М. Н. Костюченко, И. А. Тюрина // Хлебопечение России. – 2013. – № 6. – С. 20–22. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

*Рассмотрены вопросы, связанные с влиянием муки из семян тыквы на реологические свойства теста и качество хлебобулочных изделий. Представлены данные клинических испытаний, проведенных в Научно-клиническом центре геронтологии, которые свидетельствуют о стабилизации метаболических процессов в организме, замедлении старения при использовании данной продукции в питании пожилыми пациентами.*

**1318. Разработка** рецептуры сбивного бездрожжевого хлеба в лечебном питании онкологических больных / Г. О. Магомедов, Н. П. Зацепилина, В. И. Попов, Р. О. Хатуаев // Хлебопродукты. – 2016. – № 9. – С. 52–54.

*Провели исследования по разработке технологии и рецептуры сбивного бездрожжевого хлеба из цельносмолотого зерна пшеницы для лечебного питания онкологических больных. При этом применяли механический способ разрыхления структуры теста из муки цельносмолотого зерна пшеницы, вводили концентрированный яблочный сок, поваренную соль и отказались от дрожжей и закваски.*

**1319. Сарсадских, А. В.** Обоснование рецептурного состава и технология нового вида хлеба с добавлением функциональных ингредиентов / А. В. Сарсадских, Н. В. Тихонова, В. М. Позняковский // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 6 (35). – С. 41–47.

**1320. Смертина, Е.** Добавка в хлеб на основе бурой водоросли / Е. Смертина, Т. Каленик, Л. Федянина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11(108). – С. 20–23.

**1321. Смертина, Е.** Инновационные подходы использования гидробионтов растительного происхождения в хлебопечении / Е. Смертина, Л. Федянина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 13–14.

*Показана возможность использования гидробионтов растительного происхождения - бурой водоросли *Costaria costata*, в технологии производства хлебобулочных изделий. Изучено влияние вносимой водоросли на качество основного сырья, проведена товароведная оценка разработанных хлебов, изучено влияние *Costaria costata* на процессы черствения, получен продукт с заданными функциональными свойствами.*

**1322. Смертина, Е. С.** Костария ребристая – функциональный компонент в обогащенных хлебобулочных изделиях / Е. С. Смертина, Л. Н. Федянина, Т. К. Каленик // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 71–74.

*Показаны возможность и целесообразность обогащения хлебобулочных изделий бурой водорослью костария ребристая, обладающей многоаспектным положительным действием на организм человека. Добавление порошка костарии ребристой в количестве от 1 до 3% оказывало положительное влияние на качество формового и подового хлеба. Разработаны технология и новый вид хлебобулочных изделий функционального назначения с хорошими потребительскими свойствами.*

**1323. Смирнов, С. О.** Применение муки из амаранта в хлебопечении / С. О. Смирнов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 1-2 (155). – С. 41–43.

**1324. Стабровская, О. И.** Влияние белковых продуктов из кедровых орехов на качество хлебобулочных изделий / О. И. Стабровская, М. А. Субботина // Хлебопродукты. – 2014. – № 3. – С. 54–55.

*Производство функциональных продуктов питания и их компонентов – одно из актуальных направлений развития пищевой промышленности. Приведены результаты влияния состава и свойств белковых продуктов из кедровых орехов (кедровый жмых и кедровая обезжиренная мука) на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки и хлебопекарных смесей «Славянские».*

**1325. Супрун, В.** Использование диспергированных семян амаранта в хлебопечении / В. Супрун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 26–27.

**1326. Тарасова, В. В.** Некоторые аспекты применения пищевых волокон при производстве хлебобулочных изделий / В. В. Тарасова, А. П. Нечаев // Хлебопечение России. – 2010. – № 2. – С. 24–28. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Цель – исследование закономерностей формирования структуры и свойств пищевых систем (полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов), обогащенных пищевыми волокнами. В процессе работы проводились экспериментальные исследования влияния пищевых волокон на качество теста и готовых хлебобулочных изделий функционального назначения. В результате исследования были созданы хлебобулочные изделия, содержащие пищевые волокна различного химического строения, установлено их действие на реологические характеристики теста, его компоненты, а также изучено их влияние на качество готовых функциональных продуктов. Основные физико-химические показатели: кислотность, влажность, пористость, удельный объем и структурно-механические свойства мякиша хлебобулочных изделий, реологические характеристики теста, органолептические показатели.*

**1327. Темникова, О.** Гречневая мука в технологии пшеничного хлеба / О. Темникова, Н. Егорцев, А. Зимичев // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 38–39.

*Сегодня особое значение имеет создание и внедрение в производство продуктов профилактического действия, содержащих широкий спектр биологически активных соединений, способных компенсировать действие агрессивных факторов окружающей среды на человека, тем самым поддерживая здоровье и активный образ его жизни. Разработана технология хлеба из пшеничной муки 1-го сорта с добавлением 30% гречневой муки.*

**1328. Технологические аспекты использования льняной муки для создания хлебобулочных изделий геродиетического назначения / О. Е. Тюрина, Л. А. Шлеленко, М. Н. Костюченко, И. А. Тюрина // Хлебопечение России. – 2014. – № 4. – С. 29–31. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.**

*Пищевой рацион населения пожилого возраста существенно отличается от рационов людей других возрастных групп, поскольку физиологическое старение организма сопровождается перестройкой всех систем жизнеобеспечения и определяет необходимость изменения калорийности пищи и ее химического состава. Одно из эффективных средств продления жизни и улучшения здоровья пожилых людей - сбалансированная по содержанию макро- и микронутриентов диета, в которой хлеб неизменно занимает важное место. Для обогащения пищи дефицитными веществами - аминокислотами, полиненасыщенными жирными кислотами, пищевыми волокнами и др. предлагается использовать хлебобулочные изделия из пшеничной муки с добавкой 7 - 10% льняной муки, что способствует повышению пищевой и биологической ценности продукта, который можно отнести к функциональному изделию геродиетического назначения. Экспериментально доказана возможность создания рецептуры такого хлеба, включение которого в пищевой рацион будет способствовать замедлению процессов старения организма, профилактике сердечно-сосудистых и ряда других заболеваний.*

**1329. Туманова, А. Е.** Использование растительного сырья в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий / А. Е. Туманова, Н. Н. Типсина, Д. А. Кох // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3-4. – С. 42–43.

**1330. Удинцев, С.** Поговорим снова о клетчатке в хлебе – замечательном естественном сорбенте / С. Удинцев // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 1 (98). – С. 18–21.

**1331. Федорова, Р.** Много есть функциональных добавок с нетрадиционных видов сырья / Р. Федорова, В. Пономаренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 36–38.

**1332. Федорова, А.** Функциональные добавки и нетрадиционные виды сырья в хлебопекарной промышленности / А. Федорова, В. Пономаренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 19–21.

**1333. Физиологические и технологические аспекты применения пищевых волокон** / Л. Ипатова, А. Кочеткова, О. Шубина и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11 (108). – С. 24–29.

**1334. Формирование рецептур для производства безбелковых и безглютеновых продуктов** / Т. Цыганова, Д. Шнейдер, Е. Костылева, А. Козлов // Хлебопродукты. – 2011. – № 12. – С. 44–46.

**1335. Фруктоза – перспективний цукрозамінник в технології діабетичних хлібобулочних виробів [Електронний ресурс]** / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, О. Д. Тесля // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4 (48). – С. 24–27. – Режим доступа к электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки национального университета пищевых технологий : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/15361> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Розглянуто можливість використання фруктози у виробництві хлібобулочних виробів для розширення асортименту діабетичних виробів. Встановлено вплив фруктози на перебіг процесу бродіння в тісті, формування його структурно-механічних властивостей та якість готових виробів порівняно з сахарозою.*

**1336. Хлеб для здоровья** // Хлебопродукты. – 2011. – № 3. – С. 38–39.

**1337. Храмов, А.** Использование пребиотика лактулозы в хлебопекарной и кондитерской промышленности для создания функциональных продуктов питания / А. Храмов, Б. Суянчева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 22–23.

**1338. Храмов, А.** Обогащение хлебобулочных и кондитерских изделий лактулозой из молочного сырья / А. Храмов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 35–36.

*По результатам проведенных исследований разработаны рецептуры хлебобулочных и пряничных изделий детского ассортимента с лактулозой. Рекомендовано в новый сорт диетического хлебобулочного изделия вносить 2,5 % сиропа «Лактусан». Эта доза благоприятно влияет на свойства теста и качество хлеба. Экспериментально установлено, что внесение 1,5 % сиропа концентрата лактулозы к массе пшеничной муки высшего сорта в пряничное тесто и замена на 50 % крахмальной патоки сиропом концентрата лактулозы приводит к повышению качества готового продукта по органолептическим и по физико-химическим показателям, а также снижению его энергетической ценности.*

**1339. Хузин, Ф. К.** Разработка технологии диетических хлебобулочных изделий / Ф. К. Хузин, З. А. Хайрулина, А. В. Канарский // Хлебопродукты. – 2016. – № 1. – С. 54–55.

*Приведены результаты исследований по применению инулина, стевии, экстрактов стевии и цикория в производстве сдобных булочек взамен сахарозы. Использование полученных данных позволит расширить ассортимент хлебобулочных изделий, употребление которых повысит эффективность профилактики осложнений при ожирении.*

**1340. Цыганова, Т. Б.** Инновационные подходы к разработке ассортимента хлебобулочных изделий / Т. Б. Цыганова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11–12 (162). – С. 6–8.

*Важнейшим направлением развития хлебопекарной отрасли, обеспечением устойчивости ее работы и населения здоровым питанием увеличение объемов производства диетических и обогащенных микронутриентами хлебобулочных изделий, в том числе для различных групп потребителей – детей, лиц пожилого возраста, лиц, страдающих различными заболеваниями.*

**1341. Цыганова, Т. Б.** Перспективы использования семян льна и льняной муки / Т. Б. Цыганова, И. Э. Миневич, В. А. Зубцов, Л. Л. Осипова // Хлебопечение России. – 2014. – № 4. – С. 18–20. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary: <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

*Рассматриваются семена льна и льняная мука как компоненты для создания специализированных и функциональных продуктов. Указаны отличительные характеристики льняной муки от пшеничной. Определена степень удовлетворения суточной потребности в белке и ПНЖК семян льна, льняной муки, разработанных кондитерских и хлебобулочных изделий с их использованием. Показано, что введение семян льна и льняной муки способствует повышению содержания белка и полиненасыщенных жирных кислот в продуктах. Льняную муку можно использовать для создания как специализированных продуктов, в том числе для диетического питания, так и натуральных функциональных пищевых продуктов.*

**1342. Чалдаев, П. А.** Диетический хлеб с овсяной крупой / П. А. Чалдаев, А. В. Зимчева // Хлебопечение России. – 2012. – № 4. – С. 20–21. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

*Разработана технология производства диетического хлеба с высоким содержанием овсяной крупы (30 % от массы муки и крупы в тесте). Хлеб обладает высокими физико-химическими и органолептическими показателями качества, а также стойкостью к заболеваниям при хранении.*

**1343. Чалдаев, П. А.** Использование овса и продуктов его переработки в хлебопечении / П. А. Чалдаев, А. В. Зимичев // Хлебопечение России. – 2012. – № 2. – С. 22–23. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрено использование овса и продуктов его переработки в хлебопечении. Анализ результатов исследований отечественных и зарубежных авторов, а также собственные результаты позволяют рекомендовать продукты переработки овса в смеси с пшеничной мукой для производства хлебобулочных изделий лечебно-профилактического назначения.*



**1344. Чугунова, О. В.** Исследование потребительских показателей качества хлеба с растительными добавками / О. В. Чугунова, Е. В. Пастушкова, Я. Ю. Старовойтова // *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.* – 2015. – № 4. – С. 96–102.

*В основе создания функциональных пищевых продуктов лежит модификация традиционных продуктов, обеспечивающая повышение содержания в них полезных ингредиентов до уровня, соотносимого с физиологическими нормами их потребления. Предложен подход к расширению ассортимента продукции функциональной направленности на примере хлеба. Обоснована необходимость разработки хлеба из пшеничной муки с добавлением растительных порошков на основе использования местного натурального фитосырья для обогащения и оздоровления пищевого рациона. Изучено влияние растительного порошка на потребительские качества разработанного продукта в зависимости от количества внесенного компонента. Описаны рецептура и исследования органолептических и физико-химических показателей. Проведен сравнительный анализ аминокислотного и витаминного составов традиционного хлеба из муки пшеничной высшего сорта и разработанного хлеба с добавлением порошка из местного растительного сырья.*

**1345. Шевченко, С.** Кукурузный безглютеновый хлеб, за и против / С. Шевченко // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2014. – № 2 (111). – С. 38–39 ; № 9 (118). – С. 19–20 ; 2015. – № 4 (125). – С. 33–34.

**1346. Шнейдер, Д. В.** Метод определения биодоступности безглютенового сырья, макаронных и хлебобулочных изделий на тест-объектах-инфузориях *Tetrahymina rugiformis* / Д. В. Шнейдер, Н. К. Казённова, И. В. Казённов // *Хлебопродукты.* – 2012. – № 7. – С. 36–37.

**1347. Шнейдер, Д. В.** Формирование рецептуры безглютеновых смесей для выпечки / Д. В. Шнейдер // *Пищевая промышленность.* – 2012. – № 2. – С. 55–57.

**1348. Ярославцева, М.** Выбирая хлеб, надо ориентироваться не на свои вкусовые пристрастия, а учитывать состояние своего здоровья / М. Ярославцева // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* – 2012. – № 1 (86). – С. 30–31.

**1349. Яшин, А. Я.** Антиоксидантная активность пищевого сырья и ингредиентов кондитерского и хлебопекарного производства / А. Я. Яшин, А. Н. Веденин, А. И. Яшин // *Кондитерское и хлебопекарное производство.* – 2014. – № 8 (151). – С. 42–44.

*Антиоксиданты во всем мире признаются неотъемлемой частью здорового и полноценного питания наряду с белками, жирами, углеводами, витаминами и микроэлементами. Интерес к природным антиоксидантам связан с тем, что они могут защитить человека от вредного воздействия реакционных соединений кислорода и азота, включая и свободные радикалы. Свободные радикалы в умеренных количествах нужны организму человека, т. к. они участвуют в биохимических процессах. При избыточном содержании они начинают окислять жизненно важные молекулы: ДНК, белки, липиды, углеводы. Это может привести к развитию опасных болезней и преждевременному старению.*

## Розділ 7

### Пакування, транспортування та зберігання хліба та хлібопекарських виробів

#### 7.1. Пакування хліба та хлібобулочних виробів

##### Статті з наукових та фахових видань

**1350. Горбань, Н.** То в що краще упаковувати хліб, аби він довго зберігався / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 16–18.

**1351. Захаревич, В. Б.** Пакувальні матеріали для хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / В. Б. Захаревич, О. М. Гавва, М. І. Юхно // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 104–106. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_39](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_39) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто плівки, які пропонуються на ринку України. Детально описано можливість використання плівок для пакування хлібобулочних виробів та вказано технологічні параметри пакування.*

**1352. Кривошей, В. М.** Упаковка для хліба та хлібобулочних виробів (стан та перспективи розвитку) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2010. – № 3 (76). – С. 25–28.

**1353. Кривошей, В. М.** Хліб в Україні: як його упаковувати ? / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2012. – № 2 (87). – С. 45–47.

**1354. Лисюк, Г. М.** Їстівні покриття як спосіб подовження терміну зберігання хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова, О. В. Неміріч // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 5 (38). – С. 20–22. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/10903> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1355. Чорна, А. І.** Сучасний стан і перспективи розроблення нових видів пакування для хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / А. І. Чорна, Л. Ю. Арсеньєва, О. С. Шульга // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 6. – С. 27–34. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2015\\_21\\_6\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_6_5) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто асортимент пакувальних матеріалів, які використовуються для пакування хлібобулочних виробів, їхні переваги та недоліки. Досліджено способи подовження терміну зберігання хліба за рахунок використання нових видів пакування, склади розроблених істивних покриттів та їх вплив на якість хлібобулочних виробів. Наведено переваги та недоліки сучасних пакувань хлібобулочних виробів. Детально проаналізовано один із найсучасніших видів пакувань — істивне покриття. Зазначено, що, окрім зберігання свіжості, таке пакування надає можливість поліпшити органолептичні показники виробів і підвищити їх біологічну цінність. Встановлено, що даний напрям пакувальної індустрії активно розвивається, проте і досі не здійснено промислового впровадження для хлібобулочних виробів.*

**1356. Carvacrol and thymol for fresh food packaging / Marina Ramos, M. Beltrán, A. V. Arancha** [Електронний ресурс] // Вестник Казанского технологического университета. – Россия, Казань, 2013. – Т. 16, № 3. – С. 115–122. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Активная упаковка становится передовой технологией, используемой для повышения качества и безопасности пищевых продуктов. Один из наиболее распространенных подходов основан на миграции антиоксидантно антимикробных соединений из упаковочного материала. В данной работе для увеличения послепродажного срока хранения свежей клубники и хлеба была оптимизирован состав противогрибковой активной упаковочной системы, основанной на миграции карвакрола и тимола. При помощи дифференциальной сканирующей калориметрии (ДСК) и термогравиметрического анализа (ТГА) определены термические свойства разработанного упаковочного материала. Наличие летучих соединений в пищевых образцах, мигрирующих из активной упаковочной системы, контролировались при помощи микроэкстракции свободного пространства твердой фазы с последующим анализом методом газовой хроматографии в контролируемых условиях (метод HS-SPME-GC-MS).*

**1357. Алексеева, М. М.** Влияние различных упаковочных материалов на потребительские свойства хлеба из муки пшеничной высшего сорта / М. М. Алексеева, Е. Ю. Пашкова // Известия Самарской государственной сельскохозяйственной академии. – Кинель, 2013. – № 4. – С. 77–81. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Объектом изучения был хлеб из муки пшеничной высшего сорта, упакованный в различные виды упаковочных материалов: пищевая пленка ПВХ, алюминиевая фольга, перфорированная пленка, пергамент растительный. Также исследовался хлеб из муки пшеничной без упаковки. Качество хлеба из муки пшеничной высшего сорта через 24 ч хранения практически не изменилось. Заметны отличия лишь в запахе изделий. После 48 ч хранения невыраженный хлебный запах отмечался у хлеба из муки пшеничной высшего сорта без упаковки и хранившийся в перфорированной пленке (соответственно 3 балла).*

**1358.** Актуальные и полезные изменения // Мир Упаковки. – 2010. – № 3 (73). – С.18.

**1359.** Атрошкина, Е. Упаковка в модифицированной газовой среде / Е. Атрошкина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 5-6. – С. 42–43.

**1360.** Безносков, Ю. В. Влияние упаковки на сроки реализации и сохранение свежести хлебобулочных изделий / Ю. В. Безухов, В. П. Ермакова, В. М. Позняковский // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. – № 9. – С. 66–71. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru>. – Название с экрана.

*Рассмотрен вопрос сохранения свежести хлебобулочных изделий путем подбора оптимального вида упаковки. Проанализированы органолептические и физико-химические показатели хлеба «Фитнес с изюмом» в различных видах упаковки. Обоснована целесообразность использования упаковки из полипропилена, наиболее способствующей сохранению свежести и увеличению срока реализации хлебобулочных изделий.*

**1361.** Богатырева, Т. Г. Значение и перспективы упаковывания продукции хлебопекарных предприятий / Т. Г. Богатырева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5-6 (104-105). – С. 6–8.

**1362.** Богатырева, Т. Г. Современные упаковочные материалы для хлебобулочных и кондитерских изделий / Т. Г. Богатырева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 6 (118). – С. 6–9.

**1363.** Влияние вида упаковки на сохранность ржано – пшеничного хлеба / Т. Г. Богатырева, Н. В. Лабутина, О. А. Суворов, А. В. Грекова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 7 (150). – С. 21–23.

**1364.** Влияние упаковочных материалов на сохранение свежести сдобных хлебобулочных изделий / Л. А. Шлеленко, О. Е. Тюрина, Т. Б. Цыганова, А. В. Грекова // Хлебопродукты. – 2015. – № 9. – С. 50-51.

**1365.** Дубинин, В. Упаковка для хлеба. Нужно или не нужно упаковывать хлеб ? / В. Дубинин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 33–35.

**1366.** Ефимова, А. Оборудование для упаковки хлеба и кондитерских изделий / А. Ефимова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 14–18.

**1367.** Кривошей, В. М. Упаковка для хліба та хібобулочних виробів (стан та перспективи розвитку) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2010. – № 3 (76 ). – С. 25–28.

**1368.** Михайлов, В. Чтобы хлеб был свежим... / В. Михайлов // Мир продуктов. – 2012. – № 8 (87). – С. 8–10.

**1369.** Пойманов, Ю. Какая упаковка делает погоду на хлебопекарном рынке / Ю. Пойманов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 16–17.

**1370.** Пойманов, Ю. Проблемы и перспективы упаковки для украинского хлеба / Ю. Пойманов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 44–45.

**1371. Пирожков, Б.** Модная упаковка / Б. Пирожков // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 2 (29). – С. 31–33.

**1372. Рекомендации** по упаковке хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности / Н. Н. Алехина, Е. И. Пономарева, Л. В. Логунова, И. А. Журавлева // Хлебопродукты. – 2013. – № 1. – С. 50–51. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Приведены результаты исследования микробиологической чистоты и продолжительности хранения хлебобулочных изделий, помещенных в разные виды упаковки. Даны рекомендации по упаковке хлеба из ржано-пшеничной муки с целым зерном ржи, которые могут использоваться для мини-пекарен и предприятий, находящихся далеко от мест реализации продукции.*

**1373. Способы** сохранения свежести хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 52–53.

**1374. 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.

**1375. Фроленко, Ю. Д.** Способы предотвращения плесневения хлебобулочных изделий / Ю. Д. Фроленко // Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике : сборник статей Кемеровского государственного сельскохозяйственного института. – Кемерово, 2016. – С. 535–539. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрены основные причины возникновения и развития плесневых грибов рода *Aspergillus*, *Penicillium*, *Mucor*, *Rhizopus*, *Oospora* и *Monilia* на поверхности хлеба и хлебобулочных изделий. Изучены химические, физические, биологические способы подавления плесневения. Перечислены недостатки каждого из рассмотренных способов. Одним из самых наиболее перспективных и эффективных является биологический способ подавления микробиологической порчи. Важное значение в борьбе с плесневением хлебобулочных изделий играет упаковка. Рассмотрены виды упаковочных материалов, применяемых в хлебопечении.*

**1376. Щербинин, М.** Нарезка и упаковка хлеба. Некоторые рекомендации по выбору оборудования / М. Щербинин // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 6 (118). – С. 10–11.

## 7.2. Транспортування хліба та хлібобулочних виробів

### Статті з наукових та фахових видань

**1377.** Контейнерный метод хранения и перевозки хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 22–24.

**1378.** Новицкий, В. О. Задача оптимизации автотранспортной логистики хлебокомбината / В. О. Новицкий, Ю. Н. Белова // Хлебопродукты. – 2016. – № 2. – С. 52–54. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрена задача транспортной логистики хлебокомбината с учётом его специфики. Сформулирован соответствующий комплекс задач дискретной оптимизации - кластеризация маршрутов и транспортная задача, представлена их математическая постановка, включающая набор целевых функций и ограничений. Приведена структура информационной системы с использованием системы ГЛОНАСС для визуализации маршрутов на геокарте.*

**1379.** Ставицкий, А. В. Анализ логистических систем в хлебопекарной промышленности / А. В. Ставицкий // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 4 (49). – С. 16–18.

**1380.** Ставицкий, А. IT-решения для транспортной логистики и дистрибуции на хлебопекарных предприятиях / А. Ставицкий // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 6 (51). – С. 30.

**1381.** Черниш, П. Г. Особливості нагнітального пневмотранспорту борошна на великі відстані / П. Г. Черниш, В. Б. Ільчук, О. П. Романенко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 7 (172). – С. 50–51.

## 7.3. Зберігання хліба та хлібобулочних виробів

### Статті з наукових та фахових видань

**1382.** Білик, О. А. Картопляні продукти у хлібопеченні [Електронний ресурс] / О. А. Білик, Е. Ф. Халікова, А. В. Фаїн // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 7–9. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20370> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Проведено аналітичний огляд літературних джерел з застосування картоплепродуктів у хлібопекарській галузі з метою подовження термінів зберігання хлібобулочних виробів. Встановлено, що картопляні продукти доцільно застосовувати для запобігання черствіння як для пшеничних так і для житньо-пшеничних хлібобулочних виробів.*

**1383.** Дослідження впливу морських водоростей на показники якості та процес черствіння хлібобулочних виробів / Л. О. Шаран, Л. Ю. Арсеньєва, В. Ф. Доценко, В. Н. Корзун // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 12 (138). – С. 61–62.

**1384. Дробот, В. І.** Дослідження впливу добавок на процес черствіння хліба [Електронний ресурс] / В. І. Дробот, Т. А. Сильчук, Ю. В. Бондаренко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 56–58. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3191> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Досліджено вплив житнього – солодового екстракту й ферментного препарату Новаміл на процес черствіння хліба. Встановлено, що внесення цих добавок збільшує масову частку декстринів в хлібі, що сприяє сповільненню процесу черствіння готових виробів. Показано, що в результаті використання житнього - солодового екстракту й ферментного препарату Новаміл відбувається перерозподіл співвідношення вільної і зв'язаної вологи в м'якушці хліба, що обумовлює подовження терміну його зберігання.*

**1385. Козубаєва, Л.** Дисперговане зерно допомагає зберегти в хлібі білки й вітаміни / Л. Козубаєва, С. Конєва // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 44-45.

**1386. Лебединець, В. Т.** Способи підвищення мікробіологічної стійкості хлібобулочних виробів / В. Т. Лебединець // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 10 (23). – С. 30–32.

**1387. Мардар, М. Р.** Зміни споживчих властивостей хліба з цільного зерна пшениці з включенням коренеплідних овочів у процесі зберігання / М. Р. Мардар, Н. Р. Кордзян // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 85–87.

**1388. Мікробіолгічне** псування хлібобулочних виробів: профілактика та способи запобігання // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 6 (81). – С. 34–36.

**1389. М'якість** та свіжість хлібобулочних виробів – параметри технологічного процесу // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 6 (29). – С. 34–35.

**1390. М'якість** та свіжість хлібобулочних виробів - рецептурні інгредієнти // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 5 (28). – С. 32–34.

**1391. Сильчук, Т. А.** Збереження свіжості хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами / Т. А. Сильчук, Т. П. Назар М. І. Голікова // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 8 (204). – С. 53–55.

**1392. Фалендиш, Н. О.** Подовження свіжості хліба із пророслого зерна пшениці [Електронний ресурс] / Н. О. Фалендиш // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 3 (180). – С. 34–35. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14678> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Дослідження присвячені вивченню впливу різних видів додаткової сировини: патоки крохмальної, картопляної крупки, житнього солоду, кукурудзяного екстракту на тривалість зберігання свіжості хліба із пророслого зерна пшениці. За результатами досліджень розроблена оптимальна рецептура хлібобулочних виробів із цільного зерна пшениці з подовженим терміном зберігання.*

**1393. Аньшакова, В.** Биопрепарат из лишайников значительно увеличивает срок хранения хлеба / В. Аньшакова, Е. Каратаева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 37–39.

**1394. Закладной, Г.** Обнаружение насекомых – вредителей хлебных запасов без отбора проб / Г. Закладной, В. Саулькин // Комбикорма. – 2011. – № 8. – С. 57–58.

**1395. Использование** комплексной добавки AiVi 1.01 для сохранения свежести хлеба // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 3-4. – С. 58–60.

**1396. Использование** растительного сырья с антисептическими свойствами в технологии зернового хлеба / О. В. Макарова, Г. Ф. Пшенишнюк, А. В. Егорова, А. С. Иванова // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 58–62.

*Приведены результаты исследований влияния пряно-ароматического сырья с антисептическими свойствами, которое используется при замачивании пшеницы для производства зернового хлеба, на развитие микроорганизмов на поверхности зерна во время его подготовки, ход технологического процесса, качество изделий и их микробиологическую стойкость при хранении.*

**1397. Как** продлить жизнь хлебу // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 36–42.

**1398. Калинина, И. В.** Исследование качества обогащенных видов хлеба в процессе хранения [Электронный ресурс] / И. В. Калинина, Н. В. Науменко, И. В. Фекличева // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия : Пищевые и биотехнологии. – 2015. – Т. 3, № 1. – С. 36–43. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Представлен материал, касающийся анализа процесса потери свежести хлеба с точки зрения протекания комплекса сложных физико-химических, биохимических и коллоидных процессов. Наибольшее внимание авторами уделено процессам черствения и усушки, связанным с ретроградацией и старением основных биополимеров хлеба, а также протеканием теплообменных процессов.*

**1399. Кузнецова, Е. А.** Антимикробная активность водных экстрактов сиропов лекарственно-технического сырья, используемого в хлебопечении / Е. А. Кузнецова, А. В. Ковалева, И. Н. Парамонов // Хлебопечение России. – 2012. – № 1. – С. 18–19. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке eLibrary : <http://elibrary.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Приведены результаты исследования антимикробной активности водных экстрактов цветков клевера лугового, луковицы чеснока и успокоительного сбора, используемых в хлебопечении. Показано, что изучаемые водные экстракты содержат биологически активные соединения, обладающие антисептическим действием. Установлено, что применение сиропов на основе данных экстрактов в технологии производства пшеничного хлеба способствует предотвращению его плесневения при хранении.*

**1400. Кудзиева, Ф.** Влияние фосфолипидной добавки на деформацию и черствение хлеба / Ф. Кудзиева, С. Кудзиев // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 33.



**1401. Мыколенко, С. Ю.** Повышение микробиологической устойчивости хлебопекарной продукции с применением плазмохимических технологий [Электронный ресурс] / С. Ю. Мыколенко, А. А. Пивоваров, А. П. Тищенко // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2014. – Т. 2, № 12 (68). – С. 30–35. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte\\_2014\\_2\(12\)\\_\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2014_2(12)__7) (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Одним из перспективных способов повышения микробиологической стабильности хлебопекарной продукции как ключевого момента в определении сроков его пригодности является применение предварительной обработки воды контактной неравновесной низкотемпературной плазмой. Такой технологический подход позволяет существенно продлить жизнь пищевых продуктов без использования консервантов и улучшителей, что соответствует современным подходам к производству экологически чистой продукции.*

**1402. Наиболее** быстро черствеет хлеб при температуре 7-20 С // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 30.

**1403. Науменко, Н. В.** Метод микроскопии в исследовании процессов черствения хлеба [Электронный ресурс] / Н. В. Науменко // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия : Пищевые и биотехнологии. – 2014. – Т. 2, № 1. – 80–83. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрена сущность процесса черствения хлеба. Изучены факторы, влияющие на процессы, происходящие в хлебе в процессе хранения. Приведены наглядные изображения микроструктуры свежего хлеба и образцов при хранении.*

**1404. Способы** сохранения свежести хлеба // Хлебопродукты. – 2012. – № 9. – С. 30–31.

**1405. Полякова, С. П.** Повышение устойчивости кондитерских и хлебобулочных изделий к микробиологической порче / С. П. Полякова, О. А. Сидорова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 16–18.

**1406. Полностью** предотвратить черствение хлеба невозможно. А вот замедлить реально // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С.47–48.

**1407. Природное** решение природной проблемы черствения хлебобулочных изделий / И. В. Матвеева, М. В. Чернобыльский, Ю. А. Белибова, Т. Г. Колупаева // Хлебопродукты. – 2012. – № 9. – С. 26–28.

**1408. Радосавлевич, О.** Черствый хлеб – драгоценный ингредиент! / О. Радосавлевич // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 48.

**1409. Рамзин, К. М.** Влияние степени окисленности липидов муки и масел на качество и хранение хлеба / К. М. Рамзин, Т. Б. Алымова, И. В. Довгалюк // Масложировая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 29–32.

**1410. Рассмотрим** подробно микробиологическую порчу хлеба // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 19–25.

- 1411. Семак, Т.** Физико-химические показатели доброкачественности хлеба / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 33–34.
- 1412. Семенец, О.** Черствение хлеба и борьба с этим явлением / О. Семенец // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 2 (29). – С. 12–13.
- 1413. Семченко, В.** Контроль выхода хлеба на предприятии / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 17–18.
- 1414. Способы** сохранения свежести хлебобулочных изделий из пшеничной муки / Е. А. Билык, Е. Ф. Халикова, В. В. Малиновский, О. Ю. Шабельник // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3 (168). – С. 52–54.
- 1415. Шматченко, И.** Добавление кукурузной и ячменной муки усиливает черствение хлеба / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 10.

## Розділ 8

### Обладнання хлібопекарської промисловості

#### Навчальні видання

**1416. Гвоздєв, О. В.** Машини та обладнання хлібопекарського виробництва : підручник для учнів / слухачів професійно-технічних навчальних закладів / О. В. Гвоздєв, Ф. Ю. Ялпачик, В. О. Олексієнко. – Мелітополь : Видавничий будинок ММД, 2010. – 311 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки імені В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто основні конструкції машин та обладнання для переробки продукції рослинництва і тваринництва, їх конструкції і особливості використання. Надані відомості дозволяють студентам закріпити і поглибити одержані теоретичні знання і набути практичних навичок при виконанні експериментальної частини лабораторних робіт. Призначено для студентів вищих навчальних закладів за напрямом «Процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва». Може бути корисним викладачам інших суміжних напрямів і спеціальностей, працівникам переробної галузі агропромислового комплексу.*

**1417. Доценко, В. Ф.** Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2016. – 635 с.

*Розглянуто будову та принцип роботи механічного, теплового, холодильного та немеханічного устаткування закладів ресторанного господарства. Наведено наукові основи механічного, теплового та холодильного оброблення харчової сировини. Надано рекомендації щодо технічного оснащення закладів ресторанного господарства. Підручник містить приклади технологічних розрахунків механічного та холодильного устаткування. Підручник корисний для студентів та викладачів, діяльність яких пов'язана з технологією продукції ресторанного господарства, організацією виробництва та проектування підприємств ресторанного бізнесу.*

**1418. Марценюк, О. С.** Процеси і апарати харчових виробництв [Електронний ресурс] : підручник / О. С. Марценюк, Л. М. Мельник ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2011. – 407 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3863> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Викладено основи технічної гідравліки. Розглянуто механічні, гідромеханічні, теплові та масообмінні процеси харчових виробництв. Наведено основи теорії та методи розрахунків визначальних параметрів, розмірів і продуктивності типових процесів та апаратів на підставі рівнянь балансу теплоти, маси і діючих сил. Описано конструкції апаратів основних типів з коротким аналізом їхніх особливостей, недоліків, переваг та способів удосконалення. Висвітлено загальні положення культивування мікроорганізмів як важливого технологічного процесу, в якому питання гідродинаміки, тепло- та масообміну органічно поєднуються із закономірностями життєдіяльності мікроорганізмів.*

**1419. Практикум з технологічних розрахунків у хлібопекарському виробництві** : навч. посібник / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, Л. Ю. Арсеньева та ін. ; за ред. В. І. Дробот ; Національний університет харчових технологій. – Київ: Кондор, 2016. – 330 с.

*Викладено теоретичні основи і сутність розрахунків у хлібопекарському виробництві. Наведено методичні вказівки до виконання типових розрахунків у технології хлібобулочних виробів за стадіями технологічного процесу: під час підготовки сировини до виробництва; розрахунку рецептур за різних способів приготування тіста; технологічного обладнання; первинного обліку виробництва; у технохімконтролі галузі.*

**1420. Технологічне обладнання для виробництва виробів з борошна Ч. 1.** : Хлібопекарське виробництво : навч. посібник / за ред. д-ра техн. наук, проф. Ю. Г. Сухенка; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компринт, 2015 . – 387 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки імені В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1421. Технологічне обладнання малих харчових та переробних виробництв.** У 3-х ч. Ч. 3. Технологічне обладнання малих хлібопекарських і макаронних виробництв: навч. посібник / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна та ін.; Харківській державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2013. – 96 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки імені В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1422. Технологічні розрахунки у хлібопекарському виробництві (задачник)** : навч.-метод. посібник / В. І. Дробот, В. Г. Юрчак, Л. Ю. Арсеньева та ін.; за ред. В. І. Дробот. – Київ: Кондор, 2010. – 440 с. – Режим доступу до Електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/4409/5/15-05-6.pdf> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Наведено стислі теоретичні відомості й приклади розрахунків, поширених у хлібопекарському виробництві. Запропоновано конкретні задачі щодо розрахунку за стадіями технологічного процесу: під час підготовки сировини до виробництва; розрахунку рецептур за різних способів приготування тіста; технологічного обладнання; первинного обліку виробництва; у технохімконтролі галузі.*

**1423. Трегуб, В. Г.** Автоматизація об'єктів періодичної дії : підручник / В. Г. Трегуб ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Ліра-К, 2016. – 136 с.

*Висвітлено основні етапи створення автоматизованих систем управління об'єктами періодичної дії, пов'язані з виділенням об'єкта, вибором критерію управління та формуванням мети управління, розробленням математичної або фізичної моделі, вибором структури системи управління та синтезом алгоритмів управління. Розглянуто конкретні системи автоматизованого управління об'єктами періодичної дії та технологічними комплексами цих об'єктів.*

## Монографії

**1424. Стадник, І. Я.** Процеси та машини для замішування тіста : монографія / І. Я. Стадник, О. Т. Лісовенко ; Тернопільській національний технічний університет ім. І. Пулюя. – Тернопіль : ТНТУ ім. І. Пулюя, 2011. – 215 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки імені В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуто основні фізико-хімічні аспекти і принципи тістоутворення на основі інтенсивного замішування. Показано динамічні характеристики регулювання процесів тістоприготування, процеси, що відбуваються при замішуванні тіста та вплив конструкції місильного органу на інтенсифікацію замішування, обґрунтовано основні закономірності теорії замішування тіста на тістомісильних машинах періодичної і безперервної дії. Розглянуто основні шляхи вдосконалення тістомісильного обладнання на аналізі існуючих світових виробників. Запропоновано новий підхід теоретичних розрахунків способу збільшення інтенсивності замішування тіста, який враховує енергетичні аспекти процесу, забезпечуючи при цьому зниження його енергоємності за допомогою величини питомої деформації зрушення і питомої роботи. Показано розрахунки нових місильних органів відомими методами й обґрунтовано отримані результати з результатами експериментальних досліджень. Розроблено принцип проектування й моделювання інженерного розрахунку маши.*

## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**1425. Деренівська, А. В.** Наукове обґрунтування параметрів обладнання для пакування сипкої харчової продукції в картонні пачки [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / А. В. Деренівська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22151> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1426. Кравченко, О. І.** Інтенсифікація процесу та вдосконалення обладнання для замішування дріжджового тіста [Електронний ресурс]: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / О. І. Кравченко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23061> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1427. Стадник, І. Я.** Науково-технічні основи процесів та розробка обладнання для безлопатевого змішування тіста [Електронний ресурс]: автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / І. Я. Стадник ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 40 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13630> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1428. Теличкун, Ю. С.** Удосконалення процесу екструджування дріжджового тіста з метою створення високоефективного обладнання : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ю. С. Теличкун ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 23 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки імені В. І. Вернадського : <http://irbis-pbuiv> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1429. Швед, С. М.** Автоматизоване управління виробництвом хліба з підсистемою оперативної корекції технологічних режимів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / С. М. Швед ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 20 с.

**1430. Шпак, М. С.** Моделювання замішування тіста та визначення раціональних параметрів робочих органів тістомісильних машин [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / М. С. Шпак ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20220> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1431. Янаков, В. П.** Обґрунтування параметрів і режимів роботи тістомісильної машини періодичної дії : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / В. П. Янаков ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2011. – 19 с.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**1432. Деренівська, А. В.** Наукове обґрунтування параметрів обладнання для пакування сипкої харчової продукції в картонні пачки : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / А. В. Деренівська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 271 с.

*У дисертації виконано аналіз технологічних схем та конструкцій обладнання для пакування сипкої харчової продукції у картонну пачку й існуючих наукових досліджень операцій та його робочих органів із врахуванням функціонально-модульної побудови машини. Встановлено, що із-за складності технологічної топології процесу, відсутнє комплексне наукове обґрунтування вибору раціональних параметрів робочих органів таких пакувальних машин.*

**1433. Кравченко, О. І.** Інтенсифікація процесу та вдосконалення обладнання для замішування дріжджового тіста : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / О. І. Кравченко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 181 с.

*Дисертаційна робота присвячена дослідженню процесу замішування пшеничного дріжджового тіста та визначенню раціональних геометричних параметрів робочих органів тістомісильних машин безперервної дії.*

**1434. Стадник, І. Я.** Науково-технічні основи процесів та розробка обладнання для безлопатевого змішування тіста : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / І. Я. Стадник ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 353 с.

*Дисертація присвячена розв'язанню проблем енерго- та ресурсозбереження в хлібопекарській та переробній промисловості за рахунок упровадження вдосконаленого безлопатевого методу змішування з урахуванням стадійності процесу утворення в'язко-пружно-пластичного тіста і створення науково обґрунтованих засад технології отримання якісного хліба із застосуванням дискретно-імпульсної деформації на ДБМТ нового покоління.*

**1435. Теличкун, Ю. С.** Удосконалення процесу екструдкування дріжджового тіста з метою створення високоефективного обладнання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ю. С. Теличкун ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 210 с.

*Встановлено залежність структурно-механічних властивостей тіста від вмісту газової фази, одержано криві течії газонаповненого тіста. Визначено закон зв'язку між напруженням і швидкістю зсуву, одержано конкретні математичні залежності та числові значення реологічних величин. Визначено ефективну в'язкість, її залежність від тиску екструдкування та швидкості зсуву в процесі екструзії. Досліджено основні закономірності екструдкування газонаповненого тіста, встановлено параметри та режими процесу. Встановлено вплив геометрії формувального каналу на параметри процесу екструдкування та структуру пористості екструдату, оптимальні параметри екструдкування для формування рівномірної дрібнопористої структури. Створено математичну модель течії тіста, наповненого вуглекислим газом у бродильній камері агрегата, каналі матриці та на виході з каналу.*

**1436. Швед, С. М.** Автоматизоване управління виробництвом хліба з підсистемою оперативної корекції технологічних режимів : дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / С. М. Швед; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 210 с.

*Вперше розроблено нейронно-мережеву модель для визначення прогнозованих значень технологічних показників напівпродуктів і готової продукції залежно від моніторингу технологічних показників попередньої стадії. Створено методи та алгоритми оперативної корекції технологічних режимів окремих стадій на основі комплексного використання прогнозуючих моделей і генетичних алгоритмів. Застосовано алгоритми і методи нечіткої логіки для визначення доцільності додавання певного поліпшувача на основі розробленої бази знань і механізмів логічного висновку з метою покращання хлібопекарських властивостей борошна на стадії управління підготовкою сировини до виробництва. Вдосконалено структуру, технічне, програмне і інформаційне забезпечення автоматизованої системи управління виробництвом хліба для реалізації у її складі інтелектуальних підсистем підтримки прийняття рішень для вибору поліпшувача і оперативної корекції технологічних режимів.*

**1437. Шпак, М. С.** Моделювання змішування тіста та визначення раціональних параметрів робочих органів тістомісильних машин : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / М. С. Шпак ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 192 с.

*Визначено залежність індексу течії від швидкості деформації пшеничного дріжджового тіста. Створено адекватні математичні моделі стадій первинного змішування компонентів і пластифікації. Визначено силу опору та розподіл її складових під час змішування тіста. Вирішено задачу оптимізації геометричних параметрів штифтового перемішуючого пристрою. Одержано математичну модель процесу змішування тіста, яка встановлює взаємозв'язок між витратами енергії та факторами, що на них впливають. Одержано експериментальні залежності, які встановлюють взаємозв'язок режимів змішування із якісними показниками тістових напівфабрикатів.*

**1438. Янаков, В. П.** Обґрунтування параметрів і режимів роботи тістомісильної машини періодичної дії : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / В. П. Янаков; Таврійський державний агротехнологічний університет. – Мелітополь, 2011. – 187 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки імені В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Знайдено взаємозв'язок енергетичних і якісних показників замісу та бродіння тіста. Розрахунок енергії, затраченої на гідратацію компонентів, привів до уточнення роботи, вживаної на структуроутворення тіста й енергетичного балансу тістомісильної машини. Одержано підтвержені математичні залежності системи тістоприготування. Проведення експериментальних досліджень дало можливість підтвердити одержані експериментальні дані та запропоновані теоретичні передумови. Результати досліджень впроваджені у виробництво.*

### Статті з наукових і фахових видань

**1439. Гамаль, М.** Інтелектуальне нарізання хліба / М. Гамаль // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 1. – С. 9.

**1440. Дозатор рідких компонентів [Електронний ресурс]** / І. Я. Стадник, О. В. Ковальов, В. В. Шутюк, Л. І. Удворгелі // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 78–80. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/1864/3/ulidrk.pdf> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розроблено дозатор рідких компонентів, який забезпечує безперебійну роботу тістомісильної машини від початку змішування і до вивантаження тіста. Обґрунтовано напір, з яким рідкі компоненти повинні поступати у тістомісильну камеру. Проведені розрахунки витрати витікання рідких компонентів. Обчислено процес дозування рідких компонентів.*



**1441. Дудко, С. Д.** Математична модель і алгоритм машинного розрахунку коефіцієнта рециркуляції та витрати палива в тунельній хлібопекарській печі [Електронний ресурс] / С. Д. Дудко // Харчова промисловість. – 2015. – Вип. 17. – С. 137–143. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24159> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянута математична модель рециркуляційного контуру хлібопекарської тунельної печі. Виконана адаптація зазначеної моделі під потреби машинного розрахунку основних величин, що характеризують роботу циклотермічної системи – коефіцієнта рециркуляції та витрати палива. Описаний алгоритм, який передбачає виконання циклічних розрахунків у послідовності: канал – циклотермічна система в цілому – канал.*

**1442. Ельперін, І.** Автоматизована система управління хлібопекарським виробництвом [Електронний ресурс] / І. Ельперін, С. Швед // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 1 (98). – С. 5–7. – Режим доступу до Електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6434> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуті питання розробки сучасної системи автоматизованого управління технологічним процесом виготовлення хліба з використанням інтелектуальних підсистем підтримки прийняття рішень. Підсистема підтримки прийняття рішення при виборі спеціальних добавок розроблена методами нечіткої логіки. Система оперативної корекції технологічних параметрів розроблена з використанням прогнозуючих моделей з використанням штучних нейронних мереж.*

**1443. Золотов, Е. Б.** Тістоподільна машина для поділу невеликих мас тіста / Е. Б. Золотов // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 5 (32). – С. 10.

**1444. Іващенко, М.** Фірма АРЕХ : холодильне обладнання для виготовлення хліба та хлібобулочних виробів / М. Іващенко // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 10 (118). – С. 18–19.

**1445. Кірік, І. М.** Експериментальне дослідження процесу теплової обробки тістових заготовок в пароконвекційному апараті / І. М. Кірік, А. В. Кірік // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 42. – С. 74–79.

*Об'єктом досліджень є процес теплопровідності в тістовій заготовці з пшеничного тіста при випіканні. Проаналізовано літературні джерела та проведено аналітичні дослідження процесу теплопровідності в тістовій заготовці. Створено експериментальну установку та досліджено процес теплопровідності в тістовій заготовці. Встановлено, що граничною температурою внутрішньої маси виробу потрібно вважати температуру насиченої пари; температура гріючого середовища не впливає на характер зміни температури в тістовій заготовці на стадії регулярного режиму. Отримано критеріальне рівняння для визначення температури в центрі випеченої заготовки. Розроблено універсальний тепловий апарат для закладів громадського харчування – пароконвектомат, і досліджено його роботу. Результати досліджень рекомендується застосовувати для інженерних розрахунків режимів випікання.*

**1446. Кишенько, В. Д.** Сценарний підхід до розроблення автоматизованої системи керування виробництвом хліба [Електронний ресурс] / В. Д. Кишенько, Б. М. Гончаренко, О. П. Лобок // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 19. – С. 113–118. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp\\_2016\\_19\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp_2016_19_22) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглянуті підходи до інтенсифікації хлібопекарської промисловості, яка задовольняє попит населення на хлібобулочні вироби. Основна увага приділяється поліпшенню якості продукції, раціональному використанню ресурсів і сировини, підвищенню продуктивності технологічних ліній. Рекомендоване для автоматизації хлібопекарського виробництва використання сценаріїв та алгоритмів керування із застосуванням інтелектуальних механізмів сприятиме підвищенню продуктивності, зменшенню питомих витрат і витрат ресурсів та сировини, поліпшенню якості продукції.*

**1447. Ковальов, О. В.** Піч хлібопекарська ХПК-16 / О. В. Ковальов, В. М. Таран, М. О. Мартиненко, А. М. Ігнатенко // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2011. – С. 77.

**1448. Кравченко, О.** Удосконалення обладнання для приготування тістових напівфабрикатів [Електронний ресурс] / О. Кравченко, Ю. Теличкун, В. Теличкун // Ukrainian journal of food science. – 2014. – Vol. 2, issue 1. – С. 81–88. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18411> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Необхідність комплексного удосконалення процесу виробництва хлібобулочних виробів впливає з широкого використання ручної праці, громіздкого обладнання при традиційному способі виробництва. Конструкція змішувально-бродильно-формуального агрегату дозволяє об'єднати процеси безперервного інтенсивного замішування тіста, бродіння та формування розрихлених тістових заготовок безпосередньо на під хлібопекарської печі. Агрегат забезпечує скорочення машино-апаратурної схеми і знижує витрати на експлуатацію обладнання. В'язкість газонаповненого тіста лінійно знижується зі збільшенням витрат питомої роботи і швидкості зсуву, через послаблення взаємодії між частинками тіста.*

**1449. Кравченко, О.** Інтенсивне замішування тіста – запорука якості хліба / О. Кравченко, Ю. Теличкун, В. Теличкун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 6–9.

**1450. Лісовенко, О. Т.** Тістомісильна машина періодичної дії [Електронний ресурс] / О. Т. Лісовенко, Ю. Ю. Доломакін // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 4 (37). – С. 30. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/14773/3/2.pdf> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Метою запропонованої машини є покращення якості тіста, раціональне зменшення енерговитрат на замішування тіста, забезпечення оптимальної тривалості замішування, спрощення конструкції.*

**1451. Лобок, О. П.** Аналітичне моделювання динаміки температурного режиму камери хлібопекарської печі як багатовимірної об'єкта керування [Електронний ресурс] / О. П. Лобок, Б. М. Гончаренко, А. М. Слезенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 48. – С. 38–42. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/5740> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Проаналізовано як об'єкт керування (ОК) хлібопекарську піч, обґрунтовано припущення, запропоновано структурно-параметричну схему аналітичної моделі динаміки температурного режиму пекарної камери, що передбачає наявність чотирьох теплових ємностей. Складено рівняння теплових балансів для кожної з ємностей і виведено математичну та матричну моделі динаміки лінійного багатовимірної ОК за вибраних припущень. Модель теплового ОК, надана у просторі станів у векторно-матричному вигляді, є в подальшому основою аналітичного конструювання оптимального регулювання, а за потреби й оптимального оцінювання (спостереження) параметрів стану.*

**1452. Михайлишин, М.** Моделювання процесу замішування тіста безлопатевим робочим органом / М. Михайлишин, І. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 1 (151). – С. 54–56.

**1453. Пащенко, Л.** Применение противоанемических препаратов в приготовлении хлеба / Л. Пащенко, Я. Кобцева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 23.

**1454. Переваги** спіральних тістомісів // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 5. – С. 11.

**1455. Перший** тістоподільник, який не потребує масла для ділення // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 8 (31). – С. 33.

**1456. Піч** хлібопекарська ХПК-16 / О. В. Ковальов, В. М. Таран, М. О. Ігнатенко, А. М. Мартиненко // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 33.

**1457. Рекославський, В. В.** Особливості монтажу хлібопекарських пачей / В. В. Рекославський // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 9 (22). – С. 34–35.

**1458. Рибалка, О.** Для борошномелів і пекарів уже з'явився лабораторний прилад, який за інформативністю аналізу замінює відразу три аналоги / О. Рибалка, О. Плевє // Зерно і хліб. – 2010. – № 2 (58). – С. 50–54.

**1459. Рибалка, О. І.** МІКСОЛАБ – інноваційний інструмент для комплексної оцінки хлібопекарської якості борошна / О. І. Рибалка, О. О. Плевє // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 1 (127). – С. 33–35.

**1460. Солоницька, І. В.** Обґрунтування апаратурно-технологічної схеми виробництва хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення із заморожених напівфабрикатів [Електронний ресурс] / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 23–25. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2011\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2011_1_8) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Технологія приготування хлібобулочних виробів із заморожених пшеничних напівфабрикатів набуває широкого поширення і в даний час реалізується в хлібопекарській промисловості і на підприємствах харчування України. Завдяки швидкому розвитку ринку обладнання появляється можливість удосконалити апаратурно-технологічну схему для виробництва хліба із заморожених напівфабрикатів.*

**1461. Стадник, І. Я.** Обґрунтування умов проведення експериментів для оптимізації подрібнення хлібних сухариків / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 4 (201). – С. 49–51.

**1462. Стадник, І.** Основи теорії пластикації тіста на новій тістомісильній машині / І. Стадник, В. Васильків, О. Лісовенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 22–23 ; 2011. – № 2 (75). – С. 21–22.

**1463. Стадник, І.** Основи теорії пластифікації на дискретній безлопатевої тістомісильній машині / І. Стадник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 12–14.

**1464. Стадник, І.** Основні напрямки конструктивних і технологічних рішень по створенню безлопатевої тістомісильних машин / І. Стадник, М. Коневич // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 3–5.

*Розглянуто узагальнений підхід до розробки нових тістомісильних машин з безлопатевою робочим органом, що дозволяє створити умови інтенсифікації процесу замішування при забезпеченні ефективних методів неперервної реалізації технологічного руху, зменшення та усунення непродуктивної праці робочих органів, керування динамічним станом середовища з гармонійним поєднанням конструктивних елементів.*

**1465. Стадник, І.** Порівняння основних показників сучасних тістомісильних машин вітчизняних, європейських, американських та інших країн світу і шляхи їх удосконалення / І. Стадник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 49–51.

**1466. Стадник, І.** Процес замішування на безлопатевої тістомісильній машині можна регулювати / І. Стадник, В. Олійник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 5–7.

**1467. Стадник, І.** Теоретичні передумови застосування основних методів інтенсифікації для процесу безлопатевого замішування тіста / І. Стадник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 10–12.

**1468. Стадник, І. Я.** Визначення коливальних процесів у тісті за період пластифікації / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 4 (154). – С. 63–67.

- 1469. Стадник, І. Я.** Визначення раціональних параметрів бункера для дозатора борошна / І. Я. Стадник // *Хранение и переработка зерна.* – 2013. – № 8 (173). – С. 56–58.
- 1470. Стадник, І. Я.** Визначення руху середовища при дії кута захвату валків / І. Я. Стадник, А. І. Деркач, І. Г. Добротвор // *Хранение и переработка зерна.* – 2015. – № 6-7 (194). – С. 71–72.
- 1471. Стадник, І. Я.** Визначення течії тіста між робочим і живильним валиками тістомісильних машин / І. Я. Стадник, І. Добротвор, В. П. Василів // *Хлебопекарское и кондитерское дело.* – 2014. – № 3 (54). – С. 30–33.
- 1472. Стадник, І. Я.** Використання спектрального аналізу ділянок полімерного борошна при дослідженні параметрів поверхневих шарів утворюючого тіста / І. Я. Стадник, І. Г. Добротвор // *Хранение и переработка зерна.* – 2014. – № 8 (185). – С. 49–51.
- 1473. Стадник, І. Я.** Виробничі стратегії та концепції організації міні-виробництва / І. Я. Стадник // *Хранение и переработка зерна.* – 2014. – № 2 (179). – С. 46–48.
- 1474. Стадник, І. Я.** Вплив основних методів інтенсифікації на процес замішування / І. Я. Стадник, М. Р. Коневич // *Хранение и переработка зерна.* – 2013. – № 4 (169). – С. 48–50.
- 1475. Стадник, І. Я.** Дослідження розподілу концентрацій розчинних шарів при змішуванні / І. Я. Стадник, Г. Добротвор // *Хранение и переработка зерна.* – 2011. – № 9 (147). – С. 57–59.
- 1476. Стадник, І. Я.** Концептуальні підходи до оцінки процесу замішування тіста безлопатевим робочим органом / І. Я. Стадник, М. І. Коневич // *Хранение и переработка зерна.* – 2012. – № 9 (159). – С. 40–42.
- 1477. Стадник, І. Я.** Моделювання корисної потужності валкової розкатки тіста в термінах реологічних параметрів / І. Я. Стадник, А. Деркач, І. Г. Добротвор // *Хранение и переработка зерна.* – 2015. – № 2 (191). – С. 55–58.
- 1478. Стадник, І. Я.** Моделювання руху змішуваних компонентів у камері безлопатевої тістомісильної машини / І. Я. Стадник, М. М. Луцків // *Хранение и переработка зерна.* – 2011. – № 2(140). – С. 58–60.
- 1479. Стадник, І. Я.** Моделювання руху змішуваних компонентів у камері безлопатевої тістомісильної машини / І. Я. Стадник, М. М. Луцків // *Хранение и переработка зерна.* – 2011. – № 2 (140). – С. 58–60.
- 1480. Стадник, І. Я.** Напрямки удосконалення змішування компонентів / І. Я. Стадник // *Хранение и переработка зерна.* – 2013. – № 10 (175). – С. 50–51.
- 1481. Стадник, І. Я.** Обґрунтування параметрів процесів, що відбуваються в робочих камерах тістоділильних машин / І. Я. Стадник // *Хранение и переработка зерна.* – 2013. – № 5 (170). – С. 41–43.
- 1482. Стадник, І. Я.** Обґрунтування побудови досконалості машин із валковими робочими органами / І. Я. Стадник, А. В. Деркач // *Хранение и переработка зерна.* – 2016. – № 2 (199). – С. 47–55.

- 1483. Стадник, І. Я.** Обґрунтування побудови досконалості тістомісильних машин / І. Я. Стадник, М. Коневич // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 2 (167). – С. 48–50.
- 1484. Стадник, І. Я.** Обґрунтування процесу пластифікації на дискретній тістомісильній машині / І. Я. Стадник, О. Т. Лісовенко // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 5 (131). – С. 52–53.
- 1485. Стадник, І. Я.** Обґрунтування умов проведення експериментів для оптимізації подрібнення хлібних сухариків / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 4 (201). – С. 49–51.
- 1486. Стадник, І. Я.** Перспективні рішення при створенні безлопатевих тістомісильних машин / І. Я. Стадник, М. П. Коневич, В. П. Василів // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2014. – № 3 (54). – С. 25–27.
- 1487. Стадник, І. Я.** Підходи до визначення напрямків якісного сепарування при конструюванні дозатора сипучих матеріалів / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 7 (172). – С. 53–54.
- 1488. Стадник, І. Я.** Підходи до якісного дозування сировини / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 6 (171). – С. 79–80.
- 1489. Стадник, І. Я.** Розробка експериментального стенду для визначення тиску на поверхні пластифікатора з інтегрованою програмою "PowerGraph" / І. Я. Стадник, Г. М. Данилишин // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 7 (133). – С. 46–50.
- 1490. Стадник, І. Я.** Теоретична модель розрахунку витрат потужності під час пластифікації тіста / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 5 (143). – С. 48–50.
- 1491. Стадник, І. Я.** Теоретичні передумови застосування безлопатевого замішування / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3 (168). – С. 54–56.
- 1492. Теоретичні розрахунки і практичні вимірювання параметрів теплообміну в конвективних хлібопекарських печах [Електронний ресурс] / Р. В. Логвінський, Ю. Ю. Доломакін, О. В. Ковальов, В. М. Федорів // Ukrainian food journal. – 2012. – № 1. – С. 86–90. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3910> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.**
- Подано теоретичні розрахунки і практичні вимірювання параметрів теплообміну в робочій камері конвективних хлібопекарських печей. Визначено характер розподілу швидкостей повітря по висоті пекарної камери. Отримано дані про кінетику перебігу процесів під час випікання.*
- 1493. Тістоподілювальна машина А2-ХПО/5 // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 6. – С. 14.**
- 1494. Чурсінов, Ю. О.** Аналіз технологічного обладнання для обробки тістових заготовок при виробництві подового хліба / Ю. О. Чурсінов, С. А. Черних, В. В. Петровенко // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 4 (130). – С. 63–64.

**1495. Чурсінов, Ю. О.** Оцінка впливу роботи машин та обладнання на якість хлібобулочних виробів / Ю. О. Чурсінов, С. А. Черних, В. В. Петровенко // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 3 (180). – С. 32–34.

**1496. Шаруда, С.** Інформаційні аспекти побудови систем управління технологічними процесами хлібопекарського виробництва [Електронний ресурс] / С. Шаруда, В. Кишенько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 7–10. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9213> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Розглядаються задачі синтезу систем багатоцільового управління технологічними процесами хлібопекарського виробництва. На основі експертного опитування розроблені шкали оцінок технологічних параметрів.*

**1497. Шаруда, С.** Комп'ютерно-інтегроване керування хлібопекарським виробництвом [Електронний ресурс] / С. Шаруда, В. Кишенько, С. Швед // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 46–48. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4536> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Хлібопекарська промисловість, як одна із провідних галузей харчових виробництв, пов'язана із задоволенням попиту населення на хлібобулочні вироби, вирішує комплекс задач у застосуванні передових технологій та сучасного обладнання. Основна увага приділяється поліпшенню якості продукції, раціональному використанню ресурсів і сировини, підвищенню продуктивності технологічних ліній. Розв'язання таких задач неможливе без автоматизації виробництва на основі сучасних інформаційних технологій, передових досягнень в теорії та практиці автоматичного керування. Хлібопекарная промисленность, как одна из ведущих отраслей пищевых производств, связанная с удовлетворением спроса населения на хлебобулочные изделия, решает комплекс задач в применении передовых технологий и современного оборудования.*

**1498. Швед, С. М.** Розробка прогнозуючої моделі в системі управління процесом приготування хліба з використанням нейронних мереж [Електронний ресурс] / С. М. Швед, І. В. Ельперін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 47. – С. 13–17. – Режим доступу до Електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4707> (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Проведений аналіз технологічного процесу хлібопекарського виробництва як складної динамічної системи з слабо формалізованими параметрами. Розроблені параметричні схеми окремих стадій процесу. На основі методів нейронних мереж розроблена прогнозуюча модель технологічного процесу приготування хлібобулочних виробів, яка призначена для використання її в підсистемі оперативної корекції системи управління.*

**1499. Автоматическая** линия для производства гриссини и таралли // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6 (39). – С. 21.

- 1500. Акинфиева, И.** Мини-производство для макси-успеха в хлебопечении / И. Акинфиева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 5–12.
- 1501. Апробация** в производственных условиях способа приготовления сбивного хлеба из пророщенного зерна пшеницы / Е. Д. Чертов, Г. О. Магомедов, Н. Н. Алехина и др. // Хлебопродукты. – 2015. – № 5. – С. 64–65.  
*Приведены результаты исследования приготовления сбивного хлеба из пророщенного зерна пшеницы и его адаптации к машинной технологии. Установлено, что его производство целесообразно как с технологической, так и с экономической точки зрения, так как позволяет сократить производственные площади и в целом технологический процесс.*
- 1502. Баландина, А. С.** Исследование влияния растворимых пищевых волокон на физические свойства теста на приборе Фаринограф – АТ фирмы Brabender / А. С. Баландина // Хлебопродукты. – 2013. – № 3. – С. 36–38.
- 1503. Богатырева, Т. Г.** Лабораторное оборудование для оценки качества сырья и полуфабрикатов / Т. Г. Богатырева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 12 (112). – С. 6–8, 40–42.
- 1504. Бондаренко, В. В.** К расчету тестоделительных машин со шнековым нагнетанием / В. В. Бондаренко // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 9 (144). – С. 41.
- 1505. Бубличний бізнес** : вибір обладнання // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 4. – С. 26.
- 1506. Васильченко, А.** Внедрение энергосберегающей техники и технологии на хлебопекарных предприятиях Украины / А. Васильченко // Хлебопродукты. – 2011. – № 4. – С. 8–10.
- 1507. Водопотребление** и водоотведение на хлебопекарных и макаронных предприятиях / А. П. Косован, Л. Т. Волкова, М. Н. Волохова и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 1. – С. 58–59.
- 1508. Возможна ли** упаковка хрупких хлебных палочек весовыми дозаторами? // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 5-6. – С. 14–16.
- 1509. Дерин, В. Г.** Модернизация хлебопекарного производства : комплексные инженерные решения / В. Г. Дерин, Д. Ю. Баженов, В. А. Брызун // Хлебопродукты. – 2012. – № 9. – С. 40–41.
- 1510. Диттманн, Ф.** Инновационное оборудование для расстойки тестовых заготовок / Ф. Диттманн // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 5-6 (149). – С. 46–48.
- 1511. Ефимова, А.** Оборудование для упаковки хлеба и кондитерских изделий / А. Ефимова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 14–18.
- 1512. Жуковец, В. Л.** Качественный инвентарь – путь к успеху хлебозавода ! / В. Л. Жуковец // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 9 (133). – С. 27.
- 1513. Зверева, Л.** Агрегат, готовящий тесто на жидкой дисперсной фазе (ЖДФ) / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 60.



**1514. Зверева, Л.** Комплексно-механизированные линии для производства булочек, батонов бубликов / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 4 (89). – С. 43–47.

**1515. Исследование** процесса конвективного охлаждения нарезных батонов / А. А. Хвостов, А. А. Журавлев, С. И. Лукина, Е. В. Крылова // Хлебопродукты. – 2015. – № 8. – С. 58–60.

*Приведены результаты исследований по конвективному охлаждению нарезного батона при различных значениях температуры охлаждающего воздуха. Предложены расчётные зависимости и номограмма, позволяющие при известной температуре охлаждающего воздуха определить продолжительность охлаждения нарезного батона до заданной температуры*

**1516. Как** выбрать тестомес? // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 19–21.

**1517. Конвекционное** активное охлаждение: реальность и перспективы // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 30–31.

**1518. Концептуальные** решения J4 для производства формового хлеба // Хлебопёк. – 2015. – № 1 (72). – С. 38–40.

**1519. Комплексное** решение для производства хлеба длительного хранения // Хлебопродукты. – 2010. – № 10. – С. 28–31.

**1520. Копилец, В. И.** Разработка тестоделителя с уточненным отмериванием дозы [Электронный ресурс] / В. И. Копилец, А. Н. Пальчиков // Научный журнал Санкт-Петербургского национального исследовательского университета информационных технологий, механики и оптики (НИУ ИТМО). Серия. Процессы и аппараты пищевых производств. – Россия, Санкт-Петербург, 2015. – № 1. – С. 203–208. – Режим доступа к научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Современное оборудование для хлебопекарной промышленности в числе прочих машин обязательно использует тестоделители, от которых зачастую зависят качественные и другие потребительские свойства пищевой продукции. Специфическими эксплуатационными показателями таких машин является дозирование неньютоновских жидкостей, которые обладают особенностями при течении в каналах и малых зазорах. Вытеснение продукта в тару происходит обычно через выходной канал, образованный выходными цилиндрическими каналами в мерном цилиндре и золотнике. Однако при этом может наблюдаться и некоторое просачивание продукта через канал, образованный впускными отверстиями в мерном цилиндре и золотнике, и частью кольцевой щели между ними при «передавливании», то есть при превышении необходимого давления. Показано, что отсутствие «застойных» зон и щадящее воздействие на пищевую среду позволяют обеспечить необходимую точность дозирования, исключая нежелательные изменения структурно-механических свойств дозируемого материала. Для обеспечения такого эффекта предложено специальное устройство для дозирования.*

**1521. Косован, А. П.** Внедрение турбокомпрессорных агрегатов Ш2-МБКА в пневмотранспортные системы хлебозаводов / А. П. Косован, В. Ф. Веденьев, Т. П. Турчанинова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 8. – С. 58–61.

- 1522. Летова, Л. В.** Оптимизация теста как измерительного инструмента / Л. В. Летова // Дистанционное и виртуальное обучение. – 2014. – № 9 (87). – С. 66–74.
- 1523. Магомедов, Г.** Влияние формы месильной лопасти на энергетические характеристики сбивания и качество бездрожжевого полуфабриката / Г. Магомедов, Е. Пономарева, В. Рыжов // Хлебопродукты. – 2011. – № 10. – С. 48–49.
- 1524. Меликов, А. Г.** Исследование качества полуфабриката в тестораскаточной машине нового типа / А. Г. Меликов // Хлебопродукты. – 2015. – № 2. – С. 56–57.
- 1525. Моделирование** процесса замеса дрожжевого теста в тестомесильной машине непрерывного действия [Электронный ресурс] / А. И. Кравченко, А. А. Кудинова, В. И. Теличкун, Ю.С. Теличкун, И. Н. Литовченко, А. А. Губеня // Русенски университет «Ангел Кънчев» : научни трудове. – 2013. – Т. 52, № 10. – С. 129–134. – Режим доступа к Электронного архиву eNUFTIR Научно-технической бібліотеки Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12199> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.
- Широке впровадження в хлібопекарське виробництво прискорених технологій тістоготування передбачає використання інтенсивної механічної обробки напівфабрикатів. У зв'язку з цим у промисловості набули широкого поширення двошвидкісні тістомісильні машини періодичної дії з інтенсивним заміс тіста, що зумовило перехід від безперервного потокового замісу тіста до періодичного, оскільки в промисловості відсутні безперервні тістомісильні машини інтенсивної дії. Створення тістомісильних машин безперервної дії є актуальним на сучасному етапі.*
- 1526. Наливайко, Н.** Высокоточный тестоделитель вакуумно-поршевого типа / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 40–41.
- 1527. Немцова, З.** Агрегат, готовящий тесто на жидкой дисперсной фазе / З. Немцова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 29.
- 1528. Новая** тестомесильная машина МТМ-340 // Хлебопродукты. – 2011. – № 10. – С. 28–29.
- 1529. Оникиенко, И.** Как купить тестомес / И. Оникиенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 6–9.
- 1530. Опасная** "смазка" для хлеба // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 5 (44). – С. 10.
- 1531. Пащенко, В.** Общая характеристика экструзионных и отсадочных машин / В. Пащенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 44–47.
- 1532. Перренко, И. А.** История развития технической базы хлебопечения / И. А. Перренко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 2 (35). – С. 10–12.
- 1533. Печь** для выпечки хлеба и кондитерских изделий / М. Путиловский, Г. Рябинкина, В. Старков, Ю. Храмов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 33.

- 1534. Пономаренко, В. В.** Тестомесильная машина с интенсивной стадией замеса / В. В. Пономаренко, Д. Н. Люлька, С. Ю. Лементарь // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 8 (31). – С. 40–41.
- 1535. Приоритетное** направление : расширение области применения производимого оборудования // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 3 (26). – С. 40–41 ; 2016. – № 6 (39). – С. 42–43.
- 1536. Прокофьев, Е. А.** Замена и обновление оборудования на хлебозаводе / Е. А. Прокофьев, Н. В. Кусмарцева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 5-6 (149). – С. 17–19.
- 1537. Рензьев, О. П.** Новое оборудование для производства мелкоштучных изделий / О. П. Рензьев, В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 5 (117). – С. 39.
- 1538. Рензьев, О. П.** Новые конструкции тестоприготовительных комплексов / О. П. Рензьев, В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 2 (114). – С. 14–15.
- 1539. Рензьев, О. П.** Современная техника для разделки тестовых полуфабрикатов / О. П. Рензьев, В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 10 (109). – С. 6–7.
- 1540. Рензьев, О. П.** Современные конструкции тестомесильных машин непрерывного действия / О. П. Рензьев, В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 7 (131). – С. 30–31.
- 1541. Складчиков, В.** Радикальное и жизненно необходимое: Хлебопекарное и кондитерское оборудование / В. Складчиков // Мир продуктов. – 2014. – № 2 (101). – С. 10–13.
- 1542. Складчиков, В.** Рациональный подход / В. Складчиков // Мир продуктов. – 2013. – № 5 (94). – С. 8–11.
- 1543. Слабы, М.** Автоматические линии для подготовки теста Toros / М. Слабы // Хлебопродукты. – 2012. – № 5. – С. 28–29.
- 1544. Тестоделитель OMEGA** гарантирует точность деления // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 35.
- 1545. Тестоделительные** машины для малых пекарен и крупных предприятий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 5.
- 1546. Технологии и** оборудование для комплексной переработки зернового сырья // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 28–29.
- 1547. Тилмани, Ж.** Тестомесильные аппараты становятся более энергоэффективными / Ж. Тилмани // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 12 (112). – С. 24–25.
- 1548. Турчанинова, Т. П.** Высокоэффективная система очистки воздуха для мукомольных, хлебопекарных и других пищевых предприятий / Т. П. Турчанинова, М. В. Гречанников, П. С. Ейвин // Пищевая промышленность. – 2016. – № 6. – С. 24–26.

**1549. Уитейкер, Ш.** Тестомесильные установки непрерывного действия / Ш. Уитейкер // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 9 (108). – С. 26–28.

**1550. Уиттейкер, Ш.** Новая наука о печах / Ш. Уиттейкер // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 3 (115). – С. 28–30.

**1551. Хлебопекарная** печь MIWE condo точная настройка // Хлебопродукты. – 2013. – № 10. – С. 36–38.

**1552. Хромеенков, В. М.** Автоматические линии для производства хлебобулочных изделий / В. М. Хромеенков, Ю. В. Зуева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3-4. – С. 26–27.

**1553. Хромеенков, В. М.** Современные конструкции тестомесильных машин периодического действия / В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 10. – С. 40–42.

**1554. Швед, С. Н.** Автоматизированная система управления производством хлеба [Электронный ресурс] / С. Н. Швед, И. В. Эльперин, Л. Ю. Арсеньева // Хлебопродукты. – 2013. – № 2. – С. 58–59. – Режим доступа к Электронному архиву eNUFTIR Научно-технической библиотеки Национального университета пищевых технологий: <http://enuftir.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11255> (дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*Рассмотрены вопросы повышения эффективности существующих систем автоматизации процессов производства хлеба. Предложено использовать интеллектуальные подсистемы поддержки принятия решений при выборе улучшителей и оперативной коррекции технологических параметров. Для создания интеллектуальных подсистем использованы модели с нечеткой логикой и прогнозирующие модели на базе искусственных нейронных сетей.*

**1555. Шматченко, И.** Линия для производства сдобных и соленых хлебных палочек / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8 (104-105). – С. 28–29.

## Розділ 9

### Охорона праці, гігієна санітарія в хлібопекарській промисловості

#### Статті з наукових та фахових видань

**1556.** Дзідзігурі, М. Професійні мийні засоби ТМ "Датонал". 10 років досвіду в хлібопекарській промисловості / М. Дзідзігурі // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 3 (48). – С. 27.

**1557.** Крусір, Г. В. Оцінка впливу хлібопекарного підприємства на навколишнє середовище на основі критерію екологічності [Електронний ресурс] / Г. В. Крусір, І. П. Кондратенко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 81–83. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_2\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_26) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

**1558.** Крусір, Г. В. Розрахунок екологічного сліду хлібопекарського підприємства [Електронний ресурс] / Г. В. Крусір, В. В. Яшкіна, Г. В. Кіріяк // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 91–95. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_2\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_30) (дата звернення: 20.03.2017). – Назва з екрана.

*Для визначення екологічного впливу хлібопекарського підприємства на навколишнє середовище використовували «екологічний слід», який на сьогодні є одним з найбільш точних методів визначення екологічності підприємства. В результаті показано, що робота підприємства супроводжується виникненням екологічного дефіциту.*

**1559.** Лабунский, А. Новые средства и оборудование промышленной санитарии и гигиены для безопасности предприятий хлебопродуктов / А. Лабунский // Хлебопродукты. – 2011. – № 10. – С. 20–22.

**1560.** Смит, Д. Гигиеничность конструкции щеточных изделий в пищевой промышленности / Д. Смит // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 9. – С. 10–11.

**1561.** Филлипс, Д. Хлебопечение становится экологичнее / Д. Филлипс // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 11 (135). – С. 28–30.

**1562.** Хромеевков, В. М. Оборудование для санитарной обработки инвентаря и производственных помещений / В. М. Хромеевков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 5-6 (165). – С. 34–35.

**1563.** Хромеевков, В. М. Современные аспекты санитарной обработки оборудования и инвентаря / В. М. Хромеевков, Ю. В. Зуева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 1-2. – С. 32–33.

**1564. Хлюстова, Л. В.** Гигиеническая характеристика условий и организации труда основных профессиональных групп современного хлебопекарного производства [Электронный ресурс] / Л. В. Хлюстова, Л. П. Сливина, А. В. Петраевский // Вестник Волгоградского государственного медицинского университета. – Россия, Волгоград. – 2012. – № 3 (43). – С. 51–54. – Режим доступа к Научной электронной библиотеке КиберЛенинка : <http://cyberleninka.ru>(дата обращения: 20.03.2017). – Заглавие с экрана.

*В работе изучены организация и условия труда работников основных профессиональных групп крупных хлебопекарных предприятий. Аргументирована необходимость разработки и реализации мероприятий по гигиенической рационализации технологического процесса и оборудования, оптимизации условий и режима труда работниц.*

## Іменний покажчик

Arancha A. V.	1356	Антуфьев В.	989
Beltrán M.	1356	Антуфьев В. Т.	1151
Ramos M.	1356	Аньшакова В.	1393
Абдулаева Н. Н.	473	Аньшакова В. В.	1074
Агзамова Л. И.	1302	Апаршева В. В.	691
Агибалова В. С.	223, 687, 733, 741	Арпуль О. В.	802
Аднодворцев М. Ф.	627, 987, 993, 994, 995	Арсеньева Л.	692, 1244
Айдаева Н. Г.	1256	Арсеньева Л.	808
Акимов В.	421, 1278	Арсеньева Л. Ю.	371, 710, 763, 1054, 1189, 1199, 1355, 1383, 1419, 1422, 1554
Акимов В. А.	426	Арсиненко Н. О.	371, 668, 671, 763
Акинфиева И.	1500	Арсиненко С. В.	763
Аксельруд Д. В.	179	Арская Л.	1075
Аксьонова О. Ф.	362	Арсланов Ш.	990
Аладьїн І. А.	957	Артеменко Е. В.	617
Алейник И.	443, 861, 1073	Артемьев А.	484
Алейник И. А.	689, 827, 906	Артемьев С. О.	195
Александрова В.	448	Артюшенко А.	125, 155
Алексеева М. М.	1357	Асадчих Е. Н.	433
Алехина Н.	1087	Асмаева З.	1245
Алехина Н. Н.	452, 689, 730, 809, 827, 847, 1117, 1315, 1372, 1501	Асмаева З. И.	424
Алферов А.	628	Атамуратова Т. И.	275, 1173
Альимова Т. Б.	1409	Атрошкина Е.	1359
Амантаева А.	422, 810	Ауэрман Л.	612
Анодворцев М. Ф.	997	Ахмедова Д. К.	487
Андреев А.	690	Ахмедова З. Р.	275
Андреев А. Н.	264	Ахтемиров Е.	464
Андреева А. А.	1271	Аюшеева Р. Б.	1076
Андронович Г. М.	1188	Бабіч А. О.	758
Аникеева Н. В.	423	Бабіч О.	1057
Анисимова Л. В.	156, 279	Бабіч О. В.	555, 674
Аношина О.	988	Бабкіна І. В.	1421
Антонова Н.	1112	Бабко Є. М.	971
Антонюк М. М.	239, 240, 361, 1199	Бадрук Ю. В.	415
		Баженов Д. Ю.	1509
		Байбашева Д. К.	1291
		Байков В.	961
		Байков В. Г.	182, 441, 707
		Байрамов Э. Э.	811, 812

Бакаева И. А.	730, 847, 1315	Бессараб А. С.	825
Балабаш О. С.	46	Бессонова Л. П.	1312
Баландина А. С.	1092, 1502	Биковченко Т.	241, 1051
Балим В. Ю.	758, 765	Билык Е. А.	1414
Балуян Х. А.	438	Билялова А. С.	432
Балым В. Ю.	875	Битка М. В.	784
Баль-	1190	Битка Т. В.	981
Прилипко Л. В.		Бицюра О. В.	242, 244
Барабанова В. В.	47	Білик О.	380, 1057
Баранов В. І.	373	Білик О. А.	2, 376, 387, 400, 555, 1382
Баратова Ф.	265	Бляхарчук М. О.	75
Бараш Б.	991	Бобрышева С.	457
Барсукова Н. В.	1246	Бобышев К. А.	819
Баулина Т.	1247	Богатырева Т.	1152
Бахмет М. П.	850	Богатырева Т. Г.	154, 158, 160, 433, 712, 742, 992, 1279, 1361, 1362, 1363, 1503
Баштовая А. А.	471, 1088, 1089	Бойко Б. Н.	1122
Бегеулов М.	693	Бойко І. А.	48, 63
Бегеулов М. Ш.	813	Бойцова Т. М.	1249
Безгінова Л. І.	74	Бокій О. В.	76
Безносков Ю. В.	1140, 1360	Болдина А. А.	820
Бектурганова А. А.	215, 539	Болтенко Ю. А.	814
Белая Н. И.	266	Бондар В.	1057
Белецкий С. Л.	211	Бондар Н.	789
Белибова Ю.	193, 435	Бондаренко В. В.	1504
Белибова Ю. А.	1407	Бондаренко В. И.	1090
Беликова А.	588, 589	Бондаренко Т. М.	372
Беликова А. А.	156	Бондаренко Ю.	603, 768, 1055, 1200
Белова Ю. Н.	1378	Бондаренко Ю. В.	413, 800, 1204, 1210, 1238, 1335, 1384
Белокурова Е.	632, 1258	Борисенко Д. В.	1250
Белокурова Е. В.	694, 734	Борисенко Я. В.	818
Белявская И.	1152, 1278	Борисова А. Е.	476
Белявская И. Г.	153, 154, 158, 426, 440, 712, 742, 814, 815	Бортнічук О.	753
Белянина Н.	530	Бортнічук О. В.	396, 677
Бердач Н.	1045	Борцова Е. Л.	500, 966, 1100, 1101
Бердышникова О.	934	Боташева Х. Ю.	523, 698, 727, 826
Бердышникова О. Н.	165, 166	Бочкова Л. К.	732
Береговой И.	267		
Березина Н.	569, 816, 817, 1077		
Березина Н. А.	427, 428, 429, 430, 431, 818		



Братиця Л. М.	37	Вершинина О. Л.	270, 498, 695, 701, 1252, 1253
Бриллиантова Н.	821	Вершкова Ю. А.	162, 212
Брославцева И. В.	175	Веселова А. Ю.	1154, 1254, 1255, 1268, 1293
Брызун В. А.	992, 993, 994, 995, 997, 1509	Виноградов Ю. А.	264
Бугримов Д. Ю.	1113	Виноградова А. В.	1155
Бугріменко Р. М.	74	Витол И. С.	159, 163, 225, 436
Буданов Н.	604	Владіміров С. В.	128
Буданцев Е. В.	566	Влащик Л. Г.	1266
Бутина Е. А.	434	Возіян В. В.	138
Бутковский В.	530	Войно Л. И.	432, 444
Буток О. С.	765	Волкова А. А.	445
Бучавая Р. Ю.	77	Волкова Л. Т.	1507
Быкова Н. Ю.	998, 1011, 1024	Волкова Н.	828, 829, 842, 843, 844, 846, 1513, 1514
Быковченко Т. В.	158, 166, 195, 269, 712, 1153, 1179	Волкова О.	79
Вавренюк П.	1280	Волончук С. К.	217
Валеева Л. И.	1133	Волохова Л. Т.	1153
Валиулина Д. Ф.	746	Волохова М. Н.	1507
Василевская Д.	574	Волошенко О. С.	313, 507
Василенко З. В.	822	Волощенко Т.	683
Василенко Л.	823	Волощук Г. І.	1225
Василенко Ю.	759	Воробьева В. М.	441
Василенко Ю. М.	1193	Воробьева И. О.	441
Василів В. П.	1471, 1486	Воробьева И. С.	182
Васильев Д. А.	1159	Воропаева О.	276, 1112
Васильев С. В.	1217	Воропаева О. Н.	689, 699, 827
Васильків В.	1462	Второва М. В.	1257
Васильченко А.	1506	Выборнов А. А.	279
Васильченко Т. О.	387	Вытовтов А. А.	474
Васільцова О. В.	4, 78	Габелко Е. А.	523
Веденин А. Н.	1349	Гавва О. М.	1351
Веденьев В. Ф.	1521	Гавриленко Н.	280
Веденьева А. Д.	153	Гаврилова Т. А.	277
Величко Т.	620	Гавриш А.	753, 759
Вербицький С. Б.	39	Гавриш А. В.	677, 1193
Вережникова М.	161	Гавриш Т. В.	407, 787, 1072
Верещагин А. Л.	272	Гаджиев Т.	840
Верещагина С.	1251	Гайдай М.	167
Верещинський О. П.	115, 120, 130	Гайдукова О. П.	553
Вершинина О.	544, 696		

Гакова О. А.	164, 168, 1126	Горлов П.	171, 835
Гамаль М.	1439	Горовай Л.	760
Ган Е.	461	Горовая Н.	451
Гасай Є. Л.	758	Горовой В.	637, 761, 944
Гасанова А. Е.	382	Грабовська О. В.	393
Гаццола Д.	863	Гребенюк Є.	243
Гвоздєв О. В.	1416	Гревцева Н. В.	1182
Гельфанд Е. Д.	281	Грегирчак Н. Н.	287
Гендов-Мошану А.	559, 1177	Грегирчак Н.	245, 329
А.		Грегирчак Н. М.	42, 44, 330, 377, 400, 785, 1229, 1230
Георгиева А. В	446, 700, 831, 1080	Грекова А. В.	1363, 1364
Герасименко Е. О.	434	Гречанников М. В.	1548
Герасимова В.	1258	Грибан С. В.	81
Геращенко Н. І.	1053	Григорьева В. Н.	1103
Гергиева А. В.	1081	Гриценко С. А.	824
Германчук А. І.	972	Гриценко А.	675, 1198, 1202, 1205, 1209
Гернет М. В.	316	Гриценко А. М.	409, 1181, 1183, 1186, 1196, 1197, 1203, 1208
Гинс В. К.	1263	Гриценко А. Н.	702, 1259
Гирич Т. С.	266	Громцев А. С.	1151
Гладкий Ф. Ф.	1	Губанкова Г.	965
Глотова А.	169	Губеня А. А.	1525
Глуздань А. А.	1033	Губеня В. О.	1189, 1199, 1417
Говоруха Ж. А.	49, 64	Губеня О. О.	625
Голікова М. І.	1391	Гук П.	172
Голікова Т. П.	243	Гула П.	453, 454, 1007
Головачева О. В.	274, 315	Гулавський В. Т.	412
Гольдварг Б. А.	205	Гулый П.	459
Гончар В.	280	Гуменюк О. Л.	1146
Гончар В. В.	270, 1252	Гуржій О. І.	45
Гончаренко Б. М.	7, 1446, 1451	Гурина Н. А.	1279
Гончаров В. В.	701	Давидович Е. А.	1008
Гончарова Н.	276	Давидюк Г.	370
Горбанева Ю.	1079	Давыдова Р.	1261
Горбань Н.	170, 282, 283, 449, 450, 832, 833, 834, 943, 1004, 1005, 1006, 1046, 1047, 1134, 1156, 1260, 1350	Дадамирхаев М.	536
Горбатовская Н.	448	Данилишин Г. М.	1489
Горбач О.	80	Данилюк Е.	1082
Гордієнко Т. В.	1191	Данин В. Б.	1048
Гордуновський О. М.	45	Данович Н. К.	1262

Даньшина Л. О.	674	Добротвор І. М.	755
Даутканова Д.	836	Довгалюк І. В.	1409
Даценко А.	173, 284, 455, 1157	Долженкова	Е. В. 1120
Даценко О.	1158	Доломакин Ю. Ю.	838, 1033
Дейниченко Г.	762	Доломакин Ю. Ю.	1450, 1492
Деканський В.	976	Домарецький В. А.	1, 601
Деликатная І.	457	Домахіна М. О.	766, 1063
Дементьева З. Н.	899	Донской Д.	1211
Демидова Т. І.	928	Донской Д. М.	1284
Демічковська М. П.	959, 960	Донської Д. М.	242
Демчак І. М.	37, 38	Донченко Л. В.	824, 1266
Демченко А. Б.	251, 1066	Дорош А. П.	287
Демченко С. В.	1253	Дорош Г.	245
Деревенко В.	696	Дорош Г. П.	377
Деренівська А. В.	1425, 1432	Дорошенко Е.	288
Дерин В. Г.	1509	Дорошенко Є.	1145
Дерканосов Н. І.	1286	Доценко В.	375, 676, 963
Дерканосова Н. М.	285, 286, 694, 1263, 1285, 1286	Доценко В. Ф.	396, 677, 764, 1054, 1383, 1417
Деркач А.	1477	Доценко С. М.	458, 522, 540
Деркач А. В.	1482	Древин В. Е.	1094, 1267
Деркач А. І.	1470	Дремучева Г.	490, 491, 1116
Деркач Т. Л.	1146	Дремучева Г. Ф.	166, 174, 352, 478, 518, 567, 635, 638, 930, 1083, 1255, 1268, 1293
Десик М.	767	Дробот В.	247, 379, 380, 459, 626, 675, 768, 1055, 1198, 1200, 1201, 1202, 1205, 1206, 1209
Десик М. Г.	969, 970, 972	Дробот В. І.	702, 1259
Десик Н.	1026	Дробот В. І.	2, 376, 378, 409, 413, 800, 1043, 1044, 1056, 1181, 1191, 1196, 1197, 1203, 1204, 1207, 1208, 1210, 1238, 1335, 1384, 1419, 1422
Джахангірова Г. З.	837	Дроздов А.	381
Дзідзігурі М.	1556	Дубинин В.	460, 605, 839, 1365
Димитренко Ю. В.	1282		
Димов І. Е.	1081		
Диттманн Ф.	1510		
Дідик І.	685		
Дідик І. М.	243		
Дідик Н.	1201		
Діхтяр А. М.	962		
Діхтярь А.	801		
Дмитрук Є.	131		
Дмитрук Є. А.	130		
Добронравова Н.	1135		
Добротвор Г.	1475		
Добротвор І.	1471		
Добротвор І. Г.	793, 1470, 1472, 1477		

Дубровская Н. О.	520, 521, 1084, 1174, 1298	Євлаш В. В.	362
Дубцов Г.	291	Ємцева Г. Ф.	83, 84
Дубцов Г. Г.	190, 308, 309, 1085	Єремєва О. А.	140
Дугіна К. В.	703, 757, 786	Жамбалова Е. А.	1256, 1272
Дудикова Г.	461	Жарикова Н. В.	640
Дудикова Г. Н.	346	Жаркова И.	464
Дудко С. Д.	1441	Жаркова И. М.	295
Дудник Е. Е.	595	Жигунов Д.	132, 135, 394
Дулаев В.	228	Жигунов Д. А.	175, 176, 177, 178, 179, 180
Думбровская Н.	1269	Жигунов Д. О.	384
Дунда С. П.	50, 65, 82	Жиркова Е. В.	438
Дюкарева Г. І.	382	Жирнова Е. В.	165, 209
Дьяков О.	801	Жуков А. Г.	848
Дьяков О. Г.	395, 1219, 1240	Жуковец В. Л.	1512
Євдокимова О. В.	462, 1270	Журавлев А.	1112
Євелева В. В.	463, 1165, 1314	Журавлев А. А.	699, 859, 1515
Євтухова О. М.	898, 899	Журавлев А. П.	1273
Єгорова А. В.	1396	Журавлева И. А.	1117, 1372
Єгорцев Н.	1327	Журавлева Л. А.	1273
Єгорцев Н. А.	908	Жураховский С.	598
Єйвин П. С.	1548	Зайферт Н. А.	714
Єлкин И. Н.	1271	Зайцева И. И.	1285
Єльперін І.	1442	Зайцева Л.	706
Єльперін І. В.		Зайцева Л. В.	468, 566, 707, 1093, 1133
Ємельянов А. А.	1285	Зайцева Т.	467
Єрдакова В. П.	1140, 1360	Зайцева Т. А.	466, 708
Єрємина В. В.	272	Закладной Г.	1394
Єрємина О. Ю.	640	Замбалова Н. А.	1076
Єремина Т. А.	892	Запаренко Г. В.	395, 1192
Єржанова М.	840	Застрогина Н. М.	1316
Єркебаев М.	840	Захаревич В. Б.	1351
Єркинбаева Р.	472	Захарова А.	483, 705, 717
Єрмолаева Е. О.	1290	Захарова А. С.	469, 636, 718, 841
Єрмош Л. Г.	704	Захарчук А.	1160
Єсин С.	483, 705, 717	Зацепилина Н. П.	735, 1311, 1318
Єфимов В. Ю.	1009	Зверева Л.	842, 843, 844, 845, 846, 1513, 1514
Єфимова А.	1366, 1511	Зельдич Э.	1275
Єфимова С. В.	338	Зиг Ю.	541
Єфремова Е. Н.	1086		
Євдокимова Г.	620		

Зимичев А.	1327	Іванова В. Д.	359
Зимичев А. В.	745, 908, 1343	Іванова Г. С.	403, 618, 686, 1060, 1194
Зимчева А. В.	1342	Іващенко М.	1444
Зинюхин Г.	1002	Ігнатенко А. М.	1447
Зинюхин Г. Б.	1041	Ігнатенко М. О.	1456
Зипаев Д. В.	746	Іжевська О.	768
Зінченко Ю. С.	1146	Іжевська О. П.	1204
Значек Р. Р.	73	Ільдірова С.	769
Золотов Е. Б.	1443	Ільдірова С. К.	936, 958
Зубкова Е. В.	533	Ільчук В.	127
Зубцов В. А.	525, 1276, 1341	Ільчук В. Б.	140, 1381
Зуева Ю. В.	1552, 1563	Іоргачова К. Г.	773
		Ірха Ю. О.	252
		Іщенко Т.	375, 676, 963, 984
		Іщенко Т. І.	759, 1193
		<b>Кавешников В. Ю.</b>	479, 1316
Зуйко В. І.	790	Казанская Л.	480, 530
Зюбровський А. В.	602	Казєннов І. В.	1346
Зюзько А. С.	471, 1088, 1089, 1090	Казєннова Н. К.	1346
		Казмірчук О. А.	957, 1241
<b>Іванов М. Г.</b>	1091	Казьмина О. І.	1262
Іванов С. А.	540	Кайшев В.	524
Іванова А. С.	1105, 1396	Калакура М. М.	601
Іванова Е. С.	1169	Калач А. В.	694
Іванова М.	989	Каленик Т.	1320
Іванова О.	472	Каленик Т. К.	738, 1322
Іванова Т. Н.	640	Калинина І. В.	1398
Іванцова М.	641	Калмыкова Е. В.	1267
Іванченко О. Б.	445	Калюжный В. В.	164
Івсєєв Н. В.	736	Камалова М.	481
Ігнатова Ю. В.	864	Кананихіна О. М.	1148
Ізосимов В. П.	1279	Кананыхина Е. Н.	642, 1283
Ікрамов Р. А.	474	Канарская З. А.	273
Ільїна О. А.	17, 1092	Канарский А. В.	1339
Ільїна О. А.	17	Кандроков Р. Х.	159, 187, 225
Іоргачева Е. Г.	15	Каплуненко В. Г.	413
Іпатова Л.	1333	Капрельянц Л.	386
Ісабаєв І. Б.	275, 1173	Карасева Е. В.	475
Ісамбаєв І. Б.	328	Каратаєва Е.	1393
Ісраїлова Х. А.	311	Каратаєва Е. В.	1074
Іунихина Е. В.	160, 1092	Кармашова Е. О.	813
		Карпенко В. І.	859
<b>Іваненко В. О.</b>	1068		
<b>Іванов С.</b>	808		

Карпенко С. Г.	978	Ковальов О. В.	756, 770, 781,
Карпенко Т. С.	764, 799		971, 1440, 1447,
Карпенко Ю. В.	51		1456, 1492
Карпиленко Г. П.	163, 436	Ковальчук А.	299
Карпов В. И.	1096	Ковбаса В. М.	974
Карпова Д. С.	1272	Ковбаса В. Н.	825
Карчевская О.	472	Ковпак Ю. С.	251, 783, 1066
Карчевская О. Е.	174	Ковтуненко В. Я.	205
Касаткин В. В.	916	Кожевникова В. О.	15, 722, 1216
Касимова М.	481	Кожевнікова В. О.	1148, 1217
Касьянова Л. А.	188	Кожевнікова О. В.	392
Качмазов Г. С.	298	Козир О.	9
Кершенгольц Б. М.	1074	Козир О. М.	10
Киктенко Е. Н.		Козичева М. А.	709
	498	Козлов А.	1334
Кирдяшкин В. В.	1271	Козлов Г.	189, 482
Киреева Е. И.	716	Козлов Г. Ф.	356
Кирица Е. Н.	559, 1177	Козлова О. С.	1287
Китиссу П.	264	Козловская А. Э.	475
Кишенько В.	1496, 1497	Козубаева Л.	483, 705, 717,
Кишенько В. Д.	6, 7, 1446		854, 1288
Кігель Н. В.	361	Козубаева Л. А.	469, 636, 718, 841
Кіреєва О.	762	Козубаєва Л.	1385
Кірік А. В.	1445	Козырева С. М.	929
Кірік І. М.	1445	Колесников В.	484
Кіріак Г. В.	89, 1558	Колесникова А. Ф.	462
Кірсанов В.	129	Колесниченко М. Н.	469
Клевец М.	1097	Колесніченко І. М.	384
Клевец М. В.	1093	Коломиец С.	1289
Клепов Р. Е.	568	Коломникова Я.	1079, 1170
Клименко А. Л.	424	Коломникова Я. П.	734
Кобилінська О.	1057	Колпаков Ю. М.	585
Кобцева Я.	1453	Колпакова В.	485
Кобченко М. П.	1374	Колпакова В. В.	566
Ковалев А. В.	825, 1033	Колумбет О. П.	85
Ковалева А.	1292	Колупаева Т.	1097
Ковалева А. В.	1399	Колупаева Т. Г.	1407
Ковалева И.	988	Комарова Ю.	437
Коваленко В. О.	362	Комилова Д. А.	190
Коваленко М.	853	Кондратенко И. П.	191
Коваленко О. В.	261	Кондратенко І. П.	1557
Коваль А. И.	442	Кондратенко Р. Г.	855
Ковальов О.		Конева С.	854
	974, 984	Коневич М.	1464, 1483

Коневич М. I.	794, 1476	Костюченко М. Н.	646, 1153, 1255,
Коневич М. П.	1486		1268, 1293, 1294,
Коневич М. Р.	755, 1474		1295, 1296, 1317,
Конєва С.	1385		1328
Коннова О. И.	444	Косцова И.	517
Конова Н. И.	1098	Кот Г.	254, 414
Коновалова Ю. В.	1270	Кох Д. А.	1329
Копилец В. И.	1520	Кохан С.	40
Коптелова Н. Б.	1290	Кочеткова А.	1333
Копьяк Н.	719	Кочеткова А. А.	363
Кордзая Н.	620	Кочетов В. К.	302
Кордзая Н. Р.	621, 669, 680	Кочкарев В. Р.	568
Кордзян Н. Р.	1387	Кошевой Е. П.	945
Корецька I.	388	Кравченко А. И.	1525
Корзун В. Н.	1054, 1383	Кравченко М. Ф.	959, 960
Коркач Г.	1058	Кравченко О.	767, 771, 1448,
Корнена Е. П.	434		1449
Коровина Л.	189, 482	Кравченко О. А.	721
Короленко Л. I.	3	Кравченко О. В.	52, 66, 86
Короселєв Н. И.	856	Кравченко О. I.	667, 678, 684,
Коростова Е. В.	1090		755, 1223, 1426,
Коротков В. Г.	1028		1433
Короткова О. Г.	713	Красильников В. Н.	1246
Коршенко Е. А.	473	Красина И. Б.	1262
Коршенко Л. О.	458, 473, 522	Красникова Л.	303
Корячкин В. П.	848	Красникова Л. В.	268, 332, 1166
Корячкина С.	1292	Краснова М. С.	1025, 1028
Корячкина С. Я.	301, 427, 429,	Кривошеев А. Ю.	906
	430, 487, 720,	Кривошей В. М.	1352, 1353, 1367
	744, 848, 1291		
Косачев В. С.	945	Крикунова Л. Н.	316
Косенко О.	488	Кричковская Л. В.	317
Косматова В. А.	1253	Кроха А. А.	1122
Косован А.	489, 490, 491,	Крошко О.	135, 394
	524, 1264	Крупских С. А.	736
Косован А. П.	352, 478, 518,	Крусир Г. В.	191
	567, 930, 1507,	Крусир Г. В.	3, 87, 88, 89,
	1521		1557, 1558
Костецька К. В.	139, 140	Крутовой Ж. А.	1192
Кострова И.	854	Крутских С.	1087
Костылева Е.	1334	Крылова В.	574
Костюк М.	389	Крылова Е. В.	1515
Костюченко I. В.	1194	Крючков Е. И.	1094

Крючкова Т. Е.	1094	Кушнір Т. Б.	90
Ксенюк М. П.	1146	Кыдыралиев Н. А.	851
Кубанкова Г. В.	540	Кюне О. О.	53
Кудзиев С.	1136, 1400	Лабунский А.	1559
Кудзиева Ф.	1136, 1400	Лабутина Н.	961
Кудзиева Ф. Л.	1297	Лабутина Н. В.	440, 475, 742, 1363
Кудинов П. И.	321, 732	Лаврова А.	706
Кудинова А. А.	1525	Лаврова Л. Ю.	499, 500, 501, 966, 1100, 1101
Кузнецов В.	572	Лагуш И.	1012, 1013
Кузнецова Е.	1292	Ладнова О. Л.	720
Кузнецова Е. А.	568, 1399	Лазутка С.	307
Кузнецова И.	268	Лазуткіна А. В.	73
Кузнецова Л. И.	277, 304, 331, 520, 521, 1084, 1169, 1174, 1298	Лаптиева Е. А.	1285
Кузнецова Н.	961	Лебедев А. В.	232
Кукин М. Ю.	1099	Лебедев Т. Е.	642, 1283
Кулев Д.	492	Лебеденко Н. Ю.	392
Куликовская Л.	964	Лебеденко Т.	1058, 1211
Кулиненко В.	493	Лебеденко Т.	1211
Кулиненко О.	305, 494, 495	Лебеденко Т. Е.	15, 722, 1284, 1309
Кулініч В.	256, 791	Лебеденко Т. Є.	8, 12, 242, 244, 391, 392, 1148, 1216, 1217
Кулініч В. І.	802	Лебединець В. Т.	1386
Купцова Ю.	496, 497	Левченко Ю. Г.	106
Куренная О.	306	Легков И.	291
Курзюкова Е. С.	818	Легков И. С.	308, 309
Куркина Е. Н.	697	Леденко Т.	1059
Курчаева Е. Е.	733	Лементарь С. Ю.	1534
Кусмарцева Н. В.	1536	Ленс М.	133
Кусова И. У.	308, 309, 1085	Лесникова Н. А.	192, 500, 501, 966, 1100, 1101
Кустов В.	183	Летова Л. В.	1522
Кустов В. Ю.	206	Леус Р. М.	555
Кустов І. О.	412	Лець Н.	753
Кухтіна Н. М.	41	Лець Н. О.	396
Куц А. М. І		Лисенко В.	310, 643, 946, 1102
Куцакова В. Е.	338	Лисицын А. Н.	1103
Кучарська Л. В.	390	Лисюк Г.	1222
Кучерук З.	1182, 1213, 1214, 1215, 1220, 1222	Лисюк Г. М.	667, 678, 684, 782, 1182, 1354
Кучерук З. І.	1237, 1240		
Кучерук О.	1218		
Кучерявенко И. М.	498		
Кучма Т. І.	93		
Кучменко Т. А.	295		



Литвин М.	857, 947	Майоров И.	1014
Литвин Н.	723, 967	Макарова М. И.	898
Литвинова Е. В.	734	Макарова О. В.	126, 403, 686, 1060, 1105, 1194, 1396
Литвинюк О. П.	5	Маклюков В. И.	998, 1001, 1011, 1015, 1022, 1024
Литовченко И. Н.	838, 1525	Максимов А. С.	925
Лифенко Л.	43	Макух Т. О.	54
Ліманська Н. В.	92	Малафаєв М. Т.	766, 1063
Лісовенко О.	1462	Малиновский В. В.	1414
Лісовенко О. Т.	937, 1424 1450, 1484	Малкина В. Д.	438, 725
Лісовська Д. П.	393	Малюк С. О.	91
Літвяк В. В.	393	Малютина Т.	464
Лобачова Н. Л.	807, 1184	Мальков Р. Ю.	977, 1232
Лобок О. П.	7, 1446, 1451	Мальчиков М. Ю.	998, 1279
Логвінський Р. В.	1492	Манжесов В. И.	184, 741
Логунова Л. В.	1372	Маноха Л. Ю.	92
Лукин А. А.	194, 724	Мараева О.	743
Лукина С.	1104	Мардар М.	620
Лукина С. И.	452, 523, 533, 698, 711, 727, 826, 1095, 1515	Мардар М. Р.	73, 621, 680, 1387
Лукіна Л.	1147	Маринін А. І.	387
Луньова О.	1213, 1218	Мариніна А. І.	400
Луньова О. С.	1215, 1219, 1220, 1240	Маркитанова О. А.	725
Луценко Л. М.	1096	Маркова К. Ю.	1155
Луцків М. М.	1478, 1479	Мартиненко А. М.	1456
Лысенко В.	502	Мартиненко М. О	1447
Любич В. В.	138	Мартиновський В. С.	93
Люлька Д. Н.	1534	Мартынов А. А.	312
Люта А. Л.	1070	Марценюк О. С.	1418
Львова Л. С.	1161, 1162, 1163	Масалова В. В.	1299
Магомедов Г.	443, 859, 861, 948, 1087, 1104, 1523	Маслійчук О.	397
Магомедов Г. О.	311, 735, 736, 849, 858, 859, 906, 1311, 1318, 1501	Маслюк В.	9
Магомедов М. Г.	698, 711, 1095	Мась П. В.	772
Мажулина И. В.	184, 285, 286, 687, 1312	Матвеев И. В.	819
Мазур П.	129	Матвеева И.	193, 435, 504, 863, 1300, 1301
		Матвеева И. В.	1407
		Махинько В.	9, 11, 685
		Махинько В. М.	10, 383, 674, 681, 772, 806, 1188
		Махинько Л.	11, 685
		Махинько Л. В.	10, 383, 674, 772
		Мацакова Н. В.	850

Машкин Д. В.	1166	Мойсеяк М. Б.	747
Медведков Е.	840	Моргун В.	135, 394
Меледина Т. В.	1164	Моргун В. А.	313, 507
Мелехин В. М.	954	Морозова Е. В.	713
Мелешкина Е.	235	Морозова О.	210
Мелешкина Е. Л.	225, 442	Мосолова И.	19
Мелешкина Е. П.	159, 208, 1167	Мостенська Т. Г.	94
Меликов А. Г.	949, 1524	Мостенська Т. Л.	94
Мельник Л. М.	1418	Мостовая И.	865, 1137
Мельникова Е. И.	1243	Муждабаев А.	866
Меренкова С. П.	194, 724	Мурадова О. А.	1243
Меркулова Н. Ю.	505	Мустафин А. Х.	1159, 1180
Мижужева С. А.	1257	Мыколенко, С. Ю.	1401
Мизова И. Х.	864	Набок М.	1016
Микаелян А. В.	848	Назар М. I.	373, 764, 799
Миколенко С.	776	Назар Т. П.	1391
Миколенко С. Ю.	114, 116, 121, 134, 777, 778, 779, 780	Назарова О. М.	1249
Миколів І. М.	971	Наливайко Д. С.	505
Микша И.	155	Наливайко Н.	136, 137, 198, 199, 314, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 606, 614, 645, 726, 868, 869, 870, 871, 975, 1018, 1019, 1138, 1526
Милованова Е.	696	Нарушин В.	1108
Мингалеева З. Ш.	1302	Науменко Н.	200
Миневич И. Э.	525, 1276, 1341	Науменко Н. В.	1110, 1398, 1403
Мисаков Д.	196	Наумова Н. Л.	1109, 1303
Мисержи М. Д.	1309	Нгуен Д. Ч.	992
Митин В. Ю.	165	Невская Е.	1304
Михайлишин М.	1452	Невская Е. В.	274, 315, 646, 476, 1294, 1305, 1306
Михайлов В.	1368	Невский А. А.	166, 518, 567, 1083
Михайлов В. М.	95, 622, 1192, 1221, 1421	Некряч Н.	872, 1139
Михоник Л. А.	1259	Нелюбина Е.	517
Михонік Л.	626, 683, 1209	Немова Е. А.	1020
Михонік Л. А.	409, 410, 1043, 1044, 1056, 1191, 1207	Немцова З.	842, 843, 844, 846, 1513, 1514, 1527
Мікша І.	125		
Мірошник Ю.	375		
Місержи М. Д.	12		
Місечко Н.	984, 1055, 1200		
Місечко Н. О.	974, 1185, 1187, 1210, 1238, 1335		
Місюля І. А.	682		
Могильный М. П.	466, 708		

Нестеренко В.	504, 1300, 1301	Олмоева В.	318
Нецветаев В. П.	226, 697	Омаралиева А. М.	215, 539
Нечаев А. П.	363, 1326	Омельченко К. Ю.	55, 67
Нєміріч О. В.	677, 1354	Оникиенко И.	876, 878, 1310, 1529
Никитин И. А.	164	Оникиенко О.	877
Никифорова Т. А.	1277, 1307, 1308, 1314	Орлик Ю. Ю.	1374
Николаев С. М.	1256	Орлова А. М.	427, 428, 430
Нилова Л.	200	Орлюк Т.	422, 461, 810
Нилова Л. П.	474, 1155	Осадчук І. В.	773
Нищева О. С.	1001, 1021, 1022	Осипова Л. Л.	525, 1341
Нікішина О. В.	96	Осокіна Н. М.	138, 139
Новикова А.	1023	Остраженкова О.	129
Новинюк Л. В.	1099	Острикова Е. А.	585
Новицкая Б.	161	Остробородова С.	647, 648
Новицкая Е.	201, 202	Остробородова С. Н.	892
Новицкий В. О.	16, 1378	Павлов О. І.	97
Новичкова Т. П.	1284, 1309	Павловская Я. Е.	268
Новікова О. В.	748	Павловский С. Н.	889, 890, 891
Новічкова Т.	1211	Павловський С.	143
Новічкова Т. П.	12, 242, 244	Паливода С.	256
Новойтенко І.	1062	Паливода С. Д.	1049, 1050
Новойтенко І. В.	1061	Пальчиков А. Н.	1520
Новопашин С. Н.	505	Панкратов Г. Н.	211, 225
Норматов А.	203, 204	Панкратова Г. Н.	213
Носенко Т.	683	Панкратьева Н. А.	1114
Ностаев В. Н.	205	Парамонов И. Н.	1399
Оболкина В.	1111	Парахина О.	1269
Оботурова Н. П.	1299	Парахина О. И.	520, 521, 1174, 1298
Овечкин А. Б.	17	Паседкина А. Н.	272
Овсянникова Т. А.	317	Пасічник І. О.	365, 1195
Одарченко А. М.	765	Паска М.	397
Одарченко А. Н.	875	Пастухов А. С.	1048
Одарченко Д. М.	758, 765	Пастушкова Е. В.	1344
Одарченко Д. Н.	875	Пахомська О. В.	399, 1224, 1226, 1227, 1228
Одинцова А. В.	533, 727, 1091	Пашкова Е. Ю.	1357
Олексієнко В. О.	1416	Пашова Н. В.	1225
Олійник В.	1466	Пащенко В.	647, 666, 1079, 1531
Олійник П. О.	678	Пащенко В. Л.	1250
Олійник С.	1222	Пащенко Л.	320, 1079, 1170,
Олійник С. Г.	395, 667, 684, 1182, 1223,		
Олішевський В. В.	387		

	1453	Покотило О. С.	755
Перевертун Л.	370	Поландова Р.	524, 572, 1116, 1264
Перегоночная О. В.	184	Поландова Р. Д.	269
Перегуда М. А.	372	Политов Ю.	1278
Пересічна С. М.	399, 1226, 1227, 1228	Полінчик-Ярова Т. В.	57, 69, 101
Пересічний М. І.	399, 1227, 1228	Полонська О. М.	37, 99
Перренко И. А.	615, 1532	Полонська Т. А.	404
Першакова Т. В.	321, 1171	Полудненко О. О.	757, 786
Петраевский А. В.	1564	Полумбрик М. О.	358
Петраш И.	964	Полякова М.	324
Петренко Е. Д.	710	Полякова С. П.	1405
Петриченко В. В.	212, 1091, 1113	Пономарев А. В.	269
Петришин Н.	380	Пономарев А. Н.	1243
Петров Н. Ю.	1094	Пономарева Е.	183, 443, 861, 948, 1087, 1112, 1523
Петрова Е. Н.	213	Пономарёва Е. И.	206, 452, 523, 533, 689, 698, 699, 711, 716, 727, 730, 826, 827, 847, 849, 858, 881, 906, 1091, 1095, 1113, 1117, 1315, 1316, 1372
Петровенко В. В.	1494, 1495	Пономарева О.	325
Петросян В. П.	3	Пономаренко В.	571, 917, 1331, 1332
Петухов М. М.	822	Пономаренко В. В.	1534
Пивоваров А. А.	1401	Попов В.	1002
Пивоваров О.	776	Попов В. И.	1318
Пивоваров О. А.	777	Попов В. П.	1025, 1028, 1041
Пивоваров П. П.	962	Попов М.	193
Пилипенко Т. В.	474, 1155	Попова С. Ю.	402, 958, 969
Пирог Т. П.	361	Поппер Л.	214
Пирожков Б.	526, 1371	Постнова О. М.	782
Писанецька О. Є.	978, 1233	Поторочина Л. С.	499
Писарець О. П.	117, 122, 378	Правдивый А.	532
Півоваров О. А.	114, 778, 779, 780	Прибыткова О.	443
Піддубний В. А.	770, 781	Прибыткова О. В.	731, 849
Піонтківська М. О.	383	Приезжая Л. Г.	208
Плєве О.	1458	Приезжева Л. Г.	442
Плєве О. О.	1459	Приходько Ю.	1201
Плутахин Г.	1016		
Плутенко Я.	528		
Побережна М. П.	56, 68, 98		
Погожих М. І.	766		
Погонец Е. В.	529, 1115		
Подобедов А.	572		
Подобед Л.	401		
Подобій О. В.	383, 623		
Позняковский В. М.	1140, 1290, 1319, 1360		
Пойманов Ю.	1369, 1370		

Приходько Ю. С.	266, 1210	Рензязев О. П.	651, 656, 1537, 1538, 1539, 1540
Проданик А.	370	Рензязева Т. В.	1098
Прокофьев Е. А.	1536	Решетник О. А.	1302
Просвирин А. Г.	1282	Решетников Д. А.	1246
Проскурина М. А.	295	Решта С.	1059
Прохорчик И.	325	Рибалка О.	43, 145, 406, 419, 624, 1458
Проценко Л. В.	418, 1195, 1239	Рибалка О. І.	126, 1459
Пруидзе Э. Г.	737	Рибачук-Ярова Т. В.	101
Прянишников В. В.	709	Рик Т.	541
Птіцина Л. А.	58, 70	Ришняк А.	102, 893, 894, 895, 896, 1030
Пулатов А.	536	Роглев Й.	963
Путиловский М.	1533	Рогов А.	587
Пучкова Л.	988	Родионова Н. С.	892
Пучков Л. И.	1001	Родичева Н. В.	1122
Пучкова Л. И.	567, 1078 143,	Роман В. О.	763
Пшенишнюк Г.	189, 482	Романенко І. В.	597
Пшенишнюк Г. Ф.	249, 250, 251, 403, 686, 773, 783, 784, 889, 890, 891, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 1060, 1066, 1068, 1105, 1194, 1232, 1233, 1234, 1235, 1396, 1460	Романенко Л. Ф.	601
Пыльнева А. В.	153, 154	Романенко О.	131
Пятирикова Ж.	650	Романенко О. П.	1381
Радаев К.	327	Романов А. С.	713
Раджабова В.	594	Романюго О. А.	855
Радзієвська І. Г.	404	Ромашко Н.	662
Радосавлевич О.	1408	Росляков Ю.	280, 588, 589
Разборська О. О.	148	Росляков Ю. Ф.	270, 701, 721, 1121, 1252
Райчук Н. М.	623	Рослякова К. Э.	711, 826, 1095
Рак В. П.	252, 373, 405, 418, 749, 751, 1195, 1239	Руденко О. В.	1121
Ралко О. С.	13, 100	Рудниченко Е. С.	1243
Рамзин К. М.	1103, 1409	Рудукан І. Б.	152
Рапита В. Р.	642, 1283	Ружило Н. С.	897
Рахронов К. С.	275, 328, 1173	Ружицкий А. О.	478
Реснт О. П.	45	Ружицька Н.	1059
Рекославський В. В.	1457	Русева Я. П.	3
		Рушай О.	329
		Рушай О. С.	330, 785, 1229, 1230
		Рушиц А. А.	1031
		Рыжкова Т. А.	226, 227, 697
		Рыжов В.	1523
		Рябинкина Г.	1533
		Ряжских В. И.	1316

Рязанова Л.	859, 948	Семак Т.	149, 219, 548,
Рязанова Л. Ю.	849		564, 607, 652,
			653, 654, 902,
Савина Т.	542		903, 950, 1143,
Савкина О.	303		1411
Савкина О. А.	268, 277, 331,	Семенец О.	1412
	332, 520, 521,	Семенкина Н. Г.	1179, 1282
	1165, 1166, 1169,	Семенова А.	626
	1174	Семенова А. Б.	366, 368, 409,
Савкова Є. В.	980		410, 1056, 1191,
Савченко С.	147		1207
Савчук Н.	459	Семёнова О. Л.	220
Сагдеев А. А.	955	Семидоцкая Н.	437
Садыгова М. К.	543	Семикина Л.	210
Саенко П.	544	Семченко В.	221, 222, 333,
Самойленко В.	563		334, 549, 550,
Самойленко Ю. О.	237, 238		655, 904, 1032,
Самойлова О.	545		1118, 1413
Самохвалова О.	1222	Сергачева Е. С.	335, 1164, 1175
Самохвалова О. В.	1182, 1354	Сергеев А. А.	945
Самсонов Е.	472	Серегин С.	19
Самченко О. Н.	562	Сивацкая Е. П.	815
Сапожников А.	218	Сидоренко Г.	1002
Сапожников А. Н.	217	Сидоренко Г. А.	1025, 1028, 1041
Сапрыкина Е. Н.	301	Сидоренко О.	791
Сарафанова Л. А.	364	Сидоренко С.	976
Сарбашев К. А.	209	Сидоренко Ю. В.	1231
Сарсадских А. В.	1319	Сидорова О. А.	1405
Сатенко Т.	546	Сидякин М. Є.	316
Саулькин В.	1394	Силагадзе М. А.	737
		Силенчук Н. К.	1078
Сафонова О. М.	148, 151, 407,	Сильчук Т.	256, 789, 791
	757, 786, 787,	Сильчук Т. А.	243, 376, 764,
	1071		790, 799, 802,
Сафронова Т. Н.	898, 899		1067, 1384, 1391
Сафуани Ж. Е.	215, 539	Синявская Н.	480
Сворик О.	408	Сичевський М. П.	94
Селезнева Г. К.	912	Сімакова О.	150
Селезнева И.	1247	Сімахіна Г. О.	359
Селюк Л.	788	Сімоновець І. М.	413
Селюк Л.	900, 901	Складчиков В.	1541, 1542
		Сковоринська О. І.	42, 44, 377
		Скопенко Н. С.	14
		Скрипко О. В.	540

Скрипко О. Л.	458	Стадник І.	797, 798, 1452, 1462, 1463, 1464, 1465, 1466, 1467
Скроцька О. І.	361	Стадник І. Я.	755, 756, 792, 793, 794, 795, 796, 937, 1424, 1427, 1434, 1440, 1461, 1468, 1469, 1470, 1471, 1472, 1473, 1474, 1475, 1476, 1477, 1478, 1479, 1480, 1481, 1482, 1483, 1484, 1485, 1486, 1487, 1488, 1489, 1490, 1491
Слабы М.	1543	Стариченко А. А.	187
Слабыня Г. Н.	1151	Старков В.	1533
Слепухина Н.	336	Старовойтова Я. Ю.	1344
Слезенко А. М.	1451	Стасюк О.	337
Слива Ю. В.	1190	Степаненко Т. О.	1070
Сливина Л. П.	1564	Степанова А. В.	160
Смертина Е.	1320, 1321	Степанькова Г. В.	1223
Смертина Е. С.	738, 1322	Стеценко Н. О.	1231
Смирнов Е. В.	551	Стіборовський С.	769
Смирнов С.	690	Страхан С.	863
Смирнов С. О.	195, 739, 1323	Стребыкина А.	1264
Смирнова А. В.	1165	Стретович О. А.	14
Смирнова Н.	552	Струббе Б.	162, 212
Смирнова С. А.	1255	Студентова І. В.	1235
Смит Д.	1560	Ступак С. М.	60
Смьюинг Д.	1242	Стурза Р. А.	559, 1177
Соболева Е. В.	1096, 1164, 1175	Субботина М. А.	560, 1324
Сокол Н. В.	553, 820, 824, 1266	Суворов О. А.	1363
Соколенко А. І.	555	Суворова И. В.	182
Соколов А.	111	Сулейманова О. Г.	718
Соколова Н.	1058	Сулимов С. А.	1024
Соколова Н. Ю.	8, 12, 244, 391, 642, 722, 1148, 1283, 1309	Супонев Е. Н.	1250
Солоницька І.	939	Супрун В.	561, 1325
Солоницька І. В.	977, 978, 979, 980, 981, 982, 1068, 1232, 1233, 1234, 1235, 1460	Супрунова И. А.	562
Солохин С. А.	734	Сурженко І.	419
Сорочинский В. Ф.	208, 442	Суша Н. А.	367, 369
Сорочинский Т.	235	Сухенко Ю. Г.	1420
Соц С. М.	412	Суюнчева Б.	1280, 1337
Сочиянц Г. Г.	732		
Стабровская О. И.	713, 1120, 1324		
Ставицкий А.	1380		
Ставицкий А. В.	20, 21, 112, 1379		
Ставицкий О. В.	59, 71, 103, 104, 1374		

Сычова Д.	517	Ткачук Ю.	676
Танашкина Т. В.	522	Ткачук Ю. М.	669, 672
Таран В. М.	755, 1447, 1456	Товажн्यानський Л. Л.	1
Таранова Е. С.	1267	Токарева Ю. А.	1121
Тарасова В.	578	Токарева Ю.	129
Тарасова В. В.	579, 1326	Толкунова Н. Н.	709
Тарасова Е.	907	Толмачева И. П.	158, 274
Тареева И.	320	Томашевська Р. Я.	622, 1221
Тарнавська К.	73	Топораш И. Г.	179
Тезбиева М. Х.	695	Топораш І.	419
Телешевська С. М.	61	Торяник О. І.	362, 1219, 1240
Теличкун В.	767, 771, 1026, 1448, 1449	Траубенберг С. Е.	363
Теличкун В. И.	1525	Трегуб В. Г.	262, 1423
Теличкун В. І.	625, 755, 972	Третьяков М. Ю.	226
Теличкун Ю.	767, 771, 1026, 1448, 1449	Третьякова М. Ю.	227, 697
Теличкун Ю. С.	625, 775, 972, 1428, 1435, 1525	Труфанова Ю. Н.	714
Темникова О.	1327	Труш Ю. Л.	62, 72, 106
Темникова О. Е.	908, 909	Туманова А. Е.	1329
Терехов М. Б.	1273	Турсунходжаев П.	203, 204
Терновской Г. В.	335, 1164, 1175	Турсунходжаев П. М.	837
Тертычная Т. Н.	184, 223, 224, 285, 286, 687, 733, 741, 1312	Турчанинова Т.	489
Тесля О.	1055, 1200	Турчанинова Т. П.	1521, 1548
Тесля О. Д.	750, 752, 800, 1181, 1197, 1238, 1335	Туякбаева А. У.	539
Тилмани Ж.	1547	Тымчик Р.	1123
Тимохина И.	569	Тюрина И. А.	1317, 1328
Тимчук С. М.	782	Тюрина О. Е.	476, 1317, 1328, 1364
Типсина Н. Н.	912, 1329	Тюряева С. В.	1034
Тихонова Н. В.	1319	Тюшевская О.	616
Тищенко А. П.	1401	Угольникова А.	570
Тищенко Г. П.	780	Удворгелі Л. І.	756, 1440
Тищенко Є. В.	360	Удинцев С.	1330
Ткач М.	608, 983	Уитейкер Ш.	915, 1549
Ткач У. В.	105	Уитгейкер Ш.	951, 1550
Ткачева М.	1280	Урубков С.	228
Ткаченко Т.	1211	Урубков С. А.	195, 739
Ткачук С. А.	682	Усова Л. В.	277, 1169
		Устинов Ю.	254, 255, 414
		Усцелемова О.	964
		Ухарцева И.	457
		Ухина Е.	743
		Ушакова Н. Ф.	916



Фаін А. В.	1382	Хмелевская А. В.	257, 340
Фалендиш Н.	759	Ходкевич О. А.	1277
Фалендиш Н. О.	415, 957, 1053, 1241, 1392	Холодова О. А.	119, 124, 151, 1071
Федак Н.	801	Хон И. А.	1307, 1308
Федак Н. В.	962	Хотченков В. П.	153, 478
Федорів В.	984	Храмова Н. С.	553, 824
Федорів В. М.	1492	Храмцов А.	1337, 1338
Федоров В. М.	1033	Храмцов Ю.	1533
Федоров Р.	571, 917		
Федорова А.	1332		
Федорова Р.	1331	Хромеенков В. М.	651, 656, 952, 968, 1537, 1538, 1539, 1540, 1552, 1553, 1562, 1563
Федорова Р. А.	445		
Федорова Т.	416		
Федорова Т. О.	957, 1053, 1241		
Федянина Л.	1320, 1321	Худайбердиев М.	536
Федянина Л. Н.	738, 1322	Хузин Ф. К.	273, 1339
Фекличева И. В.	1398		
Феоктистова Н. А.	1159, 1180	Царахова Э. Н.	1297
Феофанова Ю. М.	595	Царуева А. С.	1297
Филин В. М.	573	Цветкова В. А.	803
Филлипов С. В.	1287	Цибульщак О.	107
Филлипс Д.	1561	Цирульнікова В.	256
Филонов М.	658, 659	Цирульнікова В. В.	396, 790, 802
Фроленко Ю. Д.	1375	Цуканова О. С.	1237
		Цыбикова Г. Ц.	1256, 1272
Хаджаева Е. А.	471, 1088	Цыганова Т.	578, 1334
Хайрулина З. А.	1339	Цыганова Т. Б.	164, 168, 274, 315, 525, 579, 1126, 1179, 1282, 1340, 1341, 1364
Халикова Е. Ф.	1414		
Халікова Е. Ф.	400, 1382	Чабан А. Б.	249, 250
Хамагаева И. С.	1076	Чайка И.	230, 231, 258, 259, 260, 341, 342, 343, 344, 345, 580, 581, 582, 583, 665, 920, 921, 922, 923, 924, 953, 1035
Хамельман Дж.	600		
Харченко Є.	127, 131	Чалдаев П. А.	745, 1342, 1343
Харченко Є. І.	118, 123, 130, 140, 372	Чалова И.	437
		Чалова И. А.	662
Хатуаев Р. О.	1318	Чепалова Т. М.	1314
Хвадагиани Х. Б.	737		
Хвостенко К. В.	126		
Хвостов А. А.	1515		
Хвѣля С.	574		
Хлюстова Л. В.	1564		
Хмарская Н.	576, 577, 919, 1144		
Хмелева Е. В.	744		

Чепелюк О.	804	Шабельник О. Ю.	1414
Чепелюк О. М.	803	Шабурова Л. Н.	316
Чепелюк О. О.	803	Шаззо А. Ю.	850
Червоніс М.	43, 419	Шамханов Ч. Ю.	311
Черевко О. І.	1192, 1421	Шамшин А. С.	955
Черепнина Л. В.	568	Шаніна О. М.	703, 807, 1063, 1072
Черкашина В.	805	Шаніна О. Н.	766
Черная А. И.	710	Шаншарова Д.	1130
Черних С. А.	1494, 1495	Шаншарова Д. А.	1128, 1129
Черниш Л.	685	Шапавалов О.	347
Черниш Л. М.	681, 806	Шапкіна К. І.	261
Черниш П. Г.	1381	Шаповаленко О.	127
Черно Н. К.	261	Шаповалов Е. Н.	424
Чернобыльский М. В.	1407	Шаравський В. П.	108
Черных В.	584, 1278	Шаран А.	127, 131
Черных В. Я.	165, 209, 426, 814, 864, 925, 998, 1011, 1122, 1127	Шаран Л. О.	1054, 1383
Черных И.	666	Шарова Н. Ю.	1277
Черных И. В.	232	Шаройко Э.	964
Черныш В.	325	Шаруда С.	1496, 1497
Чернышова В. А.	440	Шаруда С. С.	6
Черпалова Т. М.	1165	Шарфунова И. Б.	1120
Чертов Е.	183	Шатнюк Л.	435
Чертов Е. Д.	206, 735, 1311, 1501	Шатнюк Л. И.	441
Чечулин В. Л.	954	Шатнюк Л. Н.	182, 1078
Чешинский В. Л.	714, 735	Шваякова А.	202
Чижаева А. В.	346	Швед С.	1442, 1497
Чижикова О. Г.	473, 522, 562	Швед С. М.	417, 1429, 1436, 1498
Чиркова Е.	233	Швед С. Н.	1554
Чистова М. В.	926	Шведова О.	210
Чичина Т. В.	338	Швец Д. В.	257, 340
Чорна А. І.	1355	Швец П.	985
Чорна Ю. О.	262	Шевцов А. А.	1312
Чорнобай Я. Ю.	1214	Шевченко А. І.	611
Чубаченко Н. Т.	331	Шевченко А. Ф.	746
Чубенко Н. Т.	174, 1295	Шевченко С.	234, 348, 349, 350, 351, 927, 956, 1178, 1345
Чубенко Н. Т.	174	Шевчук В. Ю.	90
Чугунова О. В.	1344	Шевчук І. В.	682
Чуйко А. М.	95, 622, 1221	Шейко Т. В.	39
Чуйко М. М.	95	Шекера С. С.	97
Чурсінов Ю. О.	1494, 1495	Шеламова С. А.	1286

Шелудько В. М.	152	Щеголева И. Д.	747
Шенцова Е. С.	585	Щеколдина Т. В.	732
Шереметинська О. В.	109	Щелакова Р. П.	356, 593
Шестопалова Н. Е.	586	Щербак Н. Р.	986
Шидловська О.	375, 676, 963	Щербакова Е. И.	1031
Шипарева Д. Г.	432	Щербина А.	1026
Широков А. В.	928, 929	Щербинин М.	1376
Широкова Л. О.	928, 929, 1154	Эдемський В. В.	1040
Шишацкий Ю. И.	892	Эльперин И. В.	1554
Шишков Ю.	587	Эргашева Х.	594
Шишков Ю. И.	352, 930	Юдин А. Ю.	468, 595, 933, 997, 1093, 1133
Шиян П. Л.	601	Юдина А.	435
Шкотова Т. В.	338	Юдина М. А.	1159, 1180
Шлеленко Л.	22	Юдина Т. А.	475, 707, 742, 819, 1093
Шлеленко Л. А.	476, 646, 1294, 1295, 1305, 1306, 1317, 1328, 1364	Юргачова К. Г.	126
Шмалько Н.	437, 588, 589	Юрова С.	528
Шмалько Н. А.	662, 1121	Юрчак В. Г.	2, 252, 373, 405, 418, 1195, 1239, 1419, 1422
Шматченко И.	113, 353, 354, 355, 357, 590, 591, 663, 664, 931, 932, 1037, 1038, 1039, 1131, 1132, 1415, 1555	Юсупов Р. Х.	596
Шнейдер Д.	1334	Юсупова Г.	934
Шнейдер Д. В.	1346, 1347	Юсупова Г. Г.	596
Шовгун О. О.	779	Юхно М. І.	1351
Шорникова Л. П.	217	Явкина Д. Э.	1041
Шпак М. С.	1430, 1437	Яицких А. В.	1161, 1162, 1163, 1167
Шпиленко Л.	1116	Якобчук Р. Л.	971
Штейнберг Т.	210, 235	Ялалетдинова Д. И.	1025, 1042
Штейнберг Т. С.	187, 236	Ялпачик Ф. Ю.	1416
Шторх Л.	183	Ямашев Т. А.	273
Шторх Л. В.	206, 881	Янаков В. П.	1431, 1438
Шубина Г.	592	Янушкевич Д. А.	41
Шубина О.	1333	Яриш П.	935
Шубіна Г.	263	Ярмак В.	420
Шувакина Т.	480	Ярославцева М.	1348
Шуленин А. В.	209	Ярошевич Т.	1150
Шульга О. С.	710, 1355	Яшин А. И.	1349
Шуршикова Г. В.	1263, 1286	Яшин А. Я.	1349
Шютюк В. В.	756, 825, 1440	Яшкіна В. В.	89, 1558

Яценко В.	808
Яценко В. С.	670, 673