

Національний університет харчових технологій

Науково-технічна бібліотека

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

М'ясна промисловість: традиції та інновації

Вітчизняний та світовий досвід

Науково-допоміжний бібліографічний покажчик



Київ 2018

УДК 016:637.5

М 99

Упорядник:

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

М'ясна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід : науково-допоміжний бібліографічний покажчик двома мовами 2010-2018 рр. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технологій, Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2018. – 159 с.

Бібліографічний покажчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій, нормативні документи впродовж 2010-2018 рр. з актуальних питань розвитку м'ясної промисловості, стандартизації, теорії, методики та практики виробництва продуктів з м'яса, обладнання, охорони праці на виробництві.

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

Зміст

| | |
|--|----|
| Від упорядника | 5 |
| Структура покажчика..... | 5 |
| <i>Розділ 1</i> | 8 |
| М'ясна промисловість. Загальні питання | 8 |
| Передумови та проблеми розвитку підприємств | 8 |
| м'ясної промисловості України | 8 |
| <i>Розділ 2</i> | 16 |
| Законодавча та нормативна база м'ясної промисловості | 16 |
| Національні стандарти України | 16 |
| <i>Розділ 3</i> | 20 |
| Економіка м'ясної промисловості | 20 |
| <i>Розділ 4</i> | 28 |
| Виробництво м'яса | 28 |
| 4.1. Сировина м'ясної промисловості | 28 |
| 4.2. Переробка м'ясної сировини | 33 |
| <i>Розділ 5</i> | 37 |
| М'ясо | 37 |
| 5.1. Склад та властивості м'яса | 37 |
| 5.2. Харчова цінність м'яса | 41 |
| 5.3. Безпека м'яса і м'ясних продуктів..... | 43 |
| 5.4. Зміни в м'ясі після забою | 47 |
| <i>Розділ 6</i> | 50 |
| Консервування та збереження м'яса | 50 |
| 6.1. Холодильна обробка і збереження м'яса і м'ясних продуктів | 50 |
| 6.2. Теплова обробка. Сушка..... | 52 |
| 6.3. Посол | 53 |
| 6.4. Копчення. Консерванти | 55 |
| <i>Розділ 7</i> | 57 |
| Технологія м'ясних продуктів | 57 |
| 7.1. Цільном'язові вироби з свинини, яловичини, баранини | 57 |
| 7.2. Делікатесні м'ясні продукти | 60 |
| 7.3. Ковбасні вироби | 62 |
| 7.3.1. Сировина | 62 |
| 7.3.2. Загальна технологія ковбасних виробів | 65 |

| | |
|---|-----|
| 7.3.3. Зберігання та упаковка ковбасних виробів..... | 70 |
| 7.3.4. Варені ковбаси. Сосиски. Сардельки | 73 |
| 7.3.5. Полукопчени та варенокопчени ковбаси | 81 |
| 7.3.6. Сирокопчені та сиро в'ялені ковбаси | 85 |
| 7.3.7. Ліверні ковбаси. М'ясні паштети. М'ясні хліба..... | 90 |
| Холодці. Сальтисони..... | 90 |
| 7.4. Напівфабрикати. Продукти швидкого заморожування. | 96 |
| Комбіновані продукти | 96 |
| 7.5. Виробництво консервів | 106 |
| <i>Розділ 8</i> | 109 |
| Технологія функціональних та дитячих м'ясних продуктів | 109 |
| 8.1. Технологія функціональних м'ясних продуктів | 109 |
| 8.2. Технологія дитячих м'ясних продуктів | 118 |
| <i>Розділ 9</i> | 123 |
| Екологія та ресурсозберігаючі технології | 123 |
| <i>Розділ 10</i> | 127 |
| Упаковка, маркування та зберігання м'ясних продуктів м'ясної промисловості | 127 |
| <i>Розділ 11</i> | 134 |
| Обладнання і логістика м'ясної промисловості | 134 |
| 11.1. Логістика м'ясної промисловості | 134 |
| 11.2. Обладнання м'ясної промисловості | 135 |
| <i>Розділ 12</i> | 144 |
| Охорона праці підприємств м'ясної промисловості | 144 |
| Іменний показчик | 146 |

Від упорядника

М'ясо та м'ясні продукти належать до найважливіших продуктів харчування. М'ясні продукти містять повноцінні білки, жири, біологічно активні й мінеральні речовини та вітаміни. Основною метою м'ясної галузі переробної промисловості є задоволення потреб населення у високоякісних м'ясних продуктах, розширення асортименту продукції та впровадження ресурсозаощаджувальних технологій, спрямованих на вирішення проблеми збалансованого здорового харчування людини.

Мета цього видання – як найповніше представити інформацію про документи з актуальних питань розвитку м'ясної промисловості, стандартизації м'ясної продукції, теорії, методики та практики м'ясного виробництва, обладнання, пакувальних матеріалів, охорони праці, що вийшли в Україні, та у світі.

Структура покажчика

Покажчик первинних текстових документів з традицій та інновацій в м'ясної галузі. Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 2010 по 2018 рр., полімовних (виданий двома мовами: українською, іноземною). Покажчик відображає документи, відібрані за певними якісними критеріями: актуальність, науковість.

За способом бібліографічної характеристики даний покажчик є змішаним.

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

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

Покажчик налічує **1237** описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів чи назв праць (якщо авторів більше трьох).

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

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронний каталог, електронна бібліотека, електронний архів eNUFTIR науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронні бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського, Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчування, Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування, Літописами книг та журнальних статей Книжкової палати України.

В покажчику використана система гіперпосилань на електронні версії документів.

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

Бібліографічні описи складено відповідно до:

ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 Бібліографічний запис. Бібліографічний опис.)
Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1–2003, ІДТ);

ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.80–2000, ІДТ);

ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ);

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

Даний покажчик включає в себе 12 розділів :

Перший розділ «Загальні питання» включає наукову статтю д.е.н. Драган О. І. з питань розвитку підприємств м'ясної промисловості України та матеріали з історії розвитку м'ясної промисловості та сучасні тенденції;

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

До третього розділу «Економіка м'ясної галузі» увійшли матеріали про сучасний економічний стан та перспективи розвитку м'ясної промисловості України;

Четвертий розділ «Виробництво м'яса» включає два підрозділи, до яких увійшли матеріали з характеристики та переробки м'ясної сировини;

П'ятий розділ «М'ясо» включає п'ять підрозділів, присвячений матеріалам з складу та властивості м'яса, харчової цінності м'яса, безпеці м'яса і м'ясних продуктів, змінами в м'ясі після забою;

До Шостого розділу «Консервування та збереження м'яса», який включає чотири підрозділи увійшли матеріали з технології холодильної обробки і збереження м'яса, теплової обробки та сушки, посолу та копчення;

Сьомий розділ «Технологія м'ясних продуктів» включає п'ять підрозділів з технології цільном'язових виробів з свинини, яловичини, баранини», м'ясних делікатесів, ковбас та ковбасних виробів, напівфабрикатів та продуктів швидкого заморожування, комбінованих продуктів та виробництва консервів;

Восьмий розділ «Технологія функціональних та дитячих м'ясних продуктів» містить документи з технології функціонального, оздоровчого лікувально-профілактичного, дієтичного а також дитячого харчування;

Дев'ятий розділ «Екологія та ресурсозберігаючі технології м'ясної промисловості» включає матеріал з екології та ресурсозберігаючих технологій м'ясної галузі;

Останні три розділи: «Упаковка, маркування та зберігання м'ясних продуктів», «Обладнання і логістика м'ясної промисловості», «Охорона праці на підприємствах м'ясної галузі» містять матеріали з технології пакування та зберігання м'ясних продуктів, технологічного обладнання та охорони праці на підприємствах м'ясної галузі.

Розділ 1

М'ясна промисловість. Загальні питання

Передумови та проблеми розвитку підприємств м'ясної промисловості України

М'ясної промисловості, як індустріальної галузі з комплексним переробленням худоби і м'яса, в Україні до революції (1917 року) не існувало. Забій худоби в основному проводився на приватних бойнях, більшість з яких була примітивно обладнана. У 1913 році в Україні нараховувалось п'ять тисяч забійних пунктів, з яких лише 40 знаходилося в цегельних приміщеннях. Худоба для переробки на м'ясо в основному надходила від поміщицьких і багатих селянських господарств. Виробництво ковбасних виробів здійснювалось у дрібних приватних майстернях. У 1913 році було вироблено м'яса – 219 тис. тонн; консервів – 30,3 муб. Роки перших п'ятирічок стали роками становлення галузі. При розробці першого плану було намічено заходи щодо індустріалізації м'ясної промисловості. 20 грудня 1929 року ЦК ВКП(б) прийняв Постанову «Про заходи розв'язання м'ясної проблеми», в якій, серед іншого, наголошувалось, що до соціалістичної промисловості щороку залучається мільйони нових робітників. Швидке зростання населення міст, поява нових промислових центрів, численних індустріальних підприємств обумовили зростання потреби населення у продуктах харчування. 28 вересня 1931 року ЦК ВКП(б) і Радою Народних Комісарів СРСР було опубліковано звернення «Про розвиток м'ясної і консервної промисловості». В ньому підкреслювалось: «Швидке розгортання м'ясної і консервної промисловості, яка спирається на новітні досягнення світової техніки, становить одну із найважливіших ланок соціалістичної реконструкції нашої країни», і надавалась програма побудови м'ясної промисловості. Було поставлено завдання створити комбіновані промислові підприємства (комбінати), щоб раціонально використовувати сировину і, поряд з виробництвом продукції, забезпечити повне використання і перероблення всіх побічних продуктів: ендокринної сировини, крові, кісток тощо. До числа перших промислових будівництв першої п'ятирічки належить будівництво Вінницького, Київського, Одеського, Полтавського, Кременчуцького, Дніпропетровського м'ясокомбінатів. В інших містах України також почали будуватися м'ясокомбінати і м'ясопереробні заводи.

До 1941 року м'ясна промисловість України нараховувала 38 м'ясокомбінатів, 15 ковбасних фабрик і ряд інших підприємств, специфічними рисами яких було широке застосування принципів комбінування виробництва.



У республіці були побудовані Козятинський, Первомайський, Бахмачцький та інші птахокомбінати, які були оснащені передовою технікою із впровадженням передової технології виробництва. На цих підприємствах вирощувався молодняк, здійснювалась його переробка і зберігання готової продукції. Асортимент цих виробів складався з 17 найменувань у 1933 році і розширився до 111 найменувань в 1940 році. Було організовано промислове виробництво котлет, пельменів, піріжків, натуральних м'ясних напівфабрикатів, технічних жирів, альбуміну, сухих тваринних кормів, лікарських препаратів. Велика увага приділялася створенню потужної холодильної бази.

Велика Вітчизняна війна зупинила поступовий рух у створенні виробничих потужностей м'ясної промисловості республіки. Більш того, значну кількість підприємств було зруйновано. Крім того, різко скоротилося поголів'я худоби і, відповідно, обсяги виробництва м'яса. У післявоєнні роки була проведена велика робота щодо відновлення і нарощування виробничих потужностей м'ясної промисловості республіки і технічного переоснащення вже діючих підприємств. Почали працювати дев'ять нових м'ясокомбінатів у містах Олександрія, Котовськ, Красноград, Євпаторія, Первомайськ, Житомир та ін. містах. Введено в експлуатацію 4 великих м'ясопереробних заводи в Лисичанську, Торезі, Харкові і Києві. Реконструйовано з збільшенням потужності 42 м'ясокомбінати і 14 птахокомбінатів.

За адміністративно-командної системи господарювання був сформований потужний технічний потенціал м'ясної промисловості. Так, на 01.01.1990 року працювало 147 підприємств м'ясної галузі України, які могли переробити за зміну понад 2 тисячі тонн худоби та птиці, виробити 1300 тонн ковбасних виробів, понад 500 тонн м'ясних напівфабрикатів, 250 тонн сухих білкових кормів та інших видів продукції. Це давало можливість задовольнити потреби населення у м'ясопродуктах, а також, експортувати м'ясо, консерви, шкіру, ендокринноферментну сировину, субпродукти в країни ближнього і дальнього зарубіжжя.

Підприємства м'ясної промисловості входили до складу монопольних утворень – обласних виробничих об'єднань м'ясної промисловості. В Україні нараховувалось 24 обласних виробничих об'єднання, які об'єднували 147 підприємств м'ясної промисловості та 206 відгодівельних радгоспів та пунктів “Заготхудобавідгодівля”. Для об'єднань був характерний монополізм багаторівневого характеру (власності, технології, управління).

Понад 30% підприємств були гігантами з чисельністю працюючих від 1 до 8 тисяч чоловік з багатогалузевою структурою (Вінницький, Дніпропетровський, Донецький, Житомирський, Запорізький, Івано-

Франківський, Київський, Львівський, Миколаївський, Полтавський, Одеський, Харківський та інші м'ясокомбінати).

Формування організаційної структури підприємств м'ясної промисловості йшло в напрямку створення великих та середніх підприємств, до складу яких, в свою чергу, входили заводи, цехи та дільниці. Вони були сформовані за предметним поділом – виробництвом готової продукції: м'яса, ковбасних виробів, консервів, технічних фабрикатів, медичних препаратів тощо. Крім того, підприємства м'ясної промисловості зосереджували поряд із основним виробництвом велику кількість допоміжних та обслуговуючих виробництв і служб, а також об'єкти соціальної інфраструктури: гуртожитки, дитячі дошкільні установи, об'єкти охорони здоров'я, пансіонати відпочинку тощо. Таким чином, підприємство являло собою багаторівневе лінійно-функціональне утворення.

Формування організаційної структури підприємств м'ясної промисловості йшло в напрямку створення великих та середніх підприємств, до складу яких, в свою чергу, входили заводи, цехи та дільниці. Вони були сформовані за предметним поділом – виробництвом готової продукції: м'яса, ковбасних виробів, консервів, технічних фабрикатів, медичних препаратів тощо. Крім того, підприємства м'ясної промисловості зосереджували поряд із основним виробництвом велику кількість допоміжних та обслуговуючих виробництв і служб, а також об'єкти соціальної інфраструктури: гуртожитки, дитячі дошкільні установи, об'єкти охорони здоров'я, пансіонати відпочинку тощо. Таким чином, підприємство являло собою багаторівневе лінійно-функціональне утворення. ...

Драган, О. І. Передумови та проблеми розвитку підприємств м'ясної промисловості України [Електронний ресурс] / О. І. Драган // Формування ринкових відносин. – 2010. – № 6(109). – С. 96–102. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/2668> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

1. **Теленчук, В. С.** Управління організаційними інноваціями на підприємствах м'ясопереробної галузі : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / В. С. Теленчук ; Житомирський національний агроекологічний університет. – Житомир, 2013. – 20 с.

В роботі досліджено теоретичні, методичні та науково-практичні аспекти управління організаційними інноваціями на підприємствах м'ясопереробної галузі. Вдосконалено методика оцінки ефективності організаційних інновацій на основі експертного оцінювання, яка враховує економічні, соціальні й екологічні вигоди та витрати від впровадження інновацій. Розроблено механізм управління організаційними інноваціями, ключовим елементом якого є інформаційна система підтримки прийняття управлінських рішень, що включає інтегральну оцінку вигод і витрат та обґрунтування фінансового забезпечення.

2. **Товарознавство. Продовольчі товари** : навч. посібник / О. Г. Бровко, О. В. Булгакова, Г. С. Гордієнко та ін. – Київ : Кондор, 2010. – 730 с.

Навчальний посібник є курсом з товарознавства усіх груп продовольчих товарів. В ньому наведено відомості про класифікацію різних товарних груп, основи виробництва, асортимент і умови зберігання. Також подано питання для контролю знань, тести та ситуації до розділів

3. **Шпиг, Ю. М.** Особливості формування вертикально інтегрованих структур за участю м'ясопереробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Ю. М. Шпиг ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 20 с.

Робота присвячена поглибленню теоретичних та методичних особливостей формування вертикально інтегрованих структур за участю м'ясопереробних підприємств. У роботі здійснено пошук ефективних напрямів формування інтегрованих структур на підприємствах м'ясної промисловості як перспективи для забезпечення розв'язання наростаючих проблем продовольчої безпеки, економічної та соціальної стабільності в країні.

Статті з наукових та фахових видань

4. **Баль-Прилипко, Л. В.** Актуальні проблеми та характеристика стану м'ясної промисловості України / Л. В. Баль-Прилипко, Б. І. Леонова // Мясное дело. – 2010. – № 9. – С.14–17.

5. **Бондаренко, Е.** Обеспечение паром предприятий мясной отрасли / Е. Бондаренко // Мясные технологии. – 2014. – № 8 (140). – С. 34–35.

6. **Бондаренко, Е.** Эффективность собственной генерации электроэнергии и пара на предприятиях мясной отрасли / Е. Бондаренко // Мясные технологии. – 2015. – № 1 (145). – С. 31–33.

7. **Герзанов, А. Л.** Экологические проблемы мясной отрасли можно решить / А. Л. Герзанов // Мясная индустрия. – 2012. – № 7. – С. 6–8.
8. **Горбунова, Н. А.** Нанотехнологии в мясной промышленности – фантастика или реальность? / Н. А. Горбунова, Е. К. Туниева // Всё о мясе. – 2015. – № 2. – С. 49–54.
9. **Давыдова, Р.** Вегетарианство и мясоперерабатывающая отрасль / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2014. – № 3 (135). – С. 48–51.
10. **Давыдова, Р.** Рост потребления мяса птицы в странах ЕС и Германии / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2011. – № 7 (103). – С. 47–51.
11. **Дардик, В. Б.** Кластерная инвестиционная политика в мясной отрасли / В. Б. Дардик, Д. Н. Осянин // Мясная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 28–32.
12. **Дегтерев, Г. П.** Инновационные технологии в мясном скотоводстве / Г. П. Дегтерев // Мясная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 14–17.
13. **Дерин, В.** Комплексные инженерные решения для предприятий мясной промышленности и АПК / В. Дерин, А. Гарзанов // Всё о мясе. – 2012. – № 5. – С. 30–31.
14. **Еремия, Т. В.** Разработка системы сервиса на мясоперерабатывающих предприятиях / Т. В. Еремия // Мясные технологии. – 2012. – № 5 (113). – С. 56–59.
15. **Забашта, А. Г.** Система кодирования МАКПТ/СЕК в мясной промышленности / А. Г. Забашта, О. В. Басов // Мясные технологии. – 2011. – № 12 (108). – С. 44–45.
16. **Заславський, А. І.** Про зменшення витрати енергоносіїв на м'ясопереробних підприємствах України [Електронний ресурс] / А. І. Заславський, В. І. Павелко, Ю. С. Горобець // Мясной бизнес. – 2014. – № 4 (132). – С. 58–62. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/18226> (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.
Наведені заходи щодо зменшення використання паливно-енергетичних ресурсів на м'ясопереробних підприємствах України. Приведены мероприятия по уменьшению использования топливно-энергетических ресурсов на мясоперерабатывающих предприятиях Украины.
17. **Захарченко, О. В.** Розвиток галузі м'ясного скотарства в умовах глобалізації / О. В. Захарченко // Формування ринкових відносин в Україні. – 2016. – № 2 (177). – С. 71–75.
18. **Зубарева, Е. Н.** Пшеничный зародыш как сырье для мясной промышленности / Е. Н. Зубарева, Г. В. Гуринович, И. С. Патракова // Мясная индустрия. – 2011. – № 11. – С. 22–24.

19. **Еремия, Т. В.** Разработка системы сервиса на мясоперерабатывающих предприятиях / Т. В. Еремия // Мясные технологии. – 2012. – № 5 (113). – С. 56–59.
20. **Испытание** на прочность как перманентное состояние мясной отрасли // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 20–22.
21. **Каповский, Б. Р.** Современные методы управления технологическими процессами в мясной промышленности / Б. Р. Каповский, П. И. Пляшешник // Мясная индустрия. – 2016. – № 10. – С. 45–49.
22. **Кишенько, И. И.** Новые возможности использования нанотехнологий для мясоперерабатывающей промышленности / И. И. Кишенько, Ю. П. Крыжова, А. И. Скачко // Мясной бизнес. – 2016. – № 9 (159). – С. 38–40 ; № 10 (160). – С. 36–38.
23. **Коновалов, К. Л.** Традиции и история мясного дела в Центральной Европе / К. Л. Коновалов // Пищевая промышленность. – 2011. – № 10. – С. 50–53.
24. **Корж, А. П.** Внедрение прогрессивных производственных систем в мясной отрасли Украины / А. П. Корж, Е. Н. Максимова // Мясной бизнес. – 2015. – № 1 (140). – С. 46–48.
25. **Корж, А. П.** Развитие барьерных нано-, микробиотехнологий в мясной отрасли / А. П. Корж, Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2016. – № 1. – С. 32–33.
26. **Корж, А.** Энергоэффективные технологии – основа модернизации мясного бизнеса / А. Корж, Е. Н. Максимова // Мясной бизнес. – 2014. – № 7 (135). – С. 46–48.
27. **Костенко, Ю. Г.** Организация системы входного контроля на мясоперерабатывающем предприятии / Ю. Г. Костенко, О. А. Матвеев // Всё о мясе. – 2011. – № 3. – С. 46–49.
28. **Кочерга, А. В.** Технологические решения при проектировании мясоперерабатывающих предприятий / А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов, В. С. Коробицын // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 76–78.
29. **Кузнецова, О. А.** Подходы к анализу химических рисков на предприятиях мясной промышленности / О. А. Кузнецова, З. А. Юрчак, Д. А. Устьянов // Всё о мясе. – 2015. – № 5. – С. 22–23.
30. **Кузнецова, О. А.** Техническое регулирование мясной отрасли / О. А. Кузнецова // Мясная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 10–12.
31. **Кузьмичева, М. Б.** Формирование стратегических факторов развития предприятий мясоперерабатывающей отрасли / М. Б. Кузьмичева // Мясная индустрия. – 2012. – № 11. – С. 18–20.

32. **Лисицын, А. Б.** Отсутствие анализа – источник потерь в мясной промышленности / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова // Мясная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 4–9.
33. **Лисицын, А. Б.** Природа и инновации: основные результаты международного конгресса по науке и технологии мяса / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха // Всё о мясе. – 2015. – № 1. – С. 46–49.
34. **Магомедов, М. Д.** Развитие сырьевой базы предприятий мясной промышленности / М. Д. Магомедов // Мясная индустрия. – 2012. – № 5. – С. 4–7.
35. **Макаринська, А. В.** Стан виробництва та забезпечення населення України продуктами тваринництва / А. В. Макаринська // /Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 2 (38). – С. 37–39.
36. **Максимов, Д. А.** Новые зарубежные технологии в мясной промышленности / Д. А. Максимов, П. И. Пляшешник // Мясная индустрия. – 2013. – № 10. – С. 14–17.
37. **Наука и отрасль: партнерство в современных условиях** / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова, И. М. Чернуха, Л. А. Веретов // Всё о мясе. – 2012. – № 2. – С. 4–9.
38. **Небурчилова, Н. Ф.** Основные направления инновационного развития предприятий мясной промышленности / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская // Всё о мясе. – 2012. – № 5. – С. 26–29.
39. **Небурчилова, Н. Ф.** Конкурентные стратегии ценообразования предприятий мясной отрасли / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, Е. А. Мишенина // Мясная индустрия. – 2013. – № 3. – С. 36–38.
40. **Небурчилова, Н. Ф.** Основные направления инновационного развития предприятий мясной промышленности / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская // Всё о мясе. – 2012. – № 5. – С. 26–29.
41. **Небурчилова, Н. Ф.** Перспективы развития мясной промышленности в современных условиях / Н. Ф. Небурчилова, И. В. Петрунина // Мясная индустрия. – 2016. – № 7. – С. 9–13.
42. **Никитина, М. А.** Тенденции в информационных технологиях в мясной промышленности / М. А. Никитина // Всё о мясе. – 2015. – № 6. – С. 20–22.
43. **Осянин, Д. Н.** Оценка эффективности инноваций в мясной отрасли / Д. Н. Осянин, В. Б. Дардик // Мясная индустрия. – 2012. – № 5. – С. 12–15.
44. **Подухович, Ю. П.** Напрямки удосконалення управління виробничим потенціалом м'ясопереробних підприємств / Ю. П. Подухович // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 34. – С. 94–95.

45. **Принципы** интеграционных процессов в мясной отрасли АПК / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, Т. А. Маринина, И. В. Петрунина // *Всё о мясе*. – 2011. – № 1. – С. 20–22.
46. **Рафальський, А.** Правильна підлога для сучасного виробництва м'ясної промисловості / А. Рафальський // *М'ясна індустрія*. – 2018. – № 3-4, бер.-квіт. – С. 26–27.
47. **Саката, Р.** Мясо и мясопродукты в Японии: Тенденции технологий и исследований / Р.Саката // *Мясные технологии*. – 2015. – № 2 (146). – С. 57–60.
48. **Семенова, А. А.** Технологический аудит для предприятий мясной промышленности / А. А. Семенова, А. С. Дыдыкин // *Всё о мясе*. – 2015. – № 6. – С. 18–19.
49. **Сусь, Е. Б.** Система безотходной переработки сырья животного происхождения / Е. Б. Сусь, А. С. Любушкина // *Мясная индустрия*. – 2016. – № 3. – С. 34–36.
50. **Теньковская, Л. И.** Оптимизация факторов производства предприятий мясомолочного направления / Л. И. Теньковская, Д. В. Климов, Ф. З. Мичурина // *Пищевая промышленность*. – 2011. – № 2. – С. 42–43.
51. **Технологический** аудит в помощь мясоперерабатывающим предприятиям / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова, В. В. Насонова, Л. А. Веретов // *Всё о мясе*. – 2012. – № 4. – С. 22–23.
52. **Трифонов, М. В.** Защита изобретений мясной отрасли / М. В. Трифонов // *Всё о мясе*. – 2014. – № 4. – С. 16–19.
53. **Трифонов, М. В.** Интеллектуальная собственность мясной отрасли / М. В. Трифонов, О. А. Кузнецова // *Всё о мясе*. – 2014. – № 4. – С. 4–6.
54. **Трифонов, М. В.** Наука и трансфер знаний в мясной отрасли / М. В. Трифонов // *Всё о мясе*. – 2015. – № 6. – С. 36–37.
55. **Шум, А. Д.** Актуальные проблемы инновационного развития мясной промышленности Украины / А. Д. Шум // *Сучасні проблеми розвитку підприємств харчової промисловості: теорія та практика*. – 2013. – С. 460–462.
56. **Яремчук, Н. В.** Будущее мясной отрасли: проблемы и решения / Н. В. Яремчук // *Мясные технологии*. – 2011. – № 9 (105). – С. 8–13.

Розділ 2

Законодавча та нормативна база м'ясної промисловості

Національні стандарти України

57. **Вироби** ковбасні та продукти зі свинини варені. Метод визначення залишкової активності кислої фосфатази. – Чинний від 2014-03-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – III, 7 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

58. **Вівці** для забою. Терміни та визначення (ISO 3974:1977, IDT). – Чинний від 2014-03-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – IV, 3 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

59. **М'ясо** та м'ясні продукти. Метод визначення масової частки загальної золи (ISO 936:1998, IDT). – Чинний від 2008-09-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – IV, 6 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

60. **М'ясо** та м'ясна сировина. Методи відбирання проб та органолептичного оцінювання свіжості. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 6 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

61. **М'ясо** фасоване. Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

62. **М'ясо**. Методика гістологічного визначення свіжості та ступеня дозрівання. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 15 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

63. **М'ясо**. Свинина в тушах і півтушах. Технічні умови. – Чинний від 2011-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І.

Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

64. **Методичні** положення та норми витрат праці на виробництво м'яса і м'ясних продуктів / Демчак І. М. та ін. ; Укр. НДІ продуктивності агропром. комплексу, Лісостеп. зонал. н.-д. центр продуктивності агропром. комплексу. – Київ : НДІ Укראгропромпродуктивність, 2014. – 197 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

65. **Мікробіологія** харчових продуктів і кормів для тварин. Відбирання проб із туш тварин для мікробіологічного аналізу (ISO 17604:2003, IDT). – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

66. **Молочна** та м'ясна промисловість. Правила розроблення, оформлення та вимоги до змісту технологічної інструкції. – Чинний від 2011-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 22 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

67. **Молочна** та м'ясна промисловість. Правила розроблення, оформлення та вимоги до змісту технологічної інструкції. – Чинний від 2011-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 22 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

68. **Установки** та устаткування для м'ясної промисловості. Вовчки. Типи, основні параметри та розміри. – Чинний від 2014-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 4 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

69. **Устаткування** для харчової промисловості. Машина для зрізання, знімання шкіри та видалення пліви. Вимоги щодо безпеки та гігієни (EN 12355:2003+A1:2010, IDT). – На заміну ДСТУ EN 12355:2014 ; Чинний від 2016-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – V, 35 с. – Режим доступу до електронного каталогу Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського :

http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

Начальні видання

70. **Сирохман, І. В.** Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. – Київ: Ліра-К, 2016. – 713 с.

Підручник із загального товарознавства містить базові теоретичні матеріали та основні нормативні документи, пов'язані з класифікацією, вимогами до якості, пакуванням, маркуванням, зберіганням продовольчих товарів. Враховано також вимоги нових державних стандартів, технічних умов, підзаконних актів, зміни в асортименті певних груп і видів товарів.

71. **Стандартизація у тваринництві** : навч. посібник / І. Ібатуллин та інші. – Київ : Ліра-К, 2017. – 548 с. – Режим доступу до сайту видавництва ПрофКнига : <https://avtorim.kiev.ua> (дата звернення: 08.11.2018). – Назва з екрана.

Наведені вимоги нормативних документів до продукції тваринництва, а також до продукції, використання якої забезпечує ефективну організацію окремих елементів технологічного процесу її виробництва та реалізації.

Статті з наукових та фахових видань

72. **Белоусова, Е. В.** Перспективы развития стандартизации в мясной промышленности / Е. В. Белоусова, З. А. Юрчак, Т. Н. Лисина // Всё о мясе. – 2015. – № 5. – С. 8–11.

73. **Вербицкий, С. Б.** Система НАССР и технологические процессы мясной отрасли / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес.– 2014.– № 7 (135).– С. 44–45 ; № 8 (136).– С. 46–48.

74. **Вербицкий, С. Б.** Цифровой анализ микрофотографий – метод оценки степени измельчения мясного сырья / С. Б. Вербицкий, С. А. Старчевой // Мясная индустрия. – 2011. – № 1. – С.40–42.

75. **Гутник, Б. Е.** О новых стандартах на мясные продукты / Б. Е. Гутник, В. В. Насонова, Л. А. Веретов // Стандарты и качество.– 2013. – № 6 (912). – С. 22–25.

76. **Давыдова, Р.** Обзор системы стандартизации и стандарта, наиболее часто встречающихся в ЕС и важных для мясопереработчика / Р. Давыдова // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (145). – С. 16–19.

77. **Ермошкин, Г.** Эффективная метрология для мясной отрасли / Г. Ермошкин // Мясные технологии. – 2012. – № 9 (117). – С. 38–39.

78. **Кохан, С.** Актуальність і своєчасність затвердження національного стандарту ДСТУ 3143:2013 м'ясо птиці. Загальні технічні умови / С. Кохан // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 5 (84). – С. 27–28.
79. **Кузнецова, О. А.** ХАССП-Мясо: универсальные принципы находят новое применение / О. А. Кузнецова // Всё о мясе. – 2013. – № 5. – С. 38.
80. **Марченко, С.** Впровадження норм НАССР у м'ясопереробці / С. Марченко // М'ясна індустрія. – 2015. – № 6. – С. 6.
81. **Насонова, В. В.** Нитрит натрия: технические регламенты задают цвет мясной отрасли / В. В. Насонова, Л. А. Веретов, В. М. Горбатова // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 32–33.
82. **Новые** стандарты мясной отрасли / О. А. Кузнецова, З. А. Юрчак, Т. Н. Лисина, Е. В. Белоусова // Мясная индустрия. – 2015. – № 11. – С. 20–23.
83. **Семенова, А. А.** Межгосударственный стандарт ГОСТ 32244-2013 «Субпродукты мясные обработанные» / А. А. Семенова, И. В. Козырев, Т. М. Миттельштейн // Всё о мясе. – 2015. – № 2. – С. 18–20.
84. **Синельников, М. В.** Электронная ветеринарная сертификация для мясной отрасли / М. В. Синельников // Мясные технологии. – 2013. – № 11 (131). – С. 6–10.
85. **Степаненко, М. Н.** Впервые мясоперерабатывающее предприятие сертифицировано по международной схеме сертификации FSSC 22000 / М. Н. Степаненко, В. Н. Балабаева, Н. В. Маслова // Всё о мясе. – 2012. – № 5. – С. 10–11.
86. **Хвыля, С. И.** Стандартизованные гистологические методы исследования мяса и мясных продуктов / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина // Мясная индустрия. – 2013. – № 7. – С. 28–31.

Економіка м'ясної промисловості

Монографії

87. Савицька, Н. Л. Маркетингова політика підприємств на вітчизняному ринку м'яса та м'ясопродуктів : монографія [Електронний ресурс] / Н. Л. Савицька, О. П. Афанасьєва. – Харків : Видавництво Іванченка І. С. – 344с. – Режим доступу до електронного репозитарію Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/1878> (дата звернення: 08.11.2018). – Назва з екрана.

У монографії розкрито теоретичні положення, обґрунтовано методичні і практичні рекомендації щодо формування маркетингової політики підприємств на вітчизняному ринку м'яса та м'ясопродуктів. Особливу увагу приділено змісту та концепції маркетингової політики м'ясопереробних підприємств, оцінено її результативність на локальному ринку, запропоновано маркетингові засоби формування попиту на нішевому ринку. Особливістю видання є застосування сучасної методології маркетингу до обґрунтування практичних рекомендацій із формування попиту та організації збуту органічного м'яса, делікатесних та ексклюзивних м'ясопродуктів.

Автореферати дисертацій

88. Афанасьєва, О. П. Маркетингова політика підприємств на ринку м'яса та м'ясопродуктів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. П. Афанасьєва ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2016. – 20 с. – Режим доступу до репозитарію Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/1013> (дата звернення: 02.11.2018). – Назва з екрана.

Робота присвячено науковому обґрунтуванню та розробці теоретико-методичних засад і практичних рекомендацій щодо формування маркетингової політики підприємств на ринку м'яса та м'ясопродуктів. Досліджено зміст маркетингової політики та сформульовано визначення її поняття, обґрунтовано концептуальну модель маркетингової політики підприємства, визначено систему інформаційного забезпечення формування маркетингової політики. Проведено аналіз впливу умов та чинників макросередовища на функціонування підприємств на ринку м'яса та м'ясопродуктів. Досліджено особливості потреб і купівельних переваг споживачів, проведено сегментацію ринку та визначено профілі споживчих сегментів.

89. **Бергер, А. Д.** Формування цінової політики підприємств м'ясопереробної галузі : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 "Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)" / А. Д. Бергер ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23995> (дата звернення: 02.11.2018). – Назва з екрана.

Робота присвячена дослідженню теоретичних положень і розробленню науково-практичних рекомендацій щодо формування цінової політики підприємств м'ясопереробної галузі та оцінки її ефективності.

90. **Гуржій, Н. Г.** Стратегічне управління збутовою діяльністю м'ясопереробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Н. Г. Гуржій ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2015. – 20 с.

У роботі визначено теоретичні положення та розроблено методичний інструментарій щодо стратегічного управління збутовою діяльністю м'ясопереробних підприємств. Сформовано концептуальну модель стратегічного управління збутовою діяльністю.

91. **Заболотний, В. С.** Інформаційно-аналітичне забезпечення управління конкурентоспроможністю продукції м'ясного птахівництва : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.09 / В. С. Заболотний ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2012. – 19 с.

У роботі розглянуто організаційно-економічні засади формування конкурентоспроможності продукції м'ясного птахівництва в умовах міжнародної інтеграції, а також сучасний стан інформаційно-аналітичного забезпечення управління конкурентоспроможністю даної продукції.

92. **Міщенко, Т. М.** Облік і контроль витрат виробництва м'ясопродукції : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.09 / Т. М. Міщенко; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2015. – 23 с.

У роботі оцінено тенденції формування споживчого ринку основних продуктів харчування в Україні, досліджено стан і перспективи розвитку м'ясопереробного виробництва в умовах конкурентного середовища. Розкрито вплив організаційно-технологічних особливостей виробництва м'ясопродукції на облік і контроль витрат, досліджено теоретичні підходи та дано оцінку практики їх обліку та контролю. Доведено необхідність використання нормативного методу обліку витрат і калькулювання собівартості продукції за місцями виникнення та центрами відповідальності м'ясопереробних підприємств.

93. **Рудич, О. О.** Стратегії забезпечення конкурентноспроможності м'ясопереробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / О. О. Рудич ; Білоцерківський національний аграрний університет. – Біла Церква, 2011. – 20 с.

В роботі поглиблено теоретичні положення, методичні та науково-практичні рекомендації щодо формування стратегій забезпечення конкурентноспроможності м'ясопереробних підприємств на цільових ринках.

94. **Соломчук, Л. М.** Інтегровані корпоративні формування за участю м'ясопереробних підприємств [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Л. М. Соломчук; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21567> (дата звернення: 02.11.2018). – Назва з екрана.

Робота присвячена поглибленому дослідженню теоретичних та методичних особливостей створення інтегрованих корпоративних формувань за участю м'ясопереробних підприємств.

Статті з наукових та фахових видань

95. **Безносков, Р. А.** Теоретические аспекты формирования экономических отношений на рынке мясной продукции / Р. А. Безносков // Всё о мясе. – 2014. – № 3. – С. 16–19.

96. **Белов, Е. А.** Особенности регионального рынка мясных продуктов / Е. А. Белов, И. А. Дубровин // Мясная индустрия. – 2011. – № 11. – С. 11–14.

97. **Беляева, М. А.** Системный анализ технологий и бизнес-процессов мясоперерабатывающего предприятия / М. А. Беляева // Пищевая промышленность. – 2013. – № 7. – С. 32–35.

98. **Бережняк, В. А.** Наукові аспекти обліку витрат на м'ясопереробних підприємствах / В. А. Бережняк // Економіка АПК. – 2011. – № 3 (197). – С. 63–69.

99. **Бойко, В. І.** Ринок м'яса: світові тенденції регіонального розвитку виробництва / В. І. Бойко, Л. В. Мамчур // Економіка АПК. – 2011. – № 1 (195). – С. 145–148.

100. **Борковська, В. В.** Вплив нормативної бази на розвиток м'ясопереробної галузі / В. В. Борковська // Економіка АПК. – 2010. – № 5 (187). – С. 62–68.

101. **Власова, К. М.** Тенденції, проблеми та напрями їх вирішення у м'ясопереробній галузі України [Електронний ресурс] / К. М. Власова // Економіка та держава. – 2015. – № 10. – С. 134–138. – Режим доступу до Національної бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2015_10_33 (дата звернення: 01.11.2018). – Назва з екрана.

Обґрунтовується важливість розвитку та підтримки переробної промисловості на прикладі країн, що розвиваються або вже є світовими лідерами. Проаналізовано стан та результати діяльності м'ясопереробної галузі та здатності вітчизняних підприємств задовольнити попит на внутрішньому ринку, ґрунтуючись на показники діючих на ринку підприємств, індексу промислової продукції, динаміки виробництва та зайнятості.

102. **Давыдова, Р.** Соль как потребительский тренд и инструмент маркетинга для мясных продуктов / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2013. – № 7. – С. 17–21.

103. **Драган, А. Д.** Фактори впливу на цінову поведінку підприємств м'ясної промисловості / А. Д. Драган // Сучасні проблеми розвитку підприємств харчової промисловості : теорія та практика. – 2013. – С. 102–104.

104. **Драган, О. І.** Забезпечення сталого розвитку підприємств м'ясної промисловості України / О. І. Драган // Управління сучасним підприємством.– 2012. – С. 14–16.

105. **Драган, О. І.** Реінжиніринг бізнес-процесів на підприємствах м'ясної промисловості [Електронний ресурс] / О. І. Драган // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 39. – С. 193–197. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3355> (дата звернення: 02.11.2018). – Назва з екрана.

Розглядаються методичні підходи до застосування технології реінжинірингу на підприємствах м'ясної промисловості з урахуванням специфічних особливостей виробництва м'ясної продукції.

106. **Ємцев, В. І.** Шляхи відродження та розвитку конкурентоспроможності підприємств м'ясопродуктового підкомплексу ПК України в умовах конкурентного середовища [Електронний ресурс] / В. І. Ємцев // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 48. – С. 96–105. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3355> (дата звернення: 02.11.2018). – Назва з екрана.

107. **Ємцева, І. В.** Застосування інноваційних технологій в м'ясній промисловості як один із шляхів зниження собівартості / І. В. Ємцева // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2011. – С. 252–253.
108. **Журавлева, Е.** Управление рентабельностью готовой продукции на мясокомбинате / Е. Журавлева, Т. Голубева // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 22–23.
109. **Журавлева, Е.** Управление рентабельностью готовой продукции с помощью 1С: Мясокомбинат / Е. Журавлева // Мясные технологии. – 2015. – № 2 (146). – С. 32–34.
110. **Калинин, Р.** Переработка мяса: Развитие маркетинга и продаж / Р. Калинин // Мясные технологии. – 2015. – № 7 (151). – С. 47–49.
111. **Калинин, Р.** Развитие маркетинга и продаж мясоперерабатывающего производства / Р. Калинин // Мясные технологии. – 2014. – № 12 (144). – С. 38–39 ; 2015. – № 10. – С. 84–85 ; № 12 (156). – С. 58–59.
112. **Калинин, Р. Г.** Рост прибыли мясоперерабатывающего производства : конкретные шаги / Р. Г. Калинин // Всё о мясе. – 2015. – № 2. – С. 46–48.
113. **Калинин, Р. Г.** Рост прибыли мясоперерабатывающего производства : конкретные шаги / Р. Г. Калинин // Всё о мясе. – 2015. – № 1. – С. 40–42; № 3 : Теория и практика переработки мяса. – С. 44–45.
114. **Ковалева, И. В.** Маркетинговые исследования локального рынка мясных деликатесов и мясной продукции / И. В. Ковалева, Н. М. Сурай // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т.37, № 4. – С. 151–156.
115. **Крылова, В. Б.** Ассортиментный номер при маркировке мясных и мясосодержащих консервов – гарант безопасности продукции / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Всё о мясе. – 2015. – № 4. – С. 14–16.
116. **Кудрявцев, В. В.** Интеграция предприятий мясной промышленности / В. В. Кудрявцев, М. Д. Магомедов // Мясная индустрия. – 2012. – № 6. – С. 4–7.
117. **Кудряшов, Л. С.** Технологические и экономические аспекты переработки парного мяса / Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 24–27.
118. **Кузмичева, М. Б.** Организационно-экономический механизм товародвижения на рынке мяса / М. Б. Кузмичева // Мясная индустрия. – 2012. – № 8. – С. 18–20.

119. **Лисенко, К. М.** Побудова маркетингової інформаційної системи задля підвищення маркетингового потенціалу на підприємствах м'ясопереробної галузі Київської області / К. М. Лисенко // Управління сучасним підприємством. – 2012. – С. 23–24.
120. **Лотарєв, А. Г.** Сучасний стан системи економічної безпеки м'ясопереробних підприємств / А. Г. Лотарєв // Мясное дело. – 2012. – № 1-2. – С. 22–24.
121. **Мазур, Ю. П.** Маркетингове дослідження регіонального ринку м'яча та м'ясної продукції / Ю. П. Мазур // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2010. – Вип. 73, № 2 : Економіка. – С. 250–254.
122. **Мазуренко, О. В.** Управління інноваційною діяльністю в підприємствах м'ясопродуктового підкомплексу / О. В. Мазуренко // Економіка АПК. – 2012. – № 5 (211). – С. 144–147.
123. **Мишенина, Е. А.** Основные направления маркетинговых исследований в мясной промышленности / Е. А. Мишенина // Мясная индустрия.– 2011.– № 3.– С. 8–10.
124. **Мостовая, И.** Основная доля мясной продукции Украины производится на предприятиях Днепропетровской области / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2017. – № 6 (167). – С. 12–16.
125. **М'ясопереробна галузь: про тенденції в галузі мовою цифр // Продукты & ингредиенты.– 2015.– № 9 (128).– С. 38–39.**
126. **Насонова, В. В.** Мясные продукты с "изюминкой" или новые идеи для маркетинга / В. В. Насонова, Е. В. Милеенкова // Всё о мясе.– 2013.– № 1.– С. 13–15.
127. **Небурчилова, Н. Ф.** Проблемы ценообразования в мясной отрасли / Н. Ф. Небурчилова, И. В. Петрунина // Мясная индустрия. – 2016. – № 2. – С. 8–13.
128. **Небурчилова, Н. Ф.** Проблемы экономики мясной отрасли АПК / Н. Ф. Небурчилова, И. В. Петрунина // Всё о мясе. – 2015. – № 6. – С. 16–17.
129. **Небурчилова, Н. Ф.** Рыночные стратегии ценообразования на предприятиях мясной отрасли АПК / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, Е. А. Мишенина // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 42–43.
130. **Никитченко, В. Е.** Экономическая оценка молодняка крупного рогатого скота мясного направления продуктивности / В. Е. Никитченко, А. В. Никитченко, Р. Р. Гурина // Всё о мясе. – 2014. – № 3. – С. 8–10.

131. **Одарченко, А. М.** Удосконалення конкурентоспроможності та платоспроможності підприємств м'ясної промисловості за рахунок упровадження системи НАССР / А. М. Одарченко, Є. Б. Соколова, А. А. Максимова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 2, вип. 1 (17). – С. 105–109.
132. **Основные** направления развития мирового рынка мяса / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина, А. С. Чернова // Всё о мясе. – 2014. – № 1. – С. 38–42.
133. **Осташко, Т. О.** Цінова конкурентоспроможність м'ясомолочної продукції в умовах СОТ / Т. О. Осташко // Економіка АПК. – 2011. – № 2 (196). – С. 155–161.
134. **Ощепков, А. П.** Анализ состояния экономического потенциала предприятий мясоперерабатывающей отрасли / А. П. Ощепков // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 2 (22). – С. 32–35.
135. **Пахолук, В. С.** Тенденції ринку м'яса та м'ясних продуктів / В. С. Пахолук // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 5 (124). – С. 34–35.
136. **Позднякова, К.** Застосування механізму ризик-менеджменту на м'ясопереробних підприємствах / К. Позднякова // Ukrainian food journal. – 2014. – vol. 3, issue 1. – С. 32–44.
137. **Пуцентейло, П. Р.** Організаційно-економічний механізм забезпечення сталого розвитку галузі м'ясного скотарства / П. Р. Пуцентейло // Актуальні Проблеми Економіки. – 2011. – № 3. – С. 80–85.
138. **Рудич, О. О.** Методичні підходи до оцінки конкурентоспроможності м'ясопереробних підприємств / О. О. Рудич // Актуальні Проблеми Економіки. – 2010. – № 8. – С. 150–157.
139. **Рябокоть, В. П.** Формування та використання виробничого потенціалу м'ясопереробних підприємств / В. П. Рябокоть, Ю. П. Шаповалова // Економіка АПК. – 2013. – № 6 (224). – С. 21–27.
140. **Седікова, І. О.** Формування конкурентних переваг підприємств м'ясної промисловості / І. О. Седікова, А. В. Мочалова // Економіка харчової промисловості. – 2011. – № 2. – С. 61–64.
141. **Сергеев, Н.** О перспективах экспорта украинской мясной продукции / Н. Сергеев // Мясной бизнес. – 2014. – № 6 (134). – С. 10–11.
142. **Тенденції** розвитку ринку м'яса та м'ясопродуктів // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 3 (122). – С. 40–41.
143. **Тіхонова, Н. О.** Історія розвитку українського ринку м'яса / Н. О. Тіхонова // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2011. – С. 288–289.

144. **Ульянченко, О. В.** Методологічний аспект створення моделей міжгалузевого балансу використання ресурсів м'ясо-молочного скотарства / О. В. Ульянченко, І. В. Лозинська // Економіка АПК. – 2016. – № 3 (257). – С. 44–51.

145. **Федулова, І. В.** Удосконалення інноваційної діяльності в м'ясопродуктовому комплексі АПК / І. В. Федулова, І. В. Ємцева // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 152–154.

146. **Филиппова, О. О** тенденциях мировых цен на мясо / О. Филиппова // Мясные технологии. – 2011. – № 6 (102). – С. 54–56.

147. **Шаран, П. І.** Шляхи інтенсифікації спеціалізованого м'ясного скотарства / П. І. Шаран // Економіка АПК. – 2013. – № 2 (220). – С. 26–32.

148. **Шлапак, О. В.** Стратегічні напрями розвитку галузі м'ясного скотарства в Україні / О. В. Шлапак // Економіка України. – 2013. – № 3 (616). – С. 57–65.

149. **Шпиг, Ю. М.** Сучасний стан функціонування українського ринку м'ясної продукції / Ю. М. Шпиг // Економіка харчової промисловості. – 2013. – № 4 (20). – С. 42–46.

150. **Шпиг, Ю. М.** Шляхи зниження витрат на підприємствах м'ясної галузі у сучасних умовах / Ю. М. Шпиг // Управління сучасним підприємством. – 2012. – С. 107–108.

151. **Экономическая** оценка молодняка мясошерстных пород овец / Д. В. Никитченко, А. В. Никитченко, Х. С. Имомназарова, Н. Ф. Небурчилова // Мясная индустрия. – 2015.– № 2. – С. 49–51.

152. **Янковий, В. О.** М'ясопереробна промисловість: стан і перспективи розвитку / В. О. Янковий // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 90–95.

153. **Янковий, В. О.** Модель беззбитковості інвестування в м'ясопереробну промисловість [Електронний ресурс] / В. О. Янковий // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 4. – С. 16–21. – Режим доступу до Наукової електронної бібліотеки періодичних видань НАН України : <http://dspace.nbu.gov.ua/bitstream/handle/123456789/19525/04-Yankovy.pdf?sequence=1> (дата звернення: 5.11.2018). – Назва з екрана.

Розглядаються теоретичні та методичні питання застосування виробничої функції Кобба-Дугласа при визначенні зони беззбитковості капітальних вкладень, наводиться приклад практичного впровадження запропонованої моделі, побудованої за даними групи підприємств м'ясопереробної промисловості України.

Виробництво м'яса

4.1. Сировина м'ясної промисловості

Навчальні видання

154. **Технологія** м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини: підручник / Л. В. Пешук, М. О. Янчева, О. І. Гащук, С. Г. Кириченко; Національний університет харчових технологій, Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Київ: ЦУЛ, 2017. – 300 с.

Підручник "Технологія м'ясопродуктів із нетрадиційної м'ясної сировини" є першою спробою узагальнити матеріал по використанню диких, мисливських і промислових тварин в технологіях м'ясних продуктів.

Статті з наукових та фахових видань

155. **Баштова, Н. К.** Перспективи виробництва яловичини та розвитку м'ясного скотарства / Н. К. Баштова, Н. В. Божко // Мясное дело. – 2010. – № 4. – С. 32–34.

156. **Гиро, Т. М.** Влияние кормовых добавок йоддар ZN и ДАФС-25 на гематологические показатели и резистентность баранчиков / Т. М. Гиро, О. И. Бирюков, В. Ю. Юрин // Мясная индустрия. – 2013. – № 6. – С. 51–53. ; № 7. – С. 53–55.

157. **Гиро, Т. М.** Мясная продуктивность и качество баранины взрослых овцематок / Т. М. Гиро, Н. А. Бутгаева, В. В. Гиро // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 71–73.

Для выявления оптимальных методов технологии выращивания взрослых овцематок проведена комплексная оценка их мясной продуктивности и качества баранины. В производственных условиях был произведен убой взрослых овцематок. По содержанию и качеству белка и жира мясо от взрослых овцематок октябрьского периода убоя превосходит показатели убоя в июле и сентябре, что подтверждает эффективность дополнительного нагула. Исследования подтвердили высокую пищевую ценность мяса взрослых овцематок и целесообразность его использования в качестве сырья для производства мясных продуктов.

158. **Гулева, А. Я.** Формирование мясной продуктивности у овец разного происхождения / А. Я. Гулева, А. П. Ефремов, Н. В. Клишева // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 64–65.

Рассмотрены особенности формирования мясной продуктивности у овец разного происхождения с использованием метода сравнительной оценки и выявления лучшего сочетания. Установлено превосходство помесных баранчиков мясо-шерстной продуктивности по убойным качествам, а чистопородных – по химическому составу

мякоти. По мясным качествам баранчики мясошерстной продуктивности превышают показатели своих сверстников шерстного направления.

159. **Заболотная, А. А.** Мясная продуктивность и особенности микроструктуры ирландской свинины / А. А. Заболотная, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. – 2012. – № 1. – С. 34–37.

Рассматриваются особенности микроструктурной организации свинины, получаемой от животных разных породных групп. Показано, что мясо свиней ирландской селекции обладает высоким качеством, однако может иметь склонность к формированию сырья со свойствами PSE. Приведены данные по диаметру мышечных волокон и физико-химическим свойствам мяса свиней ирландской селекции разных породных сочетаний (содержание влаги, жира, белка, зольность и рН), а также достигаемой предубойной массе, индексам мясности и постности.

160. **Кони́на**-необычно и полезно // Мясное дело. – 2013. – № 1 (129). – С. 26–27.

161. **Коростелева, В. П.** Влияние цеолитов на качество мяса кроликов / В. П. Коростелева, Э. К. Папуниди, С. Ю. Смоленцев // Мясная индустрия.– 2013.– № 1.– С. 64–65.

162. **Криштанович, В. И.** Комплексная оценка качества мясных туш молодняка овец / В. И. Криштанович, И. Ю. Суржанская, А. В. Маракова // Мясная индустрия. – 2014. – № 3. – С. 42–45.

163. **Кудряшов, Л. С.** Продуктивность и свойства мяса цесарок разных пород / Л. С. Кудряшов, Т. В. Забиякина, А. Л. Кропотова // Мясная индустрия. – 2014. – № 9. – С. 48–51.

164. Кумалагова, З. Х. Физико-химические свойства и гистоморфологические свойства и гистоморфологические особенности импортной говядины / З. Х. Кумалагова, З. Р. Ибрагимова // Мясная индустрия. – 2011. – № 2. – С. 56–58.

Исследованы физико-химические свойства и гистоморфологические особенности импортного мяса по сравнению с отечественным. Проведены эксперименты по определению цветности и анализу ароматов. Сделан вывод о том, что импортное сырье требует адаптации к отечественным технологиям производства мясных продуктов на основе глубоких исследований биохимических, реологических и функционально-технологических свойств.

165. **Кутас, О. О.** Стан і проблеми виробництва яловичини в Україні / О. О. Кутас // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 1. – С. 72–78.

Висвітлено сучасний стан виробництва яловичини в Україні та визначено основні причини зменшення обсягу виробництва. Розглянуто проблеми розвитку даної галузі тваринництва й окреслено напрями їх подолання. Обґрунтовано, що прискорений розвиток

спеціалізованого м'ясного скотарства – це реальний шлях до збільшення виробництва якісної та дешевої яловичини.

166. **Лисицын, А. Б.** К вопросу о необходимости корректировки требований к промышленно пригодным свиньям / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Н. А. Горбунова // Мясная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 18–20.

167. **Лисицын, А. Б.** Особенности высококачественной говядины и объективные методы её оценки / А. Б. Лисицын, И. В. Козырев, Т. М. Миттельштейн // Мясная индустрия. – 2015. – № 12. – С. 16–18.

Изложены основные принципы переработки и оценки высококачественной говядины, даны требования государственного стандарта. Представлены направления исследований института по разработке методики объективной оценки на основе использования эталонов цвета мышечной и жировой тканей и мраморности.

168. **Лисова, О. В.** А не включить ли нам в рацион козлятину? / О. В. Лисова // Всё о мясе. – 2012. – № 3. – С. 56–58.

169. **Максимов, В. Г.** Выход готовой продукции, полученной от помесных свиней / В. Г. Максимов, Н. О. Полозюк // Мясная индустрия. – 2011. – № 7. – С. 43–45.

170. **Максимов, Г. В.** Выход готовой продукции при использовании двух- и трехпородных помесных свиней / Г. В. Максимов, О. Н. Полозюк, Н. Б. Хурум // Всё о мясе. – 2011. – № 1. – С. 8–10.

171. **Нетрадиционные виды мяса** // Всё о мясе. – 2012. – № 3. – С. 1.

Статья о различных видах мяса, которые могут быть использованы в производстве с учетом регионального фактора, а также для производства функциональных продуктов.

172. **Перспективные технологии откорма свиней для получения экологически безопасной и функциональной свинины** / А. В. Устинова, Е. А. Москаленко, Н. Н. Забашта и др. // Всё о мясе. – 2013. – № 4. – С. 11–13.

173. **Разанов С, Ф.** Вплив кремнієво-мінеральної водної витяжки на інтенсивність забруднення важкими металами м'яса птиці / С. Ф. Разанов, О. С. Кабаченко // Збалансоване природокористування. – 2017. – № 4. – С. 129–132.

Досліджено вплив кремнієво-мінеральної водної витяжки на інтенсивність накопичення свинцю та кадмію в білому, червоному м'ясі й печінці молодяку курей породи Редбро.

174. **Седых, Т. А.** Качество и биологическая ценность мяса уток в зависимости от возраста / Т. А. Седых // Мясная индустрия. – 2012. – № 5. – С. 50–53.

Изучены качество и биологическая ценность мяса утят кросса "Благоварский" в зависимости от возраста. Приросты живой массы, результаты анатомической разделки тушек, химический и аминокислотный состав, белково-качественный показатель свидетельствуют о хороших мясных качествах, пищевой, энергетической и биологической

ценности мяса утят в 42-дневном возрасте. Сокращение срока выращивания с 49 до 42 дней позволило снизить производственные затраты и корма на 16,02 %, увеличить прибыль на 26,6 % и повысить уровень рентабельности до 26,75%.

175. **Семенова, А. А.** О необходимости разработки требований к высококачественной говядине / А. А. Семенова, И. В. Сусь // Мясная индустрия. – 2012. – № 8. – С. 22–23.

176. **Симонов, Г.** Мясо страуса – диетический продукт / Г. Симонов // Питание и общество.– 2014.– № 5.– С. 18.

177. **Слободянюк, Н.** Вплив технологічних факторів на поживну і біологічну цінність м'яса перепелів / Н. Слободянюк // Мясное дело.– 2013.– № 10 (138).– С. 21–23.

178. **Способ** сортировки мяса на группы качества PSE, NOR и DFD / А. А. Лапшина, С. Л. Тихонов, Е. И. Першина, Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. – 2012. – № 8. – С. 24–26.

Разработан способ сортировки говядины и свинины на группы качества (PSE, NOR и DFD) с помощью определения разницы значений между положительным и отрицательным потенциалом в биологически активных точках Тэн-Фу у животных перед убоем. Установлено, что при разности потенциалов менее 5 мкА животные относятся к стрессоустойчивым и дают NOR-мясо; более 5 мкА - к стессочувствительным.

179. **Сравнительный** анализ пищевой ценности отрубов конины / А. А. Семенова, И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн, А. Г. Газизов // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 30-32.

Приведены результаты исследования пищевой ценности отрубов конины. Изучены химический и витаминный составы отрубов и отдельных мышц конины, а также степень переваримости белков. Разработана принципиально новая технологическая схема разделки конских туш на отрубы на основе анализа и сравнительной оценки пищевой ценности и качества отдельных частей туши.

180. **Тагиров, Х. Х.** Использование глауконита в рационах свиней для получения экологически чистой свинины в условиях промышленной технологии / Х. Х. Тагиров, Ю. А. Карнаухов, И. Н. Токарев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 2. – С. 15–16.

181. **Темираев, В. Х.** Потребительская оценка качества мяса бройлеров / В. Х. Темираев, А. А. Бабаева, З. Г. Дзидзоева // Мясная индустрия. – 2011. – № 11. – С. 53–55.

Изучены потребительские свойства мяса цыплят-бройлеров, полученного при включении в рационы традиционного корма и ферментных препаратов. Определен химический состав грудной и бедренной мышц и рассчитан белково-качественный показатель мяса цыплят-бройлеров сравниваемых групп. В результате эксперимента установлено, что при добавлении в рационы смеси, состоящей из ферментных препаратов, Ромозим WX + Роксазим G2 Гранулят улучшается потребительское качество мяса птицы.

182. **Узаков, Я. М.** Анализ морфологических особенностей мяса маралов / Я. М. Узаков, А. И. Газизова, Л. А. Каимбаева // Мясная индустрия. – 2011. – № 2. – С. 64–66.

Для определения влияния ферментного препарата "Пепсин" из сычугов маралов на мышечные и соединительные ткани мяса маралов проведены гистологические исследования. В качестве контроля использовали говядину. В статье дана характеристика морфологических особенностей мышечных волокон, их саркомеров, узлов сокращения и других признаков, что дает возможность судить о функциональных и качественных различиях отдельных мышц из разных топографических участков туши марала.

183. **Устинова, А. В.** Нутриентная адекватность и безопасность свинины, обогащенной микроэлементами / А. В. Устинова, Е. А. Москаленко, С. В. Патиева // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 76–77.

184. **Хворова, Ю. А.** Сравнительная оценка качества свинины от животных разных схем выращивания с позиции устойчивости производства / Ю. А. Хворова, С. А. Лисицова, И. М. Чернуха // Всё о мясе. – 2012. – № 5. – С. 38–41.

Рассматриваются качественные характеристики мясного сырья полученного от свиней разных систем выращивания. Оценены факторы, непосредственно влияющие на качество сырья, и выявлены причины их возникновения.

185. **Цалиева, Л. В.** Повышение пищевой и биологической ценности свинины / Л. В. Цалиева, Ф. Р. Баликоева // Мясная индустрия. – 2012. – № 2. – С. 62–63.

Изучено влияние ферментных препаратов на убойные показатели молодняка свиней. Отмечено, что по морфологическим показателям и химическому составу отличались туши подсвинков опытной группы, в рацион которой вводили АД и смесь ферментных препаратов. По результатам исследований установлено, что для повышения пищевой и биологической ценности свинины в рационы молодняка свиней, содержащие автолизат винных дрожжей в количестве 20 % от нормы перивариваемого протеина, следует включать смесь ферментных препаратов протосубтилина ГЗх и целловиридина Г20х.

186. **Щукина, Т. Н.** Мясная продуктивность и качество мяса бычков разных генотипов / Т. Н. Щукина // Мясная индустрия. – 2016. – № 3. – С. 49–52.

Проанализирована в сравнительном аспекте мясная продуктивность чистопородного и помесного молодняка, полученного от скрещивания черно-пестрых коров с быками породы шароле и лимузин. Анализ морфологического и сортового состава полутуши, особенностей развития отдельных естественно-анатомических частей, их соотношение, выход мышечной, жировой, костной и соединительной тканей свидетельствуют о положительном влиянии скрещивания на эти показатели.

4.2. Переробка м'ясної сировини

Навчальні видання

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

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

Статті з наукових та фахових видань

188. **Белопольский, А. Е.** Рациональный контроль мяса и субпродуктов / А. Е. Белопольский // Мясная индустрия. – 2011. – № 6. – С. 34–36.

189. **Влияние** механической обработки баранины на активность тканевых протеиназ / Я. М. Узаков, Ш. Е. Туракбаев, Д. А. Оспанова, Ф. А. Масловский // Мясная индустрия. – 2011. – № 6. – С. 62–63.

190. **Давыдова, Р.** Особенности переработки мяса дичи / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2014. – № 12 (144). – С. 44–46.

191. **Давыдова, Р.** Принятые в Германии схемы разделки свиных туш и классы сортировки свинины как мясного сырья / Р. Давыдова // Мясной бизнес. – 2014. – № 5 (133). – С. 62–64.

192. **Дерик, Е. А.** Применение инноваций в переработке и транспортировке мяса / Е. А. Дерик // Мясные технологии. – 2015. – № 5. – С. 14–16.

193. **Зинина, О. В.** Технологические приемы модификации коллагенсодержащих субпродуктов / О. В. Зинина, М. Б. Ребезов // Мясная индустрия. – 2012. – № 5. – С. 34–36.

194. **Кишенько, И. И.** Новые возможности использования нанотехнологий для мясоперерабатывающей промышленности / И. И. Кишенько, Ю. П. Крыжова, А. И. Скачко // Мясной бизнес – 2016. – № 9 (159). – С. 38–40 ; № 10 (160). – С. 36–38.

195. **Клименко, Е.** Сыворожка: сливать нельзя использовать: Беглое знакомство с рынком сыворожки и его инновациями / Е. Клименко // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 7 (82). – С. 44–45.

196. **Козак, В. Л.** Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки качества говяжьей печени / В. Л. Козак, Д. А. Барабанов // Мясное дело. – 2011. – № 5. – С. 37–38.

197. **Костенко, Ю. Г.** Организация системы входного контроля на мясоперерабатывающем предприятии / Ю. Г. Костенко, О. А. Матвеев // Всё о мясе. – 2011. – № 3. – С. 46–49.

198. **Кузнецова, О. А.** Актуальность разработки нормативной документации: кишечное сырье / О. А. Кузнецова, З. А. Юрчак, Д. А. Устьянов // Мясная индустрия. – 2015. – № 8. – С. 20–21.

199. **Лебедева, Л. И.** Способы обработки коллагенсодержащего сырья и субпродуктов / Л. И. Лебедева, В. В. Насонова, М. И. Веревкина // Мясная индустрия. – 2016. – № 4. – С. 44–46.

200. **Лебедева, Л. И.** Субпродуктовые смеси – как ингредиенты для колбасного производства / Л. И. Лебедева, В. В. Насонова, М. И. Веревкина // Всё о мясе. – 2015. – № 3: Теория и практика переработки мяса. – С. 8–11.

201. **Леонова, А. В.** Многофункциональные добавки для мясопереработки / А. В. Леонова // Мясные технологии. – 2011. – № 11 (107). – С. 41.

202. **Мишугина, Т. В.** Основные направления переработки побочного сырья мясной промышленности / Т. В. Мишугина, Т. М. Миттельштейн, И. В. Козырев // Мясная индустрия. – 2016. – № 12. – С. 45–48.

203. **Негоица, А. С.** Технологическая линия по переработке мягких и жировых тканей Centriflow / А. С. Негоица // Мясные технологии. – 2011. – № 10 (106). – С. 18–19.

204. **Палій, А. П.** Контамінація м'яса тварин і птиці та засоби її зниження / А. П. Палій, К. О. Родіонова // Харчова наука і технологія. – 2017. – Т. 11, № 4, груд. – С. 64–71.

Представлено результати з визначення рівня мікробної контамінації м'яса забійних тварин та птиці в процесі його технологічної переробки. Визначено, що кількість МАФАНМ та бактерій родини Enterobacteriaceae на поверхні туш яловичих варіює протягом робочого часу. Найнижче значення МАФАНМ реєструють після початку роботи забійного цеху – $(2,85 \pm 0,03) \times 10^{3\text{ КУО/см}^2}$, а найбільше значення реєструють під час забою у другу половину робочого часу на ділянці нутрування туш – $(5,6 \pm 0,06) \times 10^{3\text{ КУО/см}^2}$. Бактерії родини Enterobacteriaceae займають вагоме місце в складі загальної кількості бактерій, які контамінують контактні поверхні яловичих туш. Середня кількість МАФАНМ в повітрі на дільниці забою та переробки птиці наприкінці робочої зміни перевищує встановлену норму у 3,3 рази, та не відповідає встановленим нормам у камері охолодження.

205. **Пляшешник, П. И.** Нетрадиционные технологии в переработке мяса / П. И. Пляшешник, Д. А. Максимов, А. А. Максимов // Мясная индустрия. – 2014. – № 8. – С. 22–25.

206. **Поваляев, А. Н.** Склад мясоперерабатывающего производства – готовность к переменам / А. Н. Поваляев // Мясные технологии.– 2014.– № 10 (142). – С. 30–31.

207. **Помадчин, М. А.** Обработка желудков индейки / М. А. Помадчин // Мясные технологии.– 2015.– № 5.– С. 18–19.

208. **Применение** пищевых добавок при переработке птицы на мясо / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова, Н. Л. Андреева, И. В. Шамеко // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 77–79.

209. **Просеков, А. Ю.** Разработка устройства для комплексной переработки крови сельскохозяйственных животных / А. Ю. Просеков, А. В. Изгарышев, О. В. Кригер // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 66–68.

Показаны перспективы переработки крови сельскохозяйственных убойных животных на малых предприятиях. Предложена авторская разработка компактного устройства для комплексной переработки крови с получением таких ценных продуктов первичной переработки, как стабилизированная кровь, фибрин и дефибринированная кровь, сыворотка и плазма крови, гемоглобинсодержащая масса.

210. **Серёгин, И. Г.** Производственные основы первичной переработки крупного рогатого скота / И. Г. Серёгин, И. В. Глазкова // Мясные технологии.– 2015.– № 2 (146)– С. 17–23.

211. **Сидорова, Е. В.** Оптимизация современных требований к натуральным оболочкам / Е. В. Сидорова, Т. И. Носова // Мясная индустрия. – 2011. – № 6.– С. 29–31.

212. **Тищенко, В. І.** Використання білково-мінерального комплексу у виробництві м'ясопродуктів / В. І. Тищенко, Н. В. Божко // Мясное дело.– 2010. – № 12. – С. 14–15.

213. **Тулякова, Т. В.** Применение бик-анализа при входном контроле сырья на мясоперерабатывающем комбинате. / Т. В. Тулякова, Е. И. Шибанов // Мясная индустрия 2014. – № 2. – С. 46–48.

214. **Файвишевский, М. Л.** Жир-сырец и его переработка / М. Л. Файвишевский // Мясная индустрия. – 2014. – № 8. – С. 45–48.

215. **Файвишевский, М. Л.** К вопросу о переработке и использовании пищевой крови / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2014. – № 11 (143). – С. 38–41.

Приведены состав и основные характеристики пищевой крови убойных животных. Описаны направления ее переработки на мясоперерабатывающих предприятиях для получения колбасных изделий, продуктов антианемического лечебно-профилактического назначения, заменителя цельного молока, крове-углеводно-жировых эмульсий, майонеза.

216. **Файвишевский, М.** Мясокостная мука: модернизируем переработку / М. Файвишевский // Комбикорма. – 2012. – № 5. – С. 52–53.
217. **Файвишевский, М. Л.** Переработка непищевых отходов мясокомбинатов / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2012. – № 3 (111). – С. 42–45.
218. **Файвишевский, М. Л.** Техническая кровь и ее переработка / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2011. – № 7 (103). – С. 53–56.
219. **Федоренко, Н.** Специи и пряности в мясопереработке / Н. Федоренко // Мясное дело. – 2010. – № 9. – С. 18–19.
220. **Хвыля, С. И.** Строение субпродуктов и их изменение при технологической обработке / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкин, С. С. Бурлакова // Мясные технологии. – 2012. – № 10 (118). – С. 62–65.
221. **Хвыля, С. И.** Субпродукты: особенности строения и изменения при технологической обработке / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова // Мясной бизнес. – 2012. – № 2 (108). – С. 54–57.
222. **Электрофизические** методы обработки крови убойных животных / Д. А. Максимов, П. И. Пляшешник, А. В. Теуважев, В. В. Панков // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 40–43.

М'ясо

5.1. Склад та властивості м'яса

Навчальні видання

223. **Бірта, Г. О.** Товарознавство м'яса : навч. посібник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу ; Полтавський університет економіки і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2011. – 164 с.

Навчальний посібник присвячений вивченню товарознавчої характеристики м'яса сільськогосподарських тварин, птиці та пернатої дичини. М'ясо – джерело повноцінних білків тваринного походження і необхідно для побудови тканин організму людини, синтезу і обміну речовин. Харчова цінність продуктів тваринництва визначається їх хімічним складом – вмістом білків, жирів, екстрактивних речовин, вітамінів, макро- і мікроелементів. Навчальний посібник розкриває значення основних видів сільськогосподарських тварин і птиці для виробництва м'ясних продуктів, з високими споживними властивостями і забезпечення населення м'ясною продукцією високою якістю.

224. **Смирнов, А. В.** Товароведение мяса : учеб. пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. – Санкт-петербург : Гиорд, 2012. – 232 с.

Пособие содержит необходимый набор теоретической и практической информации об основных видах убойного скота и домашней птицы, много места уделено методике определения их упитанности, ветеринарным и товарным требованиям, предъявляемым к убойным животным, приведены данные о порядке приемки и предубойном содержании скота на мясокомбинатах. В книге имеется информация о морфологии и химии, товароведческой классификации мяса, товарных требованиях к мясу и субпродуктам, клеймению мяса, разрубе его на отрубы. Пособие содержит схемы разруба мяса на отрубы, фотографии основных отрубов мяса, что облегчает восприятие учебного материала.

225. **Технологічні** властивості сировини : навч. посібник / О. П. Прісс, С. В. Кюрчев, В. Ф. Жукова, Н. А. Гапріндашвілі. – Херсон : Олді-плюс, 2014. – 224 с.

226. **Цехмістренко, С. І.** Біохімія м'яса та м'ясопродуктів : навч. посібник / С. І. Цехмістренко, О. С. Цехмістренко. – Біла Церква, 2014. – 192 с.

Посібник складається із розділів, передбачених програмою дисципліни для студентів аграрних вишів. У посібнику викладені фундаментальні питання з біохімії м'яса і м'ясопродуктів. Представлені будова та властивості головних компонентів м'яса, хімічний склад і метаболізм у м'язовій та жирових тканинах, проаналізовано фактори, що впливають на якість м'яса. Розглянуто біохімічні процеси у м'ясі, що проходять після забою тварин, а також за зберігання та технологічної обробки. У навчальний посібник включено розділ із впливу екологічного стану навколишнього середовища на якість м'ясопродуктів і біохімії субпродуктів та одержання біологічно-активних препаратів.

Статті з наукових та фахових видань

227. **Баженова, Б. А.** Влияние функциональных характеристик мышц на технологические свойства мяса яков / Б. А. Баженова, Ф. А. Мадагаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 8. – С. 31-32.

228. **Василенко, А. Ю.** Гистологическое строение мышечной ткани свиней при использовании в кормовых рационах пробиотиков / А. Ю. Василенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 117–118.

Исследованы результаты исследования влияния добавления в рацион свиней пробиотиков лактобактерии и релак на гистологическое строение мышечной ткани.

229. **Воробьев, С. А.** Естественный цвет мяса можно сохранить / С. А. Воробьев, С. В. Мурашев // Мясные технологии. – 2011. – № 6 (102). – С. 32–33.

Описывается перспективный способ усиления и стабилизации красного цвета мяса при хранении – обработки мяса газовыми смесями. Кроме того, экспериментально подтверждается увеличение продолжительности хранения обработанного мяса.

230. **Воробьев, С. А.** Естественный цвет мяса можно сохранить / С. А. Воробьев, С. В. Мурашев // Мясные технологии. – 2011. – № 6 (102). – С. 32–33.

Описывается перспективный способ усиления и стабилизации красного цвета мяса при хранении – обработки мяса газовыми смесями. Кроме того, экспериментально подтверждается увеличение продолжительности хранения обработанного мяса.

231. **Воробьев, С. А.** Использование газовых сред для стабилизации цвета мяса / С. А. Воробьев, С. В. Мурашев // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 52–54.

Исследована обработка мяса газовыми смесями различного состава, обязательным компонентом которого является соединение, способное выступать в качестве лиганда при взаимодействии с железом гемпротеинов мяса. Установлено, что использованию СО позволяет получить наилучшие результаты по стабилизации естественного цвета мяса. Выявлены оптимальные режимы обработки СО и сделаны рекомендации производству.

232. **Гуринович, Г. В.** Исследование состава и свойств жировой ткани свинины в зависимости от категории упитанности с целью обоснования направлений ее рационального использования / Г. В. Гуринович, К. В. Малютина, М. А. Субботина // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 4. – С. 20–25.

233. **Гуринович, Г. В.** Исследование состава и свойств жировой ткани свинины в зависимости от категории упитанности с целью обоснования направлений ее рационального использования / Г. В. Гуринович, К. В. Малютина, М. А. Субботина // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 4. – С. 20–25.

234. **Данильчук, Т. Н.** Использование низкоинтенсивной акустической обработки в процессах биотрансформации мясного сырья / Т. Н. Данильчук, И. А. Рогов, Г. Г. Абрашитова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 4. – С. 34–37.

Приведено сравнение функционально-технологических свойств мясного сырья до и после ферментации, а также после ферментации, усиленной действием звука (комплексная обработка).

235. **Захаров, А. Н.** Система объективной оценки качества свиных туш по выходу мышечной ткани / А. Н. Захаров, А. В. Эдер, В. К. Миттельштейн // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 39–41.

Описывается комплексное решение задачи объективной оценки качества свиных туш. Решение основано на применении инструментальных средств оценки толщины шпика, интегрированных в информационную систему предприятия. Метод оценки стандартизован и применяется на практике.

236. **Козырев, И. В.** Критерии и показатели, характеризующие высококачественную говядину / И. В. Козырев, Т. М. Мильштейн // Пищевая промышленность. – 2016. – № 4. – С. 56–58.

Основными критериями оценки высококачественной говядины являются: масса туши, выполненность форм животного и развитие мускулатуры, цвет мышечной ткани и цвет подкожного жира, мраморность, величина рН, толщина подкожного жира, площадь мышечного глазка. Описаны требования к условиям и рациону откорма крупного рогатого скота.

237. **Комплексная** оценка качества отрубов конины / А. А. Семенова, С. И. Хвыля, И. В. Сусь, А. Г. Газизов // Всё о мясе. – 2011. – № 4. – С. 44–47.

Приведены результаты комплексного исследования отрубов конины, в том числе морфологического и химического состава, а также микроструктурных особенностей отрубов и отдельных мышц конины с целью разработки принципиально новой технологической схемы разделки конских туш на отрубы на основе анализа и сравнительной оценки пищевой ценности и качества отдельных частей туши конины.

238. **Применение** протеомных технологий для анализа мышечных белков сельскохозяйственных животных, используемых в мясной промышленности (обзор) / С. С. Шишкин, Л. И. Ковалёв, А. В. Иванов и др. // Прикладная биохимия и микробиология. – 2014. – Т. 50, № 5. – С. 453–465.

239. **Рагимов, Г. И.** Морфологический и химический состав мяса бычков герефордской породы / Г. И. Рагимов, В. М. Телешов // Мясная индустрия. – 2014. – № 2. – С. 42–45.

240. **Рагимов, Г. И.** Мясо бычков симментальской породы: морфологический и химический состав / Г. И. Рагимов, Н. И. Шевченко // Мясная индустрия. – 2014. – № 4. – С. 40–43.

241. **Рогов, И. А.** Структура на наноуровне ферментированной соединительной ткани говядины / И. А. Рогов, Т. Н. Данильчук, Г. Г. Абдрашитова // Мясная индустрия. – 2013. – № 6. – С. 26–28.

242. **Саблина, Н. П.** Гистологическая характеристика мышечных тканей различных отрубов верблюжатины как основа для выбора способа их технологической обработки / Н. П. Саблина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 5 (40). – С. 13–17.

Представлены результаты исследования микроструктуры мышечной ткани различных отрубов верблюжатины, относящихся к I сорту. Исследования проводились гистологическим методом в соответствии с действующей нормативной документацией. На основании полученных результатов представили выводы о направлении мяса верблюда на производство продукции общественного питания.

243. **Современные свойства** мясного сырья и подбор ингредиентов: деликатесная группа / Г. Коваленко, И. Стовбуров, С. Костюк и др. // Мясной бизнес. – 2013. – № 3. – С. 22–25.

244. **Узаков, Я. М.** Анализ морфологических особенностей мяса маралов / Я. М. Узаков, А. И. Газизова, Л. А. Каимбаева // Мясная индустрия. – 2011. – № 2. – С. 64–66.

245. **Узаков, Я. М.** Анализ мясной продуктивности и морфологического состава туш маралов / Я. М. Узаков, Л. А. Каимбаева // Мясная индустрия. – 2012. – № 4. – С. 44–46.

246. **Файвишевский, М. Л.** Жир-сырец и его переработка / М. Л. Файвишевский // Мясная индустрия. – 2014. – № 8. – С. 45–48.

247. **Факторы**, влияющие на сенсорику свежего мяса / А. Штибинг, М. Упманн, Б. Шмит, Г. Тумель // Мясные технологии. – 2012. – № 11 (119). – С. 38-4 ; 2013. – № 9 (126). – С. 76–77.

248. **Характеристика** жировой ткани баранов эдильбаевской породы / В. Е. Никитенко, Р. Д. Ибрагимов, Т. А. Магомедов, Д. В. Никитенко // Мясная индустрия. – 2011. – № 4. – С. 43–44.

В тушах от баранов 6-, 9- и 12 -мес. возраста изучали химический состав жира-сырца. Выявлено, что отдельные виды жировой ткани имеют разный химический состав. Больше всего воды содержится в курдючной жировой ткани, затем в подкожной, межмышечной, сальнике и околопочечной. С 6 до 12-мес возраста баранов в жировой ткани курдюка количество жира увеличивается на 10,51%, в подкожной- на 13,19 и в околопочечной – на 11,08 %. Температура плавления жира больше зависит от топографического расположения, чем от возраста животных.

249. **Хвыля, С. И.** Выявление соединительной ткани в мясных продуктах / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова // Мясные технологии. – 2012. – № 2 (110). – С. 41–44.

250. **Хвыля, С. И.** Качественные характеристики мяса кур / С. И. Хвыля, Л. А. Соколова // Мясные технологии.– 2014.– № 6 (138).– С. 42–44.

251. **Хвыля, С. И.** Стандартизованные гистологические методы оценки качества мяса и мясных продуктов / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова // Всё о мясе. – 2011. – № 6. – С. 32–35.

252. **Хвыля, С. И.** Структура компонентов мяса механической обвалки и его обнаружение в мясных продуктах / С. И. Хвыля, С. С. Бурлакова, В. А. Пчелкина // Мясные технологии. – 2011. – № 10 (106). – С. 80–82

253. **Цикин, С. С.** Изучение функционально-технологических свойств нетрадиционных видов животных и дичи / С. С. Цикин, Т. Н. Сучкова, Н. Н. Корниенко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 2 (37). – С. 90–93.

Переработка мяса сопровождается сложными физико-химическими, биохимическими и механическими процессами. Для прогноза поведения мясного сырья в ходе технологической обработки используют комплекс функционально-технологических показателей.

254. **Эффективный** способ повышения качества свинины / Р. Б. Темираева, В. В. Тедтова, Г. К. Василиади и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 10. – С. 42–43.

5.2. Харчова цінність м'яса

Статті з наукових та фахових видань

255. **Антипова, В.** Качество мяса птицы при разных способах оглушения / В. Антипова, Т. А. Кучменко, Н. И. Семикопенко // Мясная индустрия. – 2015. – № 4. – С. 44–47.

Сравнение способов оглушения позволило выявить различия качественных характеристик мяса цыплят-бройлеров. Так, потери влаги и потери в процессе термообработки в мясе птицы при убое в газовой среде меньше, чем при электрооглушении, остаточное количество крови также сокращается. Кроме того, результаты сравнительного анализа подтверждают более медленное развитие автолитических процессов, а, следовательно, более стабильные показатели мяса на этапах технологического процесса и при хранении. Проведены исследования влияния способов оглушения на запах вареного мяса птиц и бульона с методологией «электронного носа».

256. **Антипова, Л. В.** Пищевая ценность и свойства мяса механической обвалки цесарки / Л. В. Антипова, С. В. Полянских, Д. Ю. Ковалев // Мясная индустрия. – 2011. – № 5. – С. 24–28.

Приводятся сравнительные данные по общему химическому составу, пищевой ценности и функционально-технологическим свойствам мяса механической обвалки цесарок

и кур. Установлено, что минеральный и витаминный состав, а также функционально-технологические свойства мяса механической обвалки цесарок подтверждают целесообразность его использования для производства продуктов функционального питания.

257. **Белопольский, А. Е.** Рациональный контроль мяса и субпродуктов / А. Е. Белопольский // Мясная индустрия.– 2011. – № 6. – С. 34–36.

258. **Гиро, Т. М.** Биохимические показатели сыворотки крови свиней и качество мяса / Т. М. Гиро, Ж. Г. Егорова // Мясная индустрия. – 2013. – № 3. – С. 58–59.

259. **Гиро, А. В.** Влияние способов откорма на продуктивность свиней и пищевую ценность мяса / А. В. Гиро // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 13–15.

Установлено положительное влияние добавок в рационы свиней крупной белой породы ферментных препаратов Ровабио и МЭК-СХ-3 на мясную продуктивность и качество получаемого мяса.

260. **Гиро, А. В.** Влияние ферментных препаратов в кормах на химический состав свинины / А. В. Гиро // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 37–39.

261. **Гущин, В. В.** Качество мяса традиционных и высокопродуктивных кроссов цыплят-бройлеров / В. В. Гущин, В. Н. Махонина // Мясная индустрия. – 2011. – № 11. – С. 40–43.

Представлены сравнительные результаты исследования мяса традиционных и высокопродуктивных кроссов цыплят-бройлеров по показателям выхода отдельных их частей. Установлены индексы качества, характеризующие достоинства и недостатки рассматриваемых кроссов.

262. **Оценка** качественных показателей мяса птицы механической обвалки / Д. В. Никитченко, М. А. Яцюта, В. Е. Никитченко, В. Н. Перевозникова // Мясная индустрия. – 2012. – № 4. – С. 62–63.

Изучены качественные характеристики мяса птицы механической обвалки; содержание костного остатка, белка и жира в фарше данного вида мяса. Показаны некоторые особенности оценки качества полуфабрикатов из мяса птицы в производственной лаборатории предприятия. Большой производственный опыт выработки мясных продуктов свидетельствует о том, что на качество готового изделия влияет множество факторов. Поэтому необходимо осуществлять строгий контроль в лаборатории предприятия, основываясь на научно обоснованных методах исследования.

263. **Седых, Т. А.** Качество и биологическая ценность мяса уток в зависимости от возраста / Т. А. Седых // Мясная индустрия. – 2012. – № 5. – С. 50–53.

264. **Симонов, Г.** Мясо кур полезно всем / Г. Симонов // Питание и общество.– 2014.– № 7.– С. 17.

265. **Слободянюк, Н.** Вплив технологічних факторів на поживну і біологічну цінність м'яса перепелів / Н. Слободянюк // Мясное дело.– 2013.– № 10 (138).– С. 21–23.

266. **Соколова, Л. А.** Вторичные продукты птицепереработки – источник биологически активных компонентов / Л. А. Соколова, Л. В. Михневич // Мясные технологии. – 2011. – № 5 (101). – С. 38–40.

267. **Темираев, Р. Б.** Повышение экологической и пищевой ценности мяса бройлеров / Р. Б. Темираев, С. С. Лохова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8. – С. 53–54.

С целью изучения возможности снижения уровня кумуляции нитратов и нитритов в органах и тканях мясной птицы, выращиваемой на комбикормах с кукурузной основой, проведен научно-хозяйственный опыт в условиях птицефабрики.

268. **Хвыля, С. И.** Качественные характеристики мяса кур / С. И. Хвыля, Л. А. Соколова // Мясные технологии. – 2014. – № 6 (138). – С. 42–44.

269. **Цибульская, С. А.** Использование субпродуктов в мясном производстве / С. А. Цибульская // Мясное дело. – 2010. – № 1. – С. 28–30.

270. **Шукюрлу, Ю. Г.** Рациональное использование рубца субпродукта П категории / Ю. Г. Шукюрлу // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 4. – С. 45–49.

5.3. Безпека м'яса і м'ясних продуктів

Книги. Навчальні видання

271. **Килкаст, Д.** Стабильность и срок годности. Мясо и рыбопродукты / Д. Килкаст, П. Субраманиами. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 420 с. – Режим доступа к сайту издательства ПрофКнига : <https://avtorim.kiev.ua> (дата обращения: 08.11.2018). – Название с экрана.

Рассмотрены как общие вопросы обеспечения стабильности пищевых продуктов (процессы микробиологической и физико-химической порчи, влияние используемых ингредиентов, технологий и упаковки), так и конкретные меры по обеспечению стабильности мяса и рыбных продуктов, в том числе в различных звеньях логистической цепи. Описаны также применяемые органолептические и инструментальные методы оценки срока годности.

272. **Пешук, Л. В.** Основи тваринництва і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів : підручник / Л. В. Пешук ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Центр навчальної літератури, 2011. – 400 с.

Підручник написано згідно з програмою дисципліни "Основи тваринництва і ветеринарно-санітарна експертиза м'яса та м'ясних продуктів" і вимогам державного стандарту з підготовки фахівців спеціальності "Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса". Метою підручника є дати майбутнім інженерам-технологам теоретичні знання, які пов'язані з випуском нешкідливих для людини м'яса та м'ясних продуктів. Підручник складається з трьох частин: перша – з анатомії і фізіології сільськогосподарських тварин і птиці; в другій частині наводиться основна сировина м'ясопереробної галузі (породний склад, методи розведення, конституція, екстер'єр та кондиція тварин, їх виховання та відгодівля). Третя частина підручника присвячена вивченню основ епідеміології, промислової санітарії, ветеринарно-санітарному контролю на підприємствах галузі від цеху переробки до виготовлення та зберігання готової продукції.

273. Пешук, Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник / Л. В. Пешук ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Центр навчальної літератури, 2011. – 400 с. – Режим доступу к сайту видавництва Центр навчальної літератури : <http://cul.com.ua> (дата звернення: 08.11.2018). – Назва з екрану.

У підручнику наведена характеристика вторинної сировини м'ясної галузі, описані методи її збирання та переробки для отримання лікувальних, кормових та технічних продуктів. Наведені дані біологічної цінності, хімічні і фізичні властивості вторинної сировини та відходів м'ясної галузі, їх склад. Розглянуті процеси переробки, шляхи раціонального використання вторинної сировини з наведенням обладнання, температурних режимів, вимогів до якості як сировини так і готової продукції згідно діючих нормативних документів. Значна увага акцентована на безвідходні і маловідходні технології переробки вторинної сировини, отримання біогазу з відходів виробництва (стічних вод,гною та посліду).

274. Якубчак, О. М. Гігієна продуктів тваринного походження : навч. посібник / О. М. Якубчак, Т. В. Таран. – Київ : ПрофКнига, 2017. – 594 с – Режим доступу до електронного каталогу Національного університету біоресурсів і природокористування України : http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBN=NUBIP&P21DBN=NUBIP (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрану.

Охарактеризовано нормативно-правову базу, що забезпечує виробництво продукції тваринного походження в ЄС, згідно вимог Codex Alimentarius та в Україні. Особливу увагу приділено науковим підходам до безпечності та якості м'яса, охарактеризовано хімічний склад і його технологічні властивості, як сировини для ковбасного виробництва, розглянуто правила гігієни під час зберігання, консервування м'яса, субпродуктів, харчового жиру, крові, кишкової, ендокринно-ферментної, шкіряно-хутрової та іншої технічної сировини. У навчальному посібнику викладені гігієнічні вимоги до виробництва ковбасних виробів, консервів та інших м'ясних продуктів: підбору безпечної та якісної сировини, збереження її якісних показників, використання оптимальних режимів під час технологічних процесів виробництва різних видів м'ясних продуктів.

Статті з наукових та фахових видань

275. **Баль-Прилипко, Л.** Система управління безпечністю у виробництві м'яса курчат-бройлерів / Л. Баль-Прилипко, М. Морозова // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 1-2. – С. 5–8.
276. **Бородин, А. В.** Управление качеством и безопасностью ферментированных мясopодуKтов в процессе изготовления / А. В. Бородин // Мясные технологии. – 2015. – № 12 (156). – С. 54–56.
277. **Бутенко, Л. М.** Вплив науки про харчування на технологію якісних та безпечних м'ясних продуктів / Л. М. Бутенко, Н. М. Слободянюк, О. С. Андрощук // Мясное дело. – 2013. – № 8-9 (136-137). – С. 23–26. – № 11-12 (139-140). – С. 22–28.
278. **Вивчення безпеки м'ясних виробів із кістковою добавкою** / М. П. Головка, Т. Л. Колесник, А. О. Колесник, Т. М. Головка // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 2, вип. 1 (17). – С. 82–89.
279. **Віткін, Л.** Визначення ступеня ризику небезпечності продукції на м'ясопереробному підприємстві / Л. Віткін, С. Лапач, О. Ролько // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2014. – № 5 (90). – С. 57–61.
280. **Горбунова, Н. А.** Влияние холодильной обработки на качество и безопасность мяса / Н. А. Горбунова // Всё о мясе. – 2013. – № 3. – С. 44–46.
281. **Давыдова, Р.** Некоторые аспекты производства биопродуктов из мяса / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 38–40.
282. **Дегтярев, Е.** Пищевая безопасность: мясо птицы без кормовых антибиотиков / Е. Дегтярев, Н. Кулыгина, Н. Садовникова // Комбикорма. – 2013. – № 6. – С. 81–82.
283. **Дыдыкин, А.** Безопасность и качество мясных продуктов для детей раннего возраста: гарантировано ГОСТ / А. Дыдыкин, А. Устинова, М. Асланова // Стандарты и качество. – 2013. – № 11 (917). – С. 31–35.
284. **Жаринов, А. И.** Определение свежести и безопасности мясного сырья / А. И. Жаринов, И. Г. Серегин, А. В. Резвых // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 12–15.
285. **Иновации** в технологии производства экологически безопасной свинины / А. В. Устинова, Е. А. Москаленко, Н. Н. Забашта и др. // Мясные технологии. – 2014. – № 11 (143). – С. 32–36.
286. **Как** гарантировать качество и безопасность мясных изделий в летний период? // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (145). – С. 22–23.

287. **Качество** и безопасность мяса свиней мясных пород для детского питания / Н. Н. Забашта, Н. В. Соколов, Е. Н. Головки и др. // Мясная индустрия.– 2013.– № 6.– С. 16–19.
288. **Котарев, В. И.** Качественная характеристика и показатели безопасности перепелиного мяса / В. И. Котарев, Н. А. Каширина, И. Н. Пономарева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.– 2013.– № 2-3(332-333).– С. 22–24.
289. **Крылова, В. Б.** Ассортиментный номер при маркировке мясных и мясосодержащих консервов – гарант безопасности продукции / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Всё о мясе.– 2015.– № 4.– С. 14–16.
290. **Кузнецова, О. А.** Контроль производства безопасных мясных продуктов с позиции анализа рисков / О. А. Кузнецова, И. М. Чернуха // Мясная индустрия. – 2016. – № 1. – С. 36–39.
291. **Кузнецова, О. А.** Разработка систем обеспечения качества и безопасности мясной продукции / О. А. Кузнецова, З. А. Юрчак, К. О. Мельник // Всё о мясе.– 2015.– № 6.– С. 12–13.
292. **Лисицын, А. Б.** Непрерывность холодильной цепи – залог качества и безопасности мясopодуKтов / А. Б. Лисицын, В. С. Барабанщикова // Всё о мясе. – 2012. – № 3. – С. 24–25.
293. **Лисицын, А. Б.** Развитие мясной отрасли в свете Доктрины продовольственной безопасности / А. Б. Лисицын, О. А. Кузнецова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 12. – С. 38–39.
294. **Новиков, И.** Повышение эффективности технологической цепи замораживание мяса / И. Новиков // Мясные технологии. – 2013. – № 7. – С. 29.
295. **О безопасности** молока и молочной продукции и о безопасности мяса и мясной продукции // Стандарты и качество. – 2013. – № 12 (918). – С. 23.
296. **О продлении** сроков хранения мясного сырья / И. М. Чернуха, А. Н. Макаренко, Л. В. Федулова, Г. С. Толмачева // Мясная индустрия. – 2012. – № 10. – С. 12–14.
297. **Оценка** качества и безопасности свинины при обогащении рационов животных нутрицевтиками / Е. А. Москаленко, Н. Э. Скобликов, А. В. Устинова, В. Н. Щипцов // Всё о мясе. – 2011. – № 3.– С. 34–37.
298. **Пономаренко, В. В.** Инновационные решения для термообработки мясных продуктов / В. В. Пономаренко // Мясные технологии.– 2015.– № 11.– С. 22–23.
299. **Увеличение** срока годности и пищевая безопасность мясных продуктов // Мясное дело. – 2010. – № 2. – С.15.

300. **Увеличение** срока годности и пищевая безопасность мясных продуктов // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 4 (79). – С. 66 ; № 7 (82). – С. 71. ; № 7 (82). – С. 71.

301. **Хвыля, С. И.** Качественные характеристики мяса кур / С. И. Хвыля, Л. А. Соколова // Мясные технологии. – 2014. – № 6 (138). – С. 42–44.

302. **Химическая** безопасность в мясной промышленности / С. Андре, В. Джира, К. Швинд и др. // Всё о мясе. – 2011. – № 1. – С. 39–45.

303. **Холод** для мясной и молочной промышленности // Холодильная техника. – 2010. – №5. – С. 62–64.

304. **Храмичка, Ю. Д.** Аналіз кінетики впливу гідродинамічного модуля системи «вода-м'ясна сировина» на процес знезараження ультразвуковими хвилями / Ю. Д. Храмичка // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 1, вип. 1 (17). – С. 191–195.

Досліджено вплив гідродинамічного модуля на ефективність процесу знезараження м'ясної сировини ультразвуковими хвилями. Вивчено зміни показника відносної кількості КУО/г під час обробки м'ясної сировини.

5.4. Зміни в м'ясі після забою

Статті з наукових та фахових видань

305. **Влияние** электроактивированной воды на свойства мяса с аномальным автолизом / Е. И. Пешина, О. С. Прибытова, С. Л. Тихонов, Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. – 2014. – № 2. – С. 36–39.

306. **Горбунова, Н. А.** Современные тенденции в исследованиях процесса созревания говядины / Н. А. Горбунова // Всё о мясе. – 2012. – № 6. – С. 54–56.

Обзор зарубежных публикаций по исследованиям процесса созревания мяса, как важного автолитического процесса, влияющего на технологические и потребительские свойства продукта.

307. **Зубаирова, Л. А.** Влияние автолитических изменений на гидроструктуру и свойства мяса индеек / Л. А. Зубаирова, Е. Н. Сковородин, Л. И. Яубасарова // Мясная индустрия. – 2013. – № 6. – С. 62–64.

308. **Исследование** активности тканевых протеиназ в процессе автолиза мяса яка / Б. А. Баженова, Г. Н. Амагзаева, М. В. Баглаева, М. Б. Данилов // Всё о мясе. – 2013. – № 6. – С. 28–30.

309. **Кудряшов, Л. С.** Биохимические изменения в мясе после убоя животного / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2012. – № 3. – С. 18–21.

Показано, что мясное сырье, перерабатываемое на предприятиях отрасли, неоднородно по качественному составу и характеризуется неидентичностью послеубойных процессов. В сырье с PSE-свойствами распад гликогена до молочной кислоты завершается практически через 45-60 мин с момента убоя, в то время как в DFD-мясе послеубойный гликолиз неглубокий или практически не происходит из-за низкого содержания АТФ и гликогена в мышцах к моменту убоя.

310. **Кудряшов, Л. С.** Влияние природных факторов на послеубойные изменения в мясе цесарок / Л. С. Кудряшов, Т. В. Забиякина // Мясная индустрия. – 2015. – № 3. – С. 16–19.

Установлено, что между изменением водосвязывающей способности мяса цесарок и показателем, характеризующим прочностные свойства в период послеубойного хранения, существует выраженная взаимосвязь.

311. **Математическая** модель кинетики изменений технологических показателей и реологических характеристик говядины в процессе автолиза / О. Н. Савинок, В. Д. Косой, С. А. Рыжов, М. А. Пудов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 171–177.

Рассмотрена кинетика изменения технологических показателей реологических характеристик сырой и бланшированной говядины в процессе созревания после убоя при одностадийном охлаждении.

312. **Особенности** автолитических изменений в мясе кур-несушек / В. В. Гущин, Л. А. Соколова, Л. В. Михневич, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. – 2011. – № 6. – С. 47–49.

Авторы изучили автолитические изменения в мясе кур-несушек после убоя и обосновали возможность его использования на стадии завершения rigor mortis для выработки запеченной и копчено-вареной продукции, применяя при этом тендезирующие средства: молочную кислоту, коллагенолитический фермент и массажирование.

313. **Патюков, С. Д.** Применение семян и масла льна для коррекции технологических свойств мясного сырья с дефектами автолиза. Часть 1 дефект DFD / С. Д. Патюков, О. Е. Маркидова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 94–99.

314. **Серёгин, И. Г.** Физико-химические изменения в мясе с PSE-пороком / И. Г. Серёгин, И. В. Бобренёва, Л. И. Салитринник // Мясные технологии. – 2015. – № 1 (145). – С. 25–27.

Обоснована взаимосвязь отдельных показателей автолитических процессов с микроструктурными изменениями в определенных мышцах туш свиней.

315. **Тихонова, Н. В.** Особенности послеубойных изменений мясного сырья с DFD свойствами / Н. В. Тихонова, В. М. Позняковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 20–22.

Особенностями послеубойных изменений в мясе с признаками DFD являются низкое содержание гликогена, высокая величина рН и водосвязывающей способности, незначительное накопление молочной кислоты.

316. **Узаков, Я. М.** Активность тканевых протеиназ мяса маралов в послеубойном состоянии / Я. М. Узаков, Д. А. Оспанова, Л. А. Каимбаева // Мясная индустрия. – 2011. – № 5. – С. 64–66.

Авторами была исследована активность тканевых ферментов – катепсинов, кальпаинов и аденозинтрифосфатазы (АТФазы) – мышц мяса маралов в послеубойном состоянии. Результаты показали, что в процессе автолиза происходит высвобождение катепсисов в мышечной ткани маралов. Рост свободной активности катепсина Д определялся скоростью и глубиной гликолитических изменений.

317. **Физико-химические** и функционально-технологические свойства мяса свиней разных генотипов / В. А. Бараников, Т. Ю. Животова, Л. А. Сюльев, Д. Н. Пилипенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 4. – С. 38–39.

318. **Шубина, Г.** Комплексное решение по убою и переработке продуктов убоя / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2013. – № 3. – С. 50–58.

Консервування та збереження м'яса

6.1. Холодильна обробка і збереження м'яса і м'ясних продуктів

Статті з наукових та фахових видань

319. **Быстрое** охлаждение свиных полутуш как способ повышения качества мяса // Мясной бизнес. – 2012. – № 4 (110). – С. 56.
320. **Войтко, А. А.** Современный подход к проектированию линий многофазного охлаждения свинины / А. А. Войтко // Мясная индустрия. – 2013. – № 3. – С. 26–28.
321. **Воробьев, С. А.** Естественный цвет мяса можно сохранить / С. А. Воробьев, С. В. Мурашев // Мясные технологии. – 2011. – № 6 (102). – С. 32–33.
322. **Галкин, М. Л.** Сохранение свежести мясного сырья и продуктов его переработки / М. Л. Галкин // Мясные технологии. – 2011. – № 8 (104). – С. 26–27.
323. **Горбунова, Н. А.** Технология сохранения свежего мяса / Н. А. Горбунова // Всё о мясе. – 2012. – № 2. – С. 44–46.
324. **Горлов, И. Ф.** Инновационный способ выращивания свиней и хранение свинины в охлажденном состоянии / И. Ф. Горлов, И. М. Осадченко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 2. – С. 41–44.
325. **Гурьева, К. Б.** Биологическая ценность белков замороженного мяса после хранения / К. Б. Гурьева, Е. В. Иванова // Мясные технологии. – 2012. – № 3 (111). – С. 46–49.
326. **Инновационные** способы сохранения свежести мясных продуктов // Мясные технологии. – 2013. – № 6. – С. 42–43.
327. **Ідентифікація** та порівняльне дослідження властивостей розморожених зразків м'яса яловичини категорій NOR та DFD / Л. Баль-Прилипко, Ю. Крижова, Р. Морозюк, А. Аль Раващдех // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 6. – С. 25–28.
328. **Калюнов, В. С.** Системы быстрого замораживания птицы и мяса в блоках / В. С. Калюнов // Мясные технологии. – 2011. – № 10 (106). – С. 47–48.
329. **Кинетика** созревания говядины при одностадийном охлаждении / О. Н. Савинюк, Н. Г. Азарова, В. Д. Косой, С. А. Рыжов // Мясная индустрия. – 2011. – № 5. – С. 58–62.
330. **Масліков М. М.** Вплив способу охолодження свинини на її якість / М. М. Масліков // Мясное дело. – 2010. – № 4. – С. 15–18.

331. **Масліков, М. М.** Способи холодильного оброблення м'яса птиці / М. М. Масліков // Мясное дело. – 2010. – № 9. – С. 22–23.

332. **Масліков, М. М.** Технології холодильного оброблення м'яса та м'ясопродуктів / М. М. Масліков // Мясное дело. – 2010. – № 6. – С. 20–22 ; № 7. – С. 28–31.

333. **Методическая** основа нормирования естественной убыли мяса при холодильной обработке и хранении / В. Н. Корешков, Л. М. Хохлова, С. А. Попов, С. В. Корешков // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 54–55.

334. **Новиков, И.** Повышение эффективности технологической цепи замораживание мяса / И. Новиков // Мясные технологии.– 2013.– № 7.– С. 29.

335. **Овчинников, С. М.** Влияние замораживания и размораживания говядины на степень высвобождения ферментов клеточных органелл / С. М. Овчинников, А. Н. Габараев, О. Е. Овчинникова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8. – С. 22–23.

336. **Савинок, О.** Изменение функциональных показателей свинины при разных способах охлаждения / О. Савинок // Мясной бизнес. – 2015. – № 10 (149). – С. 34–36.

337. **Сидоренко, Ю. И.** Динамика качества свинины глубокой заморозки при длительном хранении / Ю. И. Сидоренко, К. Б. Гурьева, Е. В. Иванова // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 46–50.

338. **Фельде, А.** Эффективное сохранение свежести мяса птицы механической обвалки / А. Фельде // Мясные технологии.– 2012.– № 6 (114).– С. 10–11.

339. **Чернуха, И. М.** Изменения свойств свинины при холодильном хранении / И. М. Чернуха, О. Е. Усанова, К. В. Лазарев // Мясные технологии. – 2011. – № 3 (99). – С. 30–33.

Авторы проводили исследования по изучению состояния мясного сырья в процессе оконопления, созревания, длительного хранения при низких плюсовых температурах, а также физико-химических и технологических изменений сырья, происходящих при данных состояниях мяса.

340. **Эффективное** сохранение свежести мяса птицы механической обвалки // Мясной бизнес. – 2012. – № 6 (112).– С. 24.

341. **Янчева, М. О.** Вивчення властивостей гідролоїдів під час процесу заморожування-розморожування / М. О. Янчева, В. А. Большакова, Т. С. Желева // Харчова промисловість. – 2014. – Вип. 16.– С. 42–45.

342. **Янчева, М.** Вплив заморожування на білкову складову та мікроструктуру м'ясних систем / М. Янчева, Т. Желева // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 3. – С. 33–37.

6.2. Теплова обробка. Сушка

Статті з наукових та фахових видань

343. **Влияние** вакуумной сушки на устойчивость мясной продукции к окислительной порчи / А. А. Семенова, А. Н. Иванкин, В. В. Насонова, М. И. Гундырева // *Всё о мясе.* – 2015. – № 1. – С. 16–19.

344. **Влияние** тепловой обработки на микроструктуру шпика / Т. Г. Кузнецова, А. А. Семенова, В. В. Насонова, К. И. Спиридонов // *Мясная индустрия.* – 2015. – № 4. – С. 34–37.

345. **Дослідження** процесів електроконтактного оброблення м'ясопродуктів / І. Г. Бабанов, О. І. Бабанова, В. М. Михайлов, А. О. Шевченко // *Харчова промисловість.* – 2017. – Вип. 22. – С. 102–106.

346. **Кінетика** сушіння м'яса яловичини способом змішаного теплопідведення / М. І. Погожих, В. В. Євлаш, О. В. Неміріч, А. Є. Максименко // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі.* – 2013. – Ч. 1, вип. 1 (17). – С. 79–84.

Вивчено кінетику та встановлено раціональні режими сушіння м'яса яловичини способом змішаного теплопідведення. Вивчено відновлювальні властивості сушеного м'яса залежно від температури сушіння та температури рідини для відновлення.

347. **Корж, А. П.** Инновационные технологии производства авангардных мясопродуктов / А. П. Корж, Е. Н. Максимова // *Мясной бизнес.* – 2014. – № 9 (137). – С. 49–51.

348. **Предварительное** замораживание при низких температурах в технологии сублимационной сушки биопродуктов / Г. В. Семенов, К. П. Венгер, В. В. Колпакова, Х. М. Слама // *Мясная индустрия.* – 2011. – № 4. – С. 46–47.

349. **Разработка** рациональных режимов процесса варки пищевой смеси для его автоматизации с элементами анализа сложных физико-химических систем / А. Х. Нугманов, В. В. Ермолаев, П. Н. Ларин, Ю. А. Максименко // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.* – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 70–74.

350. **Способи** і апарати для електроконтактної обробки харчової сировини / І. Г. Бабанов, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна та ін. // *Харчова промисловість.* – 2016. – Вип. 20. – С. 146–152.

Проаналізовано існуючі способи і конструкції апаратів для електроконтактної обробки харчових продуктів. Розглянуто сфери їх застосування. Поставлено завдання з розробки нового способу та апарата, визначено напрямок його вирішення. Запропоновано конструкцію нового апарата з електроконтактним нагріванням.

351. **Чернуха, И. М.** Влияние LT-LT тепловой обработки на технологические характеристики и потребительские свойства вареных продуктов из NOR- и PSE-свинины / И. М. Чернуха, О. А. Ковалева, М. В. Радченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 30–33.

Перспективным направлением совершенствования процесса тепловой обработки мясопродуктов является обработка при пониженных щадящих температурных режимах. В работе исследовано влияние различных режимов низкотемпературной тепловой обработки в течение длительного времени («low temperature – long time» – LT-LT) на технологические, структурно-механические, органолептические свойства и показатели микробиологической безопасности вареных продуктов из NOR- и PSE-свинины. Подобран оптимальный режим LT-LT тепловой обработки, позволяющий повысить выход, снизить потери массы при тепловой обработке, улучшить консистенцию и получить безопасный в микробиологическом отношении продукт, обладающий высокими сенсорными характеристиками.

6.3. Посол

Статті з наукових та фахових видань

352. **Баль-Прилипко, Л. В.** Сучасні способи інтенсифікації посолу м'ясної сировини / Л. В. Баль-Прилипко, М. Ф. Перехейда // Мясное дело. – 2011. – № 3. – С. 12–13.

353. **Басов, В. О.** Интенсификация процесса посола продуктов из мяса / В. О. Басов, А. Г. Забашта // Мясные технологии.– 2014.– № 12 (144).– С. 47–51.

354. **Віннікова, Л. Г.** Обґрунтування використання високого тиску для посолу / Л. Г. Прокопенко І. О. Віннікова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.2, вип. 44. – С. 167–171.

355. **Забашта, А. Г.** Способы интенсификации посола при производстве продуктов из мяса / А. Г. Забашта, В. О. Басов // Мясные технологии. – 2012. – № 12 (120). – С. 38–41.

356. **Змієвська, Т. М.** Оптимізація режимів посолу м'яса курчат-бройлерів / Т. М. Змієвська, Н. Ф. Усатенко, Л. М. Борсолук // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 109–116.

357. **К вопросу** применения нитритно-посолочных смесей / А. Б. Лисицын, А. А. Семенова, В. В. Насонова, И. А. Станонова // Мясная индустрия.– 2016.– № 12.– С. 23–24.

358. **Лисицын, А. Б.** Исследование диффузионных процессов и технологических свойств свинины при вибрационном посоле / А. Б. Лисицын, И. В. Решетов // Всё о мясе. – 2011. – № 1. – С. 24–27.

359. **Насонова, В. В.** Использование нитритно-посолочных смесей / В. В. Насонова // Мясная индустрия. – 2015. – № 3. – С. 31–33.
360. **Нейросетевое** моделирование процесса вакуумного тумблирования при посоле мяса птицы / А. А. Борисенко, А. А. Брацихин, Е. А. Шаманаева и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 9. – С. 23–25.
361. **Новая** посолочная смесь с пониженным содержанием натрия / И. С. Патракова, Г. В. Гуринович, О. Я. Алексеевнина, Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 36–39.
362. **Осипова, Е. С.** Оптимизируем технологический процесс посола колбасы в куттере / Е. С. Осипова, В. А. Дацко // Мясная индустрия. – 2015. – № 8. – С. 22–24.
363. **Патракова, И. С.** Изучение функциональных свойств мяса в зависимости от состава посолочной смеси / И. С. Патракова, Г. В. Гуринович, О. Я. Алексеевнина // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 68–72.
364. **Разумовский, М. В.** Посол и предпосол – пути повышения качества сырья / М. В. Разумовский // Мясные технологии. – 2012. – № 12 (120). – С. 31.
365. **Семенова, А. А.** Новый ассортимент отечественных нитритно-посолочных смесей / А. А. Семенова, Л. А. Веретов // Пищевая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 14–15.
366. **Семенова, А. А.** Посолочные смеси взамен нитрита натрия / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Л. А. Веретов // Мясные технологии. – 2012. – № 4. – С. 30–33.
367. **Туниева, Е. К.** Влияние гемовых пигментов на изменение состава летучих веществ и жирных кислот в процессе посола шпика / Е. К. Туниева, А. Н. Иванкин // Пищевая промышленность. – 2016. – № 3. – С. 60–61.
368. **Узаков, Я. М.** Применение биохимических и физических воздействий при посоле мяса маралов / Я. М. Узаков, Л. А. Каимбаева // Мясная индустрия. – 2014. – № 2. – С. 52–54.
369. **Усатенко, Н. Ф.** Суміші нітритно-посолочній – так! / Н. Ф. Усатенко, М. А. Мальцева // Мясное дело. – 2013. – № 5-6 (133-134). – С. 13–14.
370. **Циганенко, Т. С.** Зміни у сирокоченому продукті з яловичини до та після посолу під впливом мікрофлори бактеріального препарату / Т. С. Циганенко, Н. Ф. Кігель, Л. У. Войцехівська // Мясное дело. – 2014. – № 3-4 (143-144). – С. 20–22.
371. **Чулкова, Н. А.** Посолочно-нитритные смеси для производства мясной продукции / Н. А. Чулкова // Мясные технологии. – 2015. – № 3 (147). – С. 58–59.

372. **Шалимова, О. А.** Биогенная вода в процессе посола / О. А. Шалимова, А. А. Стромская, И. Я. Емельянов, Н. В. Сахно // Мясные технологии. – 2011. – № 10 (106). – С. 58–60.

6.4. Копчення. Консерванти

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

373. **Баль-Прилипко, Л. В.** Обґрунтування і розробка біотехнологій якісних та безпечних м'ясних виробів : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 03.00.20 / Л. В. Баль-Прилипко ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2012. – 46 с.

Роботу присвячено науковому обґрунтуванню та розробці біотехнологій якісних та безпечних м'ясних виробів. Запропоновано наукову концепцію та можливі напрями її реалізації. Запропоновано концепцію сучасних біотехнологій якісних та безпечних м'ясних продуктів з використанням комплексу перспективних методів для реалізації.

Статті з наукових та фахових видань

374. **Актуальность** применения консервантов для мясных продуктов // Мясной бизнес. – 2014. – № 7 (135). – С. 14–15.

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

376. **Бельтюкова, С. В.** Консерванты в пищевой промышленности и методы их определения / С. В. Бельтюкова, Е. О. Ливенцова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 58–64.

377. **Гонтаренко, А.** Для копчення – і не тільки... / А. Гонтаренко // М'ясна індустрія. – 2015. – № 4. – С. 5.

378. **Кудряшов, Л. С.** Перспективы бездымного копчения мясных продуктов / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясные технологии. – 2012. – № 5 (113). – С. 42–46.

379. **Куликовский, А. В.** Безопасность копчения – вызов века / А. В. Куликовский, А. Н. Иванкин, Н. Л. Вострикова // Мясная индустрия. – 2013. – № 6. – С. 36–39.

380. **Куликовский, А. В.** Копчение мясной продукции – реальные проблемы безопасности / А. В. Куликовский, Н. Л. Вострикова, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. – 2014. – № 5. – С. 31–33.

381. **Леонова, Б.** Актуальність використання консервантів / Б. Леонова // М'ясна індустрія. – 2018. – № 3-4, бер.-квіт. – С. 13.

382. **Мостовая, И.** Консерванты в мясной промышленности / И. Мостовая // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). – С. 39.
383. **Нау, Ф.** Органические консерванты нового поколения / Ф. Нау // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 46–47.
384. **Полякова, I.** Натуральні консерванти для м'яса- натаміцин / I. Полякова // М'ясна індустрія. – 2018. – № 3-4, бер.-квіт. – С. 14.
385. **Полякова, I.** Природний консервант E202 – сорбат калію / I. Полякова // М'ясна індустрія. – 2015. – № 4. – С. 10–11.
386. **Полякова, I.** Природні та безпечні консерванти / I. Полякова // М'ясна індустрія. – 2017. – № 6. – С. 18.
387. **Пономаренко, В. В.** Копчение – точное творчество / В. В. Пономаренко // Мясные технологии. – 2011. – № 9 (105). – С. 35.
388. **Потапов, С. Г.** Натуральным средствам для копчения нет альтернативы / С. Г. Потапов // Мясные технологии. – 2014. – № 3 (135). – С. 34–35; 2015. – № 10. – С. 46–47.
389. **Приемы** и методы копчения мясных продуктов // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 9 (117). – С. 40–42.
390. **Разумовский, М. В.** Антиоксиданты и консерванты – рука об руку / М. В. Разумовский // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 21.
391. **Романюк, А.** Кліматизація та копчення / А. Романюк // М'ясна індустрія. – 2015. – № 4. – С. 6–7.
392. **Саламанова, Н. В.** Бездымное копчение / Н. В. Саламанова // Мир продуктов. – 2017. – № 4 (133). – С. 34–35.
393. **Шубина, Г.** В теплое время года без консервантов не обойтись / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2013. – № 5 (122). – С. 18–21.

Технологія м'ясних продуктів

7.1. Цільном'язові вироби з свинини, яловичини, баранини

Навчальні видання

394. **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.

У підручнику 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. Основну увагу приділено актуальним проблемам енергозбереження у харчовій промисловості та перспективам розвитку харчових технологій усіх галузей.

Монографії

395. **Технологические** процессы в пищевой промышленности: монография / В. А. Домарецкий, В. А. Поддубный, А. Е. Шевченко, Р. Н. Леус ; под ред. В. А. Домарецкого ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев : Аскания, 2010. – 664 с.

Статті з наукових та фахових видань

396. **Андреенков, В. А.** Эффективные технологии безкостных изделий из свинины / В. А. Андреенков, Л. В. Алехина // Мясная индустрия. – 2015. – № 1. – С. 14–16.

397. **Бактеріальні** препарати у технології суцільном'язових сирокочених продуктів з яловичини / М. П. Сичевський, В. Ю. Лизова, Л. І. Войцехівська, К. О. Данілова // Харчова наука і технологія. – 2016. – Т. 10, № 3. – С. 13–18.

Досліджено вплив бактеріального препарату «Лакмік» на формування якісних характеристик суцільном'язових продуктів з яловичини. Встановлено, що застосування бактеріального препарату на основі молочнокислих бактерій, дає змогу цілеспрямовано впливати на перебіг фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних перетворень сировини під час посолу та сушіння. Простежено динаміку розвитку мікрофлори бактеріального препарату «Лакмік» впродовж технологічного процесу. Показано його позитивну дію на формування кольору, смаку та аромату готового продукту.

398. **Забашта, А. Г.** Использование структурообразующих компонентов в технологии ветчинных продуктов / А. Г. Забашта, В. О. Басов, В. Н. Писменская // Мясная индустрия. – 2016. – № 8. – С. 36–39.

399. **Иванов, С. В.** Обоснование рецептурных компонентов многофункциональных рассольных коллоидных систем цельномышечных мясных продуктов / С. В. Иванов, И. И. Кишенько, Ю. П. Крыжова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 22–28.

400. **Изучение** полноценности белков в разных типах мышц говядины / Н. Л. Вострикова, А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, А. Н. Иванкин // Всё о мясе. – 2013. – № 2. – С. 34–38.

401. **Изучение** характера контаминации и уровней содержания бактерий рода *Samrulobacter* в отдельных видах пищевой продукции / Н. Р. Ефимочкина, И. Б. Быкова, В. В. Стеценко и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 5. – С. 52–59.

402. Интенсификация процесса охлаждения и увеличение срока хранения копчено-вареных продуктов из свинины / М. А. Дибирасулаев, Г. А. Белозеров, С. Г. Рыжова, Б. А. Макаров // Мясная индустрия. – 2015. – № 3. – С. 40–43.

403. **Кишенько, И. И.** Многофункциональные рассольные коллоидные системы для цельномышечных мясных продуктов из говядины / И. И. Кишенько, Ю. П. Крыжова, С. В. Стращенко // Мясной бизнес. – 2015. – № 5 (144). – С. 24–26 ; № 6 (145). – С. 28–30.

404. **Кишенько, І.** Використання багатокomпонентних розсолів у виробництві шинок з яловичини / І. Кишенько, Ю. Крижова, М. Гонтовий // Ukrainian food journal. – 2014. – Vol. 3, issue 4. – С. 540–549.

405. **Кишенько, І. І.** Дослідження термогравіметричних властивостей цільном'язових м'ясопродуктів [Електронний ресурс] / І. І. Кишенько, С. В. Иванов, О. П. Донець // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 48. – С. 124–127. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/11026> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Досліджено термогравіметричним методом процес виділення вологи з цільном'язових м'ясопродуктів із різним ступенем ін'єктування, з метою вивчення впливу складу багатокomпонентного розсолу на вихід та якість готових м'ясопродуктів.

406. **Кишенько, І. І.** Нова якість сировинної бази України [Електронний ресурс] / І. І. Кишенько, С. В. Стращенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 47. – С. 40–43. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/11538/1/New%20quality.pdf> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

На прикладі провідних підприємств м'ясопереробної галузі вивчалася якість сировинної бази України. Проаналізовано хімічний склад яловичини та свинини від різних виробників худоби та свиней за показниками вмісту білку, жиру та вологи з метою визначення впливу якості сировинної бази на якість м'ясних продуктів

407. **Контроль** качества продуктов питания из свинины / Р. Б. Темираев, Э. С. Дзодзиева, М. Г. Кокаева и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 3. – С. 44–47.

408. **Кудряшов, Л. С.** Влияние молочной сыворотки на прочностные характеристики варено-копченых продуктов / Л. С. Кудряшов, С. И. Хвыля, Г. В. Садовская // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 25–28.

409. **Кудряшов, Л. С.** Использование молочно-белковых комплексов при производстве продуктов из баранины / Л. С. Кудряшов, Е. А. Шалагина // Мясная индустрия. – 2011. – № 1. – С. 35–38.

410. **Кудряшов, Л. С.** Пищевая ценность варено-копченной баранины с молочно-белковой смесью / Л. С. Кудряшов, Е. А. Шалагина // Мясная индустрия. – 2011. – № 10. – С. 13–15.

411. **Мгебришвили, И. В.** Запеченные изделия из свинины с льняной мукой и горчицей / И. В. Мгебришвили, А. С. Борисевская, В. В. Храмова // Мясная индустрия. – 2016. – № 12. – С. 25–27.

412. **Мелихова, Т. А.** Разработка технологии реструктурированного продукта из баранины / Т. А. Мелихова, Н. В. Колесникова // Всё о мясе. – 2014. – № 3. – С. 36–39.

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

414. **Новая** технология производства цельномышечных изделий из свинины / А. А. Брацихин, А. А. Борисенко, Л. А. Борисенко, Н. А. Виноградова // Мясная индустрия. – 2012. – № 6. – С. 32–35.

415. **Особенности** микроструктуры продуктов на основе биомодифицированного коллагенсодержащего сырья / Е. И. Титов, С. К. Апраксина, Е. В. Литвинова, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. – 2015. – № 4. – С. 49–51.

416. **Перспективы** использования пробиотических микроорганизмов в технологии цельномышечных изделий / С. П. Меренкова, И. Ю. Потороко, И. В. Захаров, В. И. Байбаков // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 1 (36). – С. 47–51.
417. **Пищевая** ценность и микроструктура баранины / Т. М. Гиро, Н. А. Буттаева, В. В. Гиро, С. И. Хвыля // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 70–73.
418. **Проблемы** и решения производства цельномышечных деликатесов // Мясные технологии. – 2011. – № 5 (101). – С. 46–47.
419. **Производство** соленых мясных изделий из свинины / И. Ф. Горлов, С. Е. Божкова, И. М. Осадченко и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 9. – С. 12–16.
420. **Протеоинное** изучение белков в образцах свинины и выработанных из нее мясных продуктах / Л. И. Ковалев, С. С. Шишкин, М. А. Ковалева и др. / Всё о мясе. – 2013. – № 3. – С. 32–34.
421. **Прянишников, В. В.** Белки и пищевые волокна в технологии мясных продуктов / В. В. Прянишников // Мясная индустрия. – 2013. – № 5. – С. 36–37.
422. **Сусь, И. В.** Новая схема разделки баранины на отрубы / И. В. Сусь, Т. М. Миттельштейн, Е. В. Домодыко // Мясная индустрия. – 2011. – № 10. – С. 8–12.
423. **Чернуха, И. М.** Оценка биологической ценности вареных продуктов из NOR- и PSE-свинины, произведенных с применением LT-LT тепловой обработки / И. М. Чернуха, О. А. Ковалева, М. В. Радченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 116–120.
424. **Чернуха, И. М.** Трансформация миофибриллярных и саркоплазматических белков PSE-свинины при термообработке / И. М. Чернуха, О. А. Шалимова, М. В. Радченко // Мясная индустрия. – 2013. – № 5. – С. 24–27.

7.2. Делікатесні м'ясні продукти

Статті з наукових та фахових видань

425. **Андреевков, В. А.** Современное производство бескостных деликатесных продуктов из свинины / В. А. Андреевков, Л. В. Алехина // Мясная индустрия. – 2014. – № 4. – С. 24–26.

426. **Баль-Прилипко, Л. В.** Сучасні технологічні особливості виробництва делікатесних м'ясних продуктів / Л. В. Баль-Прилипко, Б. І. Леонова, Н. М. Нагорна // Мясное дело. – 2012. – № 6-7. – С. 8–10.

427. **Гомбожапова, Н. И.** Рассолы на основе молочной сыворотки для производства продуктов из конины / Н. И. Гомбожапова, И. В. Брянская, С. Ю. Лескова // Мясная индустрия. – 2015. – № 6. – С. 18–20.

Подобран рецептурный состав многокомпонентных рассолов на основе молочной сыворотки, используемых в производстве вареных продуктов из конины. Доказано, что применение молочной сыворотки взамен 50 % технологической воды в составе рассолов положительно влияет на качество готового продукта и повышает его пищевую ценность. Установлено, что включение в состав многокомпонентных рассолов для деликатесных продуктов из конины молочной сыворотки, смеси каррагинанов и животного белка позволяет улучшить вкусовые характеристики, способствует удержанию влаги, улучшению консистенции, сочности, а также увеличению выхода готового продукта.

428. **Дорошенко, К.** Рассольные препараты для деликатесов / К. Дорошенко // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 11(108). – С. 34–36.

429. **Корнакова, Л. С.** Ветчина: от деликатеса до повседневного продукта / Л. С. Корнакова // Мясные технологии. – 2015. – № 5. – С. 36–37.

430. **Кудряшов, Л. С.** Теория и практика тендеризации мяса при производстве деликатесной продукции / Л. С. Кудряшов // Мясные технологии. – 2012. – № 12 (120). – С. 32–35.

Процесс посола мяса в условиях интенсивных воздействий способствует тендеризации сырья, ускоренному проникновению посолочных веществ в него и их распределению там, что позволяет получать сочный продукт с нежной консистенцией и хорошими вкусовыми свойствами.

431. **Лаврова, Л. Ю.** Новая натуральная добавка в производстве мясных деликатесов / Л. Ю. Лаврова, П. Н. Киявина // Мясные технологии. – 2012. – № 2 (110). – С. 36.

432. **Микляшевская, П.** Эффективные технологические решения при производстве мясных деликатесов / П. Микляшевская, В. В. Прянишников // Мясная индустрия. – 2012. – № 4. – С. 56–58.

433. **Новые** технологии увеличения сроков годности мясной продукции / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, В. В. Насонова и др. // Пищевая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 24–26.

434. **Сафонов, С.** Актуальные решения для производства мясных деликатесных продуктов / С. Сафонов // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 11 (108). – С. 37–39.

435. **Сафонов, С.** Препараты для производства мясных деликатесов / С. Сафонов // Мясной бизнес. – 2013. – № 11 (128). – С. 28–30.

436. **Современные** свойства мясного сырья и подбор ингредиентов: деликатесная группа / Г. Коваленко, И. Стовбуров, С. Костюк, В. Малиновский та ін. // Мясной бизнес. – 2013. – № 3. – С. 22–25.

437. **Технологические** аспекты производства высококачественных деликатесов // Мясной бизнес. – 2015. – № 7 (146). – С. 26–27.

438. **Уплотнение** мяса при набивке ветчины / М. Аргайо, Ж. Лагарез, Е. Фернандез, Д. Санз // Мясные технологии. – 2013. – № 8 (128). – С. 28–31.

Технология изготовления вареной ветчины высшего качества. Использование продуктов с низким уровнем инъекирования, без фосфатов или с очень малым содержанием и с достаточной степенью созревания для того, чтобы мясо приобрело вкус, аромат и текстуру, присущие этим высококачественным продуктам.

439. **Хвыля, С. И.** Микроструктура и особенности состава деликатесных продуктов / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, С. С. Бурлакова // Мясная индустрия. – 2012. – № 6. – С. 36–38.

Приведены морфологические и гистологические характеристики мышечной ткани в деликатесной группе мясных продуктов после термической обработки, вяления и копчения. Отмечено, что предварительное инъекирование мясных продуктов может быть эффективно установлено методом гистологического анализа. Показано, что микроструктурные исследования выявляют наличие фальсификации сырьевого состава мясного деликатесного продукта и несоответствие его ингредиентам, предусмотренным в нормативной документации.

440. **Черкашина, Н. А.** Деликатесы с большим выходом / Н. А. Черкашина, И. А. Подвойская // Мясные технологии. – 2012. – № 10 (118). – С. 23–24.

441. **Шубина, Г.** Как стабилизировать рН мяса и предотвратить дефекты при производстве деликатесов? / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2014. – № 1 (129). – С. 30–33.

442. **Шубина, Г.** Средства для шприцевания деликатесов / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 8 (94). – С. 18–20.

7.3. Ковбасні вироби

7.3.1. Сировина

Статті з наукових та фахових видань

443. **Акулич, А. В.** Исследование процесса тепловой обработки изделий из мясного фарша от режимных параметров в бытовом аппарате инфракрасного нагрева / А. В. Акулич, И. М. Кирик, С. И. Василевская // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 94–97.

444. **Асауляк, А. В.** Моніторинг бактеріальних заквасок для ковбасного виробництва / А. В. Асауляк, В. Г. Гарбуз // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 69–71.

В роботі представлено стан питання щодо використання бак-теріальних культур у м'ясних продуктах з метою зниження кількості нітриту. Проведено порівняльний аналіз технологічних та біохімічних властивостей мікроорганізмів. Моніторинг дозволив виділити найефективніші бактеріальні закваски для виробництва різних груп ковбасних виробів зі зниженим вмістом нітриту.

445. **Баль-Прилипко, Л. В.** Вдосконалення використання жировмісної сировини при виробництві ковбасних виробів / Л. В. Баль-Прилипко, О. М. Гармаш // Мясное дело. – 2011. – № 2. – С. 12–13.

446. **Баженова, Б. А.** Технологія производства колбасок-полуфабрикатов из субпродуктов / Б. А. Баженова, Т. М. Бадмаева, А. Е. Будаева // Мясные технологии. – 2013. – № 8 (128). – С. 46–49.

447. **Брюхова, С. В.** Обогащенная белково-жировая композиция для колбас / С. В. Брюхова, М. Б. Данилов, Б. А. Баженова // Мясная индустрия. – 2012. – № 6. – С. 44–46.

448. **Евдокимова, О. В.** Обоснование выбора рецептурных ингредиентов колбасных изделий / О. В. Евдокимова, Д. В. Степанов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 19–23.

449. **Жамсаранова, С. Д.** Колбасные изделия с иммуномодулирующим эффектом / С. Д. Жамсаранова, А. Г. Гонгаева // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 62–63.

450. **Камсуліна, Н. В.** Альтернативні джерела білка в технологіях ковбасних виробів / Н. В. Камсуліна, С. К. Ільдїрова, В. А. Большакова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 336–344.

451. **Камсуліна, Н. В.** Використання різних видів молочних препаратів у технологіях ковбасних виробів / Н. В. Камсуліна, С. К. Ільдїрова, В. А. Большакова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 280–288.

452. **Качество фаршей колбасных изделий и его изменение в процессе измельчения** / В. Ю. Сухенко, Ю. Г. Сухенко, М. М. Муштрук и др. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, ч. 1. – С. 161–175.

453. **Козлова, О. И.** Метод непрямого иммуноферментного анализа для определения количества соевого белка в колбасных изделиях / О. И. Козлова, С. Н. Зорин, В. К. Мазо // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 2. – С. 66–70.

454. **Колбасы** с мясом птицы и ММО: подбор ингредиентов / А. Муляр, Н. Яковенко, С. Костюк та ін. // Мясной бизнес. – 2013. – № 4 (121). – С. 16–24.
455. **Косой, В. Д.** Рациональное содержание жира в тонкоизмельченном мясном и колбасном фарше / В. Д. Косой, Н. Г. Азарова, Л. В. Агунова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 63–64.
456. **Лебедева, Л. И.** Применение субпродуктов в колбасном производстве / Л. И. Лебедева, В. В. Насонова, М. И. Веревкина // Мясные технологии. – 2013. – № 12. – С. 20–24.
457. **Лобанова, Г.** Гидролизат белка – идеальный вкус и аромат / Г. Лобанова // Мясные технологи. – 2012. – № 3 (111). – С. 13.
458. **Лукин, А. А.** Разработка технологии белкового обогатителя для колбасных изделий / А. А. Лукин, С. П. Меренкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 5 (34). – С. 31–36.
459. **Лукин, А. А.** Способ производства белкового стабилизатора для колбасных изделий / А. А. Лукин, С. П. Меренкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 15–19.
460. **Мостовая, И.** Рынок ингредиентов: количественные характеристики / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2012. – № 9 (115). – С. 26–27.
461. **Патюков, С. Д.** Коррекция технологических свойств колбасного фарша, содержащего мясо птицы механической обвалки / С. Д. Патюков // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 46–47.
462. **Петрова, Е. А.** Реологические свойства систем на основе хитозана / Е. А. Петрова, О. А. Легонькова, В. Г. Васильев // Мясная индустрия. – 2012. – № 2. – С. 42–46.
463. **Полякова, И.** Риботид I + G Ajitide: посилюємо смак і аромат / И. Полякова // М'ясна індустрія. – 2017. – № 1-2. – С. 15.
464. **Рашитова, С. К.** Ериогенное охлаждение мясных и колбасных фаршей / С. К. Рашитова // Мясные технологии. – 2014. – № 3 (135). – С. 16.
465. **Семенова, А. А.** Вся правда о глутамате натрия в колбасе / А. А. Семенова, Н. Л. Вострикова, В. В. Насонова // Всё о мясе. – 2013. – № 2. – С. 26–29.
466. **Сергеева, Л. В.** Натуральные антиоксиданты для колбасных изделий / Л. В. Сергеева, Д. А. Кадималиев, В. В. Бирюков // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 16–18.
467. **Стабилизационные системы** // Мясной бизнес. – 2014. – № 8 (136). – С. 18–19.

468. **Технология** колбасных изделий с использованием адаптированных компонентов молочной сыворотки / В. И. Шипулин, Ю. И. Куликов, Н. Д. Лупандина, О. Н. Назарова // Мясная индустрия. – 2013. – № 11. – С. 18–22.

469. **Фам, Б. Х.** Использование нетрадиционных видов сырья для расширения ассортимента колбасных изделий / Б. Х. Фам, О. В. Бредихина // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 58–60.

470. **Холодова, О. Ю.** Підвищення якості ковбасних виробів за рахунок використання зернобобової сировини / О. Ю. Холодова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 2, вип. 1 (17). – С. 141–149.

Розглянуто питання щодо можливості часткової заміни жиркової тваринної сировини пастою з нуту з метою отримання нового комбінованого продукту підвищеної якості. Визначено оптимальну кількість пасти з нуту і вивчено вплив зернобобової сировини на формування функціонально-технологічних властивостей ковбаси вареної.

471. **Черкашина, Н. А.** Основные свойства сухого молока и возможность его замены при производстве колбасных изделий / Н. А. Черкашина, Л. М. Стынга // Мясное дело. – 2011. – № 11-12. – С. 14–15.

472. **Черкашина, Н. А.** Основные свойства сухого молока и возможность его замены при производстве колбасных изделий / Н. А. Черкашина // Всё о мясе. – 2011. – № 4. – С. 36–37.

7.3.2. Загальна технологія ковбасних виробів

Навчальні видання

473. **Зонин, В. Г.** Современное производство колбасных и солено копченых изделий. – Санкт-Петербург: Профессия, 2016. – 222 с. – Режим доступак сайту видавництва ПрофКнига : <https://avtorim.kiev.ua> (дата обращения: 08.11.2018). – Название с экрана.

Описується процес виробництва колбасних изделий – от разделки мяса до хранения готового продукта. Учтены последние достижения в разработке пищевых добавок для мясных изделий, особенности современных технологий и сырья, изменения в нормативной базе. Новейшие разработки отраслевой науки тесно увязаны с практическими рекомендациями по выбору режимов обработки, особенностям рецептур, возможности рационального использования сырья.

Статті з наукових та фахових видань

474. **Басов, В. О.** Методика определения группы и категории колбасных изделий / В. О. Басов, А. Г. Забашта // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 14–18.

475. **Басов, В. О.** Технология производства ветчинных мясопродуктов / В. О. Басов, А. Г. Забашта, М. Ю. Обухова // Мясные технологии. – 2011. – № 1 (97). – С. 40–43.

476. **Безнитритные колбасы** – перспективный сектор мясных продуктов / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Л. И. Лебедева, Л. А. Веретов // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 5–7.

477. **Братвурст** – различные виды колбасы для жарки / Й. Йандасек, Р. Лаутеншлегер, М. Лиховникова, М. Оштадалова // Всё о мясе.– 2015. – № 3 : Теория и практика переработки мяса. – С. 38–43.

В работе приведены результаты исследования влияния мяса птицы механической обвалки на свойства фарша вареных колбас и изменение общей бактериальной обсемененности готовой продукции в процессе хранения. Показано, что применение эмульсии льняного масла позволяет повысить функционально-технологические показатели и срок хранения вареных колбас.

478. **Вербицкий, С. Б.** Колбаса, которой не страшен летний зной / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2017. – № 7 (168). – С. 35–42.

479. **Гаврик, А.** Применением газов при куттеровании / А. Гаврик // Мясной бизнес. – 2013. – № 10 (127). – С. 54–55.

480. **Горбатов, В. М.** Как вернуть колбасным изделиям прежний вкус и аромат / В. М. Горбатов // Мясная индустрия. – 2012. – № 11. – С. 4–6.

481. **Давыдова, Р.** Классификация колбасных изделий для дегустации / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2011. – № 1 (97). – С. 51–55.

Доведено доцільність визначення коефіцієнтів вагомості показників якості ковбасних виробів експертним методом. З їх використанням проведено визначення конкурентоспроможності сирокочених ковбас вітчизняних виробників.

482. **Дослідження** з метою вдосконалення камери для теплового оброблення ковбасних виробів / І. Г. Бабанов, О. І. Бабанова, С. Д. Беседа, А. О. Шевченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій.– 2017.– Т. 23, № 5, ч.2. – С. 40–46.

483. **Жамсаранова, С. Д.** Колбасные изделия с иммуномодулирующим эффектом / С. Д. Жамсаранова, А. Г. Гонгаева // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 62–63.

484. **Жаринов, А. И.** "Технологизмы" мясного производства / А. И. Жаринов, М. Л. Воякин // Мясная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 8–14.

485. **Жаринов, А. И.** Термическая обработка мясных изделий / А. И. Жаринов // Мясные технологии. – 2011. – № 1 (97). – С. 28–33.
486. **Инновационные** продукты для рынка мясных и колбасных изделий // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 5 (124). – С. 36–37.
487. **Колбасное** производство XXI века без куттера и волчка / Д. А. Максимов, Б. Р. Каповский, О. Е. Кожевникова и др. // Мясная индустрия. – 2012. – № 9. – С. 20–24.
488. **Колбасы** с мясом птицы и ММО: подбор ингредиентов / А. Муляр, Н. Яковенко, С. Костюк та ін. // Мясной бизнес. – 2013. – № 4 (121). – С. 16–24.
489. **Колбасы:** технологии, стандарты, инновации // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 1.
490. **Корж, А. П.** Новое направление в развитии мясного бизнеса – домашние колбасы / А. П. Корж // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 1-2 (120-121). – С. 54.
491. **Красуля, О. Н.** Оптимизация процесса составления фарша и производства мясопродуктов / О. Н. Красуля // Мясные технологии. – 2014. – № 2 (134). – С. 22.
492. **Крижова, Ю. П.** Вивчення впливу термічної обробки на вміст мікроелементів у м'ясних продуктах / Ю. П. Крижова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 44. – С. 105–116.
- З метою збагачення м'ясних продуктів йодом та селеном підібрані морські водорості фукус, цистозіра чорноморська та ламінарія, з їх використанням розроблені рецептури напівфабрикатів, зокрема котлет, тефтельок, фрикадельок, пельменів, та ковбасок для гриля. Виходячи з обраних груп м'ясних продуктів, вони проходили різну термічну обробку з метою доведення до готовності: смаження, приготування на пару, варку, тушкування та смаження на грилі. Проведені дослідження вмісту йоду, селену в ковбасках для гриля й інших мікроелементів у м'ясній сировині, сирих та готових до споживання продуктах. Визначення вмісту йоду проводили методом інверсійної вольтамперометрії, селену - флуорометричним методом.*
493. **Кудряшов, Л. С.** Влияние комплекса животных белков на функциональные свойства фарша / Л. С. Кудряшов, Н. А. Камышева, О. А. Кудряшова // Мясная индустрия. – 2012. – № 7. – С. 29–31.
494. **Кулинко, Т.** Ковбасні вироби з м'яса птиці і ММО. Підбір оболонки та інгредієнтів / Т. Кулинко // М'ясна індустрія. – 2018. – № 1-2, січ.-лют. – С. 10–11.
495. **Леонова, А. В.** Технологии производства продуктов из мяса птицы / А. В. Леонова // Мясные технологии. – 2011. – № 5 (101). – С. 18.

496. **Мартинюк, І. О.** Особливості технології виготовлення комбінованих ковбасних виробів з амарантом / І. О. Мартинюк // Мясное дело. – 2010. – № 1. – С. 32–33.

497. **Михайлов, В.** Сколько мяса в колбасе? / В. Михайлов // Мир продуктов. – 2012. – № 8 (87). – С. 42–45.

498. **Мишугина, Т. В.** Основные направления переработки побочного сырья мясной промышленности / Т. В. Мишугина, Т. М. Миттельштейн, И. В. Козырев // Мясная индустрия. – 2016. – № 12. – С. 45–48.

499. **Мілохова, Т. А.** Математичне моделювання основних показників якості процесу шприцювання ковбасного фаршу в оболонку / Т. А. Мілохова, О. В. Кузьмін // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 495–501.

500. **Мілохова, Т. А.** Поліпшення органолептичних властивостей ковбасних виробів в процесі шприцювання фаршу в оболонку [Електронний ресурс] / Т. А. Мілохова, О. В. Кузьмін // Мясной бизнес. – 2012. – № 4 (110). – С. 74–77. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25429> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Наведені результати аналітичного дослідження впливу діаметра і довжини ковбасного виробу (батона) на тривалість процесу термообробки і, відповідно, на витрату теплоти (пари) для термокамер ковбасного виробництва. Розроблений алгоритм теплового розрахунку установки для термічної обробки варених і варено-копчених ковбасних виробів, який дозволяє визначити витрату теплової енергії на процеси підсушування, підсмажування і варки ковбасних виробів в залежності від зміни технологічних факторів, що впливають на вищевказані процеси.

501. **Назаренко, Л. О.** Оцінювання конкурентоспроможності ковбасних виробів з використанням експертних методів / Л. О. Назаренко, В. О. Назаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 322–329.

502. **Насонова, В. В.** Пищевые фосфаты в мясном производстве – ваш выход! / В. В. Насонова, Л. А. Веретов // Мясные технологии. – 2012. – № 9 (117). – С. 52–55.

503. **Нечипоренко, С. А.** Термическая обработка мясных продуктов / С. А. Нечипоренко // Мясное дело. – 2010. – № 10. – С. 22–24.

504. **Определение** рационального содержания жира в фарше для производства колбас / Н. Г. Азарова, В. Д. Косой, В. П. Рыжов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 5. – С. 35–37.

505. **Павелко, В. І.** Дослідження впливу деяких технологічних факторів на тривалість процесу термічної обробки ковбасних виробів [Електронний ресурс] / В. І. Павелко, О. Ю. Соколенко, А. І. Заславський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 45. – С. 31–37. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3580> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Наведені результати аналітичного дослідження впливу діаметру і довжини ковбасного виробу на тривалість процесу термообробки і на витрату теплоти для термокамер ковбасного виробництва.

506. **Патюков, С. Д.** Коррекция технологических свойств колбасного фарша, содержащего мясо птицы механической обвалки / С. Д. Патюков // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 46–47.

507. **Полетавкин, С. К.** Особенности переработки птицы / С. К. Полетавкин, Т. Б. Шугурова // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 69–70.

508. **Пономаренко, В. В.** Инновационные решения для термообработки мясных продуктов / В. В. Пономаренко // Мясные технологии. – 2015. – № 11. – С. 22–23.

509. **Производство** и потребление колбасных изделий / А. А. Семенова, Н. Ф. Небурчилова, А. А. Мотовилина, Ф. В. Адылов // Всё о мясе. – 2012. – № 5. – С. 22–24.

510. **Разумовский, М. В.** Посол и предпосол – пути повышения качества сырья / М. В. Разумовский // Мясные технологии. – 2012. – № 12 (120). – С. 31.

511. **Разумовский, М. В.** Предпосол: за и против. Возможны варианты? / М. В. Разумовский // Мясные технологии. – 2011. – № 9 (105). – С. 36.

512. **Рашитова, С. К.** Ериогенное охлаждение мясных и колбасных фаршей / С. К. Рашитова // Мясные технологии. – 2014. – № 3 (135). – С. 16.

513. **Решения** для термообработки мясных продуктов // Мясные технологии. – 2012. – № 5 (113). – С. 34–38

514. **Святкиевская, Е.** Сколько мяса в колбасе? / Е. Святкиевская // Мясной бизнес. – 2012. – № 4 (110). – С. 12–14.

515. **Структурные** изменения ассортиментного состава колбасных изделий / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина, А. С. Чернова // Мясная индустрия. – 2014. – № 2. – С. 5–10.

516. **Технологии** переработки // Мясной бизнес. – 2012. – № 9 (115). – С. 40–42.

517. **Туниева, Е. К.** Колбасные изделия с пониженной калорийностью – свободная ниша на рынке мясных продуктов / Е. К. Туниева // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 12–15.

У роботі описана методика експериментальних досліджень щодо визначення оптимальних умов процесу шприцювання ковбасного фаршу. Функцією оптимізації служили органолептичні властивості готової продукції. Отримана математична модель, придатна для прогнозування органолептичних властивостей ковбасних виробів залежно від умов шприцевання.

518. **Файвишевский, М. Л.** К вопросу о переработке и использовании пищевой крови / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2014. – № 11 (143). – С. 38–41.

519. **Усатенко, Н. Ф.** Особенности производства сухих колбас из мяса птицы / Н. Ф. Усатенко // Мясной бизнес. – 2015. – № 8 (147). – С. 52–53.

520. **Файвишевский, М. Л.** Кошерные колбасные изделия / М. Л. Файвишевский // Мясная индустрия. – 2011. – № 5. – С. 21–22.

521. **Файвишевский, М. Л.** Новые колбасные изделия / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2015. – № 6 (150). – С. 50–52.

522. **Файвишевский, М. Л.** Традиционные технологии для новых колбас / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2015. – № 7 (151). – С. 12–15.

523. **Шубина, Г.** Снова о порох / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2012. – № 3 (109). – С. 34–40.

524. **Яремчук, Н. В.** О перемешивании фарша / Н. В. Яремчук // Мясные технологии. – 2011. – № 2 (98). – С. 43–46.

7.3.3. Зберігання та упаковка ковбасних виробів

Статті з наукових та фахових видань

525. **Баррус, Д. Р.** Насыщение низином натуральных колбасных оболочек с целью регулирования роста микроорганизмов, вызывающих порчу колбас в вакуумной упаковке / Д. Р. Баррус, С. И. Юркевич, Л. Кунигк ; пер. С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2013. – № 5 (122). – С. 36–38, 40.

526. **Басов, В. О.** Классификация, дефекты и пороки натуральных колбасных оболочек / В. О. Басов, А. Г. Забашта // Мясные технологии. – 2015. – № 12 (156). – С. 50–53.

527. **Вербицкий, С. Б.** Современные наполнители колбасных оболочек: потребность, конструкции / С. Б. Вербицкий, А. П. Лысенко // Мясной бизнес. – 2015. – № 3 (142). – С. 36–38.

528. **Вербицкий, С. Б.** Современные наполнители колбасных оболочек: потребность, конструкции / С. Б. Вербицкий, А. П. Лысенко // Мясной бизнес .– 2015. – № 4 (143). – С. 38–40.
529. **Витая сетка** – успешная позиция рынка колбасных оболочек // Мясной бизнес. – 2012. – № 11 (117). – С. 38.
530. **Доманова, Е. В.** Влияние модификации натуральных оболочек на сенсорные характеристики колбас / Е. В. Доманова, Л. Ю. Шубина // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 45–49.
531. **Доманова, О. В.** Динаміка міцнісних властивостей натуральних ковбасних оболонок після обробки водними екстрактами рослин / О. В. Доманова, Л. Ю. Шубіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі.– 2012.– Ч. 2, вип. 2 (16). – С. 205–209.
532. **Евелева, В. В.** К вопросу об антимикробной обработке натуральных оболочек для колбасных изделий / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова // Пищевая промышленность.– 2016.– № 8.– С. 40–42.
533. **Инновации** в антимикробной обработке колбасных оболочек / А. Г. Снежко, М. И. Губанова, М. И. Штильман, О. В. Супрун // Мясная индустрия.– 2013. – № 6. – С. 42–45.
534. **Кагадеева, П. А.** Современные колбасные оболочки / П. А. Кагадеева // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 65–66.
535. **Козубаль, Н.** Элемент успішності ковбаси – оболонка / Н. Козубаль // М'ясна індустрія. – 2015. – № 2. – С. 17.
536. **Колбасная оболочка** из бактериальной целлюлозы / К. Альварес, Д. П. Гальего, К. К. Кордова, Э. К. Кастро // Мясной бизнес. – 2012. – № 7 (113). – С. 34–36.
537. **Корж, А. П.** Преимущества использования фиброузных оболочек в технологии ферментированных колбас / А. П. Корж, Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2016. – № 3 (153). – С. 36–39.
538. **Кузнецова, Л. С.** Инновационные решения противоплесневой защиты колбасных оболочек / Л. С. Кузнецова, Н. В. Михеева, Г. Х. Кудрякова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 24–25.
539. **Милюков, П. С.** Альтернатива натуральной колбасной оболочке "круга говяжьей" / П. С. Милюков // Мясная индустрия. – 2013. – № 8. – С. 29.
540. **Милюков, П. С.** Колбасная оболочка с антибактериальной обработкой для предотвращения плесневения колбас / П. С. Милюков // Мясная индустрия. – 2011. – № 5. – С. 43–44.

541. **Мілохова, Т. А.** Математичне моделювання основних показників якості процесу шпринцювання ковбасного фаршу в оболонку / Т. А. Мілохова, О. В. Кузьмін // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 495–501.

542. **Мілохова, Т. А.** Поліпшення органолептичних властивостей ковбасних виробів в процесі шприцювання фаршу в оболонку [Електронний ресурс] / Т. А. Мілохова, О. В. Кузьмін // Мясной бизнес. – 2012. – № 4 (110). – С. 74–77. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25429> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

У роботі описана методика експериментальних досліджень щодо визначення оптимальних умов процесу шприцювання ковбасного фаршу. Функцією оптимізації служили органолептичні властивості готової продукції. Отримана математична модель, придатна для прогнозування органолептичних властивостей ковбасних виробів залежно від умов шприцевання.

543. **Мостовая, И.** С/к и с/в колбасы: выбор оболочки / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2013. – № 10(127). – С. 34–37.

544. **Мостовая, И.** Тенденции импорта искусственных колбасных оболочек / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2016. – № 11 (161). – С. 42–44.

545. **Насонова, В. В.** Колбасные оболочки: разнообразие и конкуренция видов / В. В. Насонова, П. М. Голованова, Н. М. Ревуцкая // Всё о мясе.– 2012. – № 1. – С. 4–6.

546. **Оболонки** для ковбасних виробів // М'ясна індустрія. – 2017. – № 1-2. – С. 18.

547. **Онищенко, В. М.** Дослідження жиропроникності натуральних ковбасних оболонок / В. М. Онищенко, Л. Ю. Шубіна, І. С. Островерх // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 315–320.

548. **Основной** критерий выбора оболочки для с/к и с/в колбас – Адгезия! // Мясной бизнес. – 2014. – № 7 (135). – С. 26–28.

549. **Семенюк, А.** Елемент успішності ковбаси – оболонка / А. Семенюк // М'ясна індустрія. – 2018. – № 8, лип.-серп. – С. 18.

550. **Снежко, А.** Упаковка завтрашнего дня: активные колбасные оболочки / А. Снежко, П. Страхова, М. Новиков // Тара и упаковка. – 2015. – № 3 (146). – С. 24–26.

551. **Снежко, А. Г.** Колбасные оболочки с антимицробным действием: настоящее и будущее / А. Г. Снежко, П. Страхова, М. Новиков // Мясные технологии. – 2015. – № 10. – С. 26–31.

552. **Снежко, А. Г.** Модификация колбасных оболочек составами антимикробного и противоокислительного действия / А. Г. Снежко, М. И. Губанова, М. А. Новиков // Мясная индустрия. – 2012. – № 8. – С. 57–60.

553. **Собчак, П.** Методы подготовки и производства колбасных оболочек / П. Собчак, В. Жукевич-Собчак // Мясной бизнес. – 2012. – № 5 (111). – С. 30–34.

554. **Франко, Е. В.** Структурно-механические характеристики варенных колбасных изделий в разных оболочках / Е. В. Франко, Л. П. Недоризанюк // Упаковка. – 2014. – № 1. – С. 12–13.

555. **Хвыля, С. И.** Внутренняя структура некоторых колбасных оболочек / С. И. Хвыля, М. В. Прусак-Глотов, Т. М. Гиро // Мясной бизнес. – 2017. – № 3 (164). – С. 40–42.

556. **Шубина, Г.** Новинки IFFA и тенденции развития украинского рынка колбасных оболочек / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2013. – № 7 (124). – С. 34–38.

557. **Шубина, Г.** Повышенная пластичность фарша вареных, п/к и в/к колбас: выбор оболочки / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2014. – № 8 (136). – С. 30–32.

558. **Шубина, Г.** Тенденции упаковки п/к и в/к колбас: белковые и фиброзные оболочки / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2013. – № 3. – С. 32–38.

7.3.4. Варені ковбаси. Сосиски. Сардельки

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

559. **Будник, Н. В.** Удосконалення технології варених ковбас з кістковою пастою [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Н. В. Будник ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013.– 22 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/7399> (дата звернення: 06.11.2018). – Назва з екрана.

Робота присвячена удосконаленню технології варених ковбасних виробів, збагачених органічним кальцієм та фосфором. Сукупність результатів досліджень дозволила обґрунтувати та експериментально підтвердити доцільність використання кісткової харчової пасту для збагачення ковбасних виробів кальцієм. Досліджено вплив різних режимів термічної обробки на зміну міцності кісткової сировини. Науково обґрунтовано диспергування кісток після термічної обробки в апараті ВА-100. Доведено, що подрібнення таким способом дозволяє отримати кісткову пасту з високим ступенем дисперсності. Підтверджено, безпечність кісткової пасту для шлунково-кишкового тракту людини.

Розроблено технологію виробництва кісткової пасту. Досліджено функціонально-технологічні властивості пасту та гарантійний термін її зберігання. Розроблено оптимальні рецептури варених ковбас з кістковою пастою. Досліджено вплив запропонованої добавки на хід технологічного процесу, комплекс показників якості, харчову та біологічну цінність готових ковбасних виробів. Визначено, вміст кальцію та фосфору в готових виробах, умови та терміни їх зберігання.

560. **Леонова, Б. І.** Розробка біотехнології варених ковбас із застосуванням молочнокислих та денітрифікуючих мікроорганізмів: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Б. І. Леонова ; Національний університетт біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2015. – 22 с.

Робота присвячена розробці науково обгрунтованої біотехнології варених ковбас із застосуванням сучасних бактеріальних препаратів та біологічно активних харчових інгредієнтів. Встановлено, що сухий концентрат морської капусти "Еламін" є перспективним інгредієнтом для використання у біотехнології варених ковбас. Встановлено, що молочнокислі бактерії у поєднанні з католітом і "Еламіном" позитивно впливають на формування функціонально-технологічних та смако-ароматичних властивостей м'ясної сировини під час посолую.

Статті з наукових та фахових видань

561. **Якоб, Н.** Процесс изготовления вареных колбас из парного мяса / Н. Якоб // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 2 (110). – С. 34–37 ; № 3 (111). – С. 37–38.

562. **Азарова, Н. Г.** Увеличение сроков годности говяжьих сарделек / Н. Г. Азарова, Н. А. Денисюк, Л. В. Агунова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 73–75.

563. **Андреевков, В. А.** Новая документация на вареные колбасные изделия / В. А. Андреевков // Мясная индустрия. – 2012. – № 7. – С. 32–35.

564. **Аспекты** совершенствования технологии вареных колбас с использованием молочной сыворотки / В. И. Шипулин, А. Г. Храмцов, Н. Д. Лупандина, Н. С. Авраменко // Мясная индустрия. – 2014. – № 10. – С. 39–41.

565. **Баженова, Б. А.** Формирование окраски вареных колбас с биологически активной добавкой / Б. А. Баженова, Г. Н. Амагзаева, М. Б. Данилов // Мясная индустрия. – 2011. – № 12. – С. 46–48.

566. **Балыкина, О. А.** Цветообразование в варенных колбасах с селенированной мукой / О. А. Балыкина, Б. А. Баженова, М. Б. Данилов // Мясные технологии. – 2012. – № 7 (115). – С. 28–30.

567. **Баль-Прилипко, Л.** Біотехнологія варених ковбас із застосуванням молочнокислих та денітрифікуючих мікроорганізмів /Л. Баль-Прилипко // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 6.– С. 12–18.

*Представлено результати комплексних досліджень щодо технічних параметрів сучасної біотехнології варених ковбас із застосуванням біологічно активних харчових інгредієнтів та бактеріальних препаратів на основі молочнокислих (*L. sakei*) і денітрифікуючих (*S. Carnosus*) мікроорганізмів.*

568. **Баль-Прилипко, Л. В.** Інноваційні шляхи вдосконалення технології зберігання варених ковбас / Л. В. Баль-Прилипко, М. М. Бондар // Мясное дело. – 2011. – № 10. – С. 28–29.

569. **Баль-Прилипко, Л. В.** Можливість зниження вмісту нітриту натрію у варених ковбасах при застосуванні біотехнологічних прийомів / Л. В. Баль-Прилипко, Б. І. Леонова // Мясной бизнес. – 2015. – № 10 (149). – С. 24–27.

570. **Башкірова, А. К.** Особливості зберігання варених ковбасних виробів у модифікованій атмосфері / А. К. Башкірова, О. В. Франко, Л. П. Недорізанюк // Мясное дело. – 2010. – № 2. – С. 12–14.

571. **Божко, Н. В.** Екстракт чорної смородини в технології м'ясовмістких варених ковбас з м'ясом птиці / Н. В. Божко, В. В. Тищенко, В. М. Пасічний // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 22. – С. 35–39.

572. **Бондаренко, Н. В.** Дослідження режимів теплової обробки варених ковбас у сучасних термокамерах / Н. В. Бондаренко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 92–94.

573. **Быреева, К. Е.** Сосиски на любой выбор: оригинально, вкусно и качественно / К. Е. Быреева // Мясные технологии. – 2015. – № 10. – С. 17–18.

574. **Варенье** колбасные изделия с использованием пищевой добавки «Ликопин» / Н. В. Ситун, Л. А. Текутьева, Е. С. Фищенко и др. // Пищевая промышленность. – 2016. – № 12. – С. 12–14.

575. **Використання** комплексу β -циклодектрину з йодом при виробництві варених ковбасних виробів / М. О. Полумбрик, Є. О. Котляр, Х. В. Омельченко та ін. // Харчова наука і технологія. – 2016. – Т. 10, № 3. – С. 45–49.

Отримано комплекс β -циклодектрину з йодом, який був використаний в якості добавки для збагачення йодом м'ясних сосисок. Досліджено можливість утворення 3,5-дйодтирозину внаслідок взаємодії між L-тирозином та отриманим комплексом за допомогою методу високоефективної рідинної хроматографії. Концентрація 3,5-дйодтирозину збільшується від 640 нг/см³ до 1200 нг/см³ при підвищенні концентрації тирозину від 2,2 до 11 мМ при постійній (2 мМ) концентрації комплексу β -циклодектрин-І₂. Об'єктом збагачення йодом слугували м'ясні сосиски, зважаючи на їхнє розповсюдження в раціоні харчування людини та значну кількість фрагментів L-тирозину у білковій фракції. Розроблено рецептуру м'ясних сосисок із вмістом отриманого комплексу 4 мкг/г продукту, що повністю забезпечує добову потребу в цьому мікроелементі при споживанні 150 г цих виробів. Розроблений комплекс не впливає на органолептичні та мікробіологічні характеристики готових виробів.

576. **Властивості** фаршів варених ковбас з білоквмісною функціональною харчовою композицією [Електронний ресурс] / О. П. Фурсік, І.

М. Страшинський, В. М. Пасічний та ін. // Харчова промисловість. – 2017.– Вип. 21. – С. 20–26. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/27420> (дата звернення: 06.11.2018). – Назва з екрана.

Проаналізовано результати впливу розробленої білоквмісної композиції на функціонально-технологічні та структурно-механічні властивості фаршів варених ковбас. Встановлено, що її внесення в кількості 20-40% (в гідратованому вигляді) замість м'ясної сировини збільшує вологозв'язуючу здатність модельних зразків, підвищує здатність м'ясної емульсії адсорбувати і утримувати жир в гелевій структурі та стабілізує структурно-механічні властивості фаршевих систем. Отримані результати доводять перспективність заміни частини м'ясної сировини розробленою композицією.

577. **Влияние** белково-жировой полисахаридсодержащей композиции на химический состав и качественные показатели вареной колбасы / С. В. Брюхова, М. Б. Данилов, Н. В. Колесникова, Б. А. Баженова // Всё о мясе. – 2013. – № 2. – С. 40–41.

578. **Влияние** культуральной жидкости пропионовокислых бактерий на формирование качества вареных колбас / И. С. Хамагаева, И. В. Хамаганова, Н. В. Дарбакова, Н. А. Замбалова // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 37–39.

579. **Влияние** микроорганизмов на производство и качество варено-копченой колбасы // Мясное дело. – 2010. – № 1. – С.18–19.

580. **Влияние** эфирных масел отечественных пряноароматических растений на качество вареных колбас / Л. Войцеховская, Т. Шелковая, Ю. Таратинова, Н. Глумова и др. // Мясное дело.– 2013.– № 5-6 (133-134). – С. 31–32.

581. **Войцехівська, Л.** Вплив жирної олії виноградних кісточок на якість варених ковбас / Л. Войцехівська, Т. Шелкова, Н. Глумова // Мясное дело. – 2013. – № 1 (129). – С. 11–13.

582. **Головко, Ю.** Эмульсии из растительного масла в вареных колбасных изделиях – эффективно и выгодно / Д. Ю. Головко // Всё о мясе. – 2015. – № 6. – С. 46–48.

583. **Давыдова, Р.** Сосиссон традицион-колбасные специалитеты из Швейцарии / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2014. – № 9 (141). – С. 88–92.

584. **Дослідження** морфології поверхні і текстури фаршу варених ковбас / В. М. Пасічний, М. О. Полумбрик, М. М. Полумбрик та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, ч. 1. – С. 146–152.

585. **Дослідження** сосисок з включенням кверцетину і нативної кверцетинвмісної сировини подовженого терміну зберігання [Електронний

ресурс] / Н. М. Грегірчак, Л. В. Пешук, К. В. Зусько та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 4. – С. 223–230. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/27029> (дата звернення: 06.11.2018). – Назва з екрана.

Проаналізовано попередньо відібрано кверцетинвмісну рослинну сировину, яка є безпечною і доступною для технології м'ясних продуктів, в тому числі і сосисок. Встановлено оптимальну концентрацію і спосіб приготування досліджуваного продукту. Визначено пероксидне і кислотне числа, проведено мікробіологічні дослідження м'ясних виробів з різними добавками в процесі зберігання. Відмічено відповідність досліджуваних зразків встановленим нормативам. Виявлено динаміку зміни рівня загального обнасінення представлених зразків м'ясних виробів при зберіганні, вплив різних добавок на їх мікробіологічну безпеку. Використання в рецептурі сосисок кверцетину та нативної кверцетинвмісної сировини дає змогу отримати збалансований продукт, що має високі технологічні й споживчі властивості та є безпечним навіть після закінчення нормованого терміну зберігання.

586. **Дыдыкин, А. С.** Электроактивация – эффективный способ водоподготовки при производстве вареных колбасных изделий / А. С. Дыдыкин, А. С. Светлова, П. А. Афанасьев // Мясная индустрия. – 2014. – № 6. – С. 34–37.

587. **Исследование** качества показателей вареных колбас, упакованных в модифицированной газовой среде, в процессе хранения / А. А. Семенова, Т. Г. Кузнецова, В. В. Насонова и др. // Всё о мясе. – 2012. – № 1. – С. 8–12.

588. **Казанцева, И. Л.** Использование экстракта зеленого чая в качестве антиоксиданта в рецептуре вареных колбас / И. Л. Казанцева, Д. М. Черкасов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 34–36.

589. **Качественные** вареные колбасы, сосиски и сардельки эконом-класса / В. А. Андреекнов, Л. В. Алехина, Л. Ф. Митасева и др. // Мясная индустрия. – 2013. – № 11. – С. 26–29.

590. **Кишенько, І. І.** Нові можливості використання казеїнату натрію в технології варених ковбас [Електронний ресурс] / І. І. Кишенько, В. О. Жук, Ю. П. Крижова // Мясной бизнес. – 2017. – № 2 (163). – С. 29–30. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/25246/1/%D0%9C%D0%91%20%E2%84%962_2017%20%281%29.pdf (дата звернення: 06.11.2018). – Назва з екрана.

591. **Козак, В. Л.** Факторы, влияющие на содержание микрофлоры в вареных колбасах / В. Л. Козак // Мясное дело. – 2010. – № 6. – С. 24–25.
592. **Корж, А. П.** Эволюция национального вкуса сосисок и колбас / А. П. Корж // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 4 (123). – С. 35–37.
593. **Красуля, О. Н.** Использование сонохимии при производстве вареных колбасных изделий / О. Н. Красуля // Мясная индустрия. – 2013. – № 7. – С. 20–24.
594. **Кудряшов, Л. С.** Микроструктура фарша вареных колбас с молочно-белковым комплексом / Л. С. Кудряшов, С. И. Хвыля, Н. А. Камышева // Мясная индустрия. – 2012. – № 10. – С. 28–30.
595. **Кудряшов, Л. С.** Повышение качества вареных колбас: использование свинины рсе / Л. С. Кудряшов, Н. А. Камышева // Мясная индустрия. – 2015. – № 8. – С. 13–17.
596. **Кузнецова, Т. Г.** Сравнение основных сенсорных характеристик вареных колбас / Т. Г. Кузнецова, А. А. Лазарев, И. Г. Анисимова // Мясная индустрия. – 2014. – № 4. – С. 32–34.
597. **Кунташов, Е. В.** Исследование функционально-технологических свойств вареных колбасных изделий с порошком семян тыквы / Е. В. Кунташов, О. Н. Ключкина, Н. М. Птичкина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 9. – С. 35–37.
598. **Лазарев, А. А.** Статистическое моделирование «идеала» вареной колбасы «Докторская» на основе потребительской оценки / А. А. Лазарев, Т. Г. Кузнецова // Всё о мясе. – 2015. – № 4. – С. 38–40.
599. **Лобанова, Г.** Использование волокон «Цитри-Фай» при производстве вареных колбасных изделий / Г. Лобанова // Мясные технологии. – 2015. – № 10. – С. 32–33.
600. **Лукин, А. А.** Исследование и разработка технологии вареных колбас с использованием белково-жировой эмульсии / А. А. Лукин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 3 (26). – С. 23–28.
601. **Магзумова, Н. В.** Совершенствование технологии производства вареных колбас с применением растительных белков / Н. В. Магзумова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 58–60.
602. **Мирзаянова, Е. П.** Роль молочных белковых препаратов в улучшении характеристик вареных колбас / Е. П. Мирзаянова, В. Н. Стрижевская, Т. М. Гиро // Мясная индустрия. – 2015. – № 10. – С. 39–41.

603. **Молочные сосиски** // Мясной бизнес. – 2014. – № 8 (136). – С. 16–17.
604. **Мостовая, И.** Как предотвратить образование бульонно-жирового отека вареных колбас, сосисок и сарделек, приготовленных с эмульсией свиной шкурки? / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2014. – № 9 (137). – С. 24–26.
605. **Мостовая, И.** Нетермостабильность сосисок и сарделек / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2017. – № 9 (170), окт. – С. 25–26.
606. **Насонова, В. В.** Изменение качественных показателей сосисок в процессе хранения / В. В. Насонова, Т. Г. Кузнецова, П. М. Голованова // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 14–17.
607. **Нау, Ф.** Снижение себестоимости вареных колбасных изделий при сохранении качества / Ф. Нау // Мясные технологии. – 2015. – № 9. – С. 66–67.
608. **Новая** документация на варенные колбасные изделия с использованием оленины / В. А. Андреевко, Л. В. Алехина, Л. Ф. Митасева и др. // Мясная индустрия. – 2011. – № 7. – С. 14–17.
609. **Новая** документация на варено-копченые колбасы / В. А. Андреевков, Л. В. Алехина, Е. И. Титов и др. // Мясная индустрия. – 2012. – № 3. – С. 38–40.
610. **Новая** документация на варенные колбасные изделия с использованием конины / В. А. Андреевков, Л. В. Алехина, Л. Ф. Митасева и др. // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 36–39.
611. **Новая** документация на варенные колбасы, сосиски и сардельки, хлеба из мяса птицы / В. А. Андреевков, Л. В. Алехина, Л. Ф. Митасева и др. // Мясная индустрия. – 2011. – № 3. – С. 16–18.
612. **Новгородська, Н. В.** Використання білково-жирових емульсій при виробництві варених ковбасних виробів / Н. В. Новгородська, В. В. Блащук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 6. – С. 189–194.
613. **Обґрунтування** термінів зберігання варених ковбасних виробів з м'ясом курчат бройлерів [Електронний ресурс] / А. І. Українець, В. М. Пасічний, Ю. В. Желуденко, С. П. Задкова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 5. – С. 230–237. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28093> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Досліджено вплив олеорезинів коріандру, чорного перцю та мускатного цвіту, а також активності води на термін придатності варених сосисок з м'яса курчат бройлерів при зберіганні. Об'єктом дослідження були варені сосиски з різною часткою м'ясної сировини (40-100 %). З'ясовано, що олеорезини чорного перцю та мускатного цвіту мають

більшу антимікробну активність порівняно з олеорезином коріандру. Обґрунтовано терміни зберігання м'ясомістких сосисок з олеорезином чорного перцю й мускатного цвіту. Встановлено, що активність води має менший вплив на термін зберігання варених сосисок порівняно з впливом олеорезинів. Для підвищення стійкості до зберігання при використанні олеорезинів слід надавати перевагу олеорезину та чорного перцю.

614. **Обоснование** применения пищевой добавки ликопина в производстве вареных колбасных изделий / Ж. В. Ситун, Л. А. Текутьева, Е. С. Фищенко и др. // Пищевая промышленность. – 2015. – № 12. – С. 44–46.

615. **Применение** молочных белково-углеводных смесей в вареных колбасах / В. И. Шипулин, С. И. Постников, Е. Н. Стаценко и др. // Мясная индустрия. – 2012. – № 6. – С. 22–25.

616. **Протеомное** исследование количества мышечной ткани в образцах вареных колбас / М. А. Ковалева, А. В. Иванов, Л. И. Ковалев и др. // Всё о мясе. – 2013. – № 1. – С. 18–21.

617. **Протеомные** технологии в исследованиях белкового состава вареных колбасных изделий / М. А. Ковалева, А. В. Иванов, Л. И. Ковалев и др. // Всё о мясе. – 2012. – № 2. – С. 48–52.

618. **Прохоренко, С. Ю.** Повышение выходов вареных колбас благодаря использованию гидроколлоидов / С. Ю. Прохоренко, Г. А. Богатов // Мясная индустрия. – 2014. – № 7. – С. 15–18.

619. **5:0** в пользу «докторской» или о методах «лечения» в мясной отрасли / А. А. Семенова, Б. Е. Гутник, Л. А. Веретов, В. В. Насонова // Всё о мясе. – 2014. – № 2. – С. 15–19.

620. **Сказание** о вареных колбасах // Мясная индустрия. – 2013. – № 7. – С. 33–35.

621. **Слива, Ю. В.** Особливості розроблення НАССР – плану для виробництва сосисок / Ю. В. Слива, Т. Г. Швець // Мясное дело. – 2013. – № 11-12 (139-140). – С. 12–16.

622. **Солецька, А. Д.** Оптимізація режимів термічного оброблення варених ковбас / А. Д. Солецька // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 3 (28). – С. 73–76.

623. **Стинга, Л. М.** Вплив комплексної добавки на мікроструктурні показники варених ковбас / Л. М. Стинга, А. В. Асауляк, С. І. Білоус // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 2 (15). – С. 34–36.

624. **Технология** и рецептурный состав мясорастительных сосисок / И. В. Кочиева, З. Р. Ибрагимова, И. Г. Доева, О. Р. Панина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 38–40.

625. **Тихонова, Н. В.** Влияние света синего спектра на степень свежести вареных колбас при хранении / Н. В. Тихонова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5-6 (317-318). – С. 31–33.
626. **Толкунов, С. Н.** Квалиметрическая оценка качества вареных колбасных изделий / С. Н. Толкунов, А. Я. Бидюк, Н. Н. Толкунова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 3. – С. 30–31.
627. **Топольник, В. Г.** Методика комплексної кількісної оцінки якості фаршу варених ковбас в процесі шприцювання / В. Г. Топольник, Т. А. Мілохова, О. В. Кузьмін // Мясной бизнес. – 2013. – № 11 (128). – С. 38–41.
628. **Франко, Е. В.** Структурно- механические характеристики варенных колбасных изделий в разных оболочках / Е. В. Франко, Л. П. Недоризанюк // Упаковка. – 2014. – № 1. – С. 12–13.
629. **Хвыля, С. И.** Вареные колбасы с молочно-белковым комплексом и особенности их микроструктуры / С. И. Хвыля, Л. С. Кудряшов, Н. А. Камышева // Мясной бизнес. – 2012. – № 8 (114). – С. 86–87.
630. **Чивикина, Т.** Все для вареных колбасных изделий / Т. Чивикина // Мясные технологии. – 2011. – № 8 (104). – С. 11.
631. **Шубина, Г.** Нетермостабильность сосисок и сарделек: причины и пути решения проблемы / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2013.– № 10 (127). – С. 28–32.
632. **Шубина, Г.** Общие тенденции спроса на вареные колбасы, сосиски и сардельки / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 4 (101). – С. 42–43.

7.3.5. Полукопчени та варенокопчени ковбаси

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

633. **Асауляк, А. В.** Розробка технології ковбасних виробів зі зниженням вмістом нітриту: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / А. В. Асауляк ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2010.– 20 с.

Роботу присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології варених, варенокопчених та сирокочених ковбасних виробів зі зниженням вмістом нітриту натрію за рахунок цілеспрямованого використання стартових культур.

634. **Мороз, О. О.** Удосконалення технології напівкопчених ковбас з використанням композиційних білоквміщуючих наповнювачів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / О. О. Мороз ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 23 с. – Режим

доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22819> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Обгрунтовано підходи щодо виробництва напівкопчених ковбас з використанням м'яса птиці і композиційних білоквісних сумішей з використанням зародків пшениці, сухої молочної сироватки, колагеновмісної сировини і технологічних добавок. Раскрыты тенденции и научные задачи актуальные для технологий полукопченых колбас. Определена перспективность разработки нового ассортимента полукопченых колбас на основе мяса птицы с использованием не мясных содержащих белок наполнителей для стабилизации технологических показателей и повышения пищевой и биологической ценности колбасных изделий данной группы.

Статті з наукових та фахових видань

635. **Бондаренко, Н. В.** Дослідження впливу температури обжарювання на функціонально-технологічні показники варено-копчених ковбас / Н. В. Бондаренко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 181–185.

636. **Вербицкий, С. Б.** Производство п/к и в/к колбас / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2017. – № 4 (165). – С. 40–44.

637. **Винникова, Л. Г.** Биотехнология варено-копченых колбас с использованием сортовых культур с антагонистическими свойствами / Л. Г. Винникова, Н. Н. Поварова, А. В. Кишеня // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 253–257.

638. **Влияние** микроорганизмов на производство и качество варено-копченой колбасы // Мясное дело. – 2010. – № 1. – С. 18–19.

639. **Влияние** посолочной смеси на качество полукопчёных колбас при хранении / О. Я. Алексеевна, И. С. Патракова, Г. В. Гуринович, Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. – 2016. – № 3. – С. 12–14.

640. **Гуринович, Г. В.** Полукопченые колбасы из мяса птицы с коллагеновым гелем / Г. В. Гуринович, Р. Н. Абдурахманов // Мясная индустрия. – 2012. – № 5. – С. 42–44.

641. **Дорошенко, Е.** Технологические особенности производства полукопченых колбас / Е. Дорошенко // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 11 (130). – С. 40–41.

642. **Интегрированная** модель тепломассопереноса и кинетики роста микроорганизмов для оценки охлаждения копчено-вареных изделий из свинины / М. А. Дибирасулаев, Г. А. Белозеров, С. Г. Рыжова и др. // Всё о мясе. – 2013. – № 6. – С. 38–41.

643. **Колбаса:** немного истории / подгот. А. Бородин // Мясное дело. – 2013. – № 3-4 (131-132). – С. 30–31.
644. **Кузнецова, О. В.** Уплотнение консистенции полукопченых колбас / О. В. Кузнецова, Ю. Г. Харламова // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 23–24.
645. **Новая** документация на варено-копченые колбасы / В. А. Андреенков, Л. В. Алёхина, Е. И. Титов и др. // Мясная индустрия. – 2012.– № 3. – С. 38–40.
646. **Новая** документация на полукопченые колбасы с использованием конины / В. А. Андреенков, Л. В. Алехина, Л. Ф. Митасева и др. // Мясная индустрия.– 2011.– № 6.– С. 8–10.
647. **Новая** документация на полукопченые колбасы / В. А. Андреенков, Л. В. Алехина, Л. Ф. Митасева и др. // Мясная индустрия.– 2011.– № 9.– С. 37–39.
648. **Новая** документация на полукопченые колбасы из мяса птицы / В. А. Андреенков, Л. В. Алехина, Л. Ф. Митасева и др. // Мясная индустрия. – 2011. – № 5. – С. 18–20.
649. **Новая** документация на полукопченые колбасы с использованием оленины / В. А. Андреенков, Л. В. Алехина, Е. И. Титов и др. // Мясная индустрия. – 2011. – № 11. – С. 26–30.
650. **Новые ГОСТЫ** на полукопченые и жареные колбасы / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Л. И. Лебедева, А. А. Веретов // Мясные технологии. – 2011. – № 4 (100). – С. 48–49.
651. **Новые** технологии увеличения сроков годности мясной продукции / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, В. В. Насонова и др. // Пищевая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 24–26.
652. **Пасічний, В. М.** Технологія напівкопчених ковбас / В. М. Пасічний, О. О. Мороз // Мясное дело. – 2011. – № 1. – С. 26–27.
653. **Прибытова, О. С.** Прополис как фактор, обеспечивающий продление сроков хранения колбас / О. С. Прибытова, И. В. Прибытов, Е. И. Першина // Техника и технология пищевых производств. – 2014 № 2 (33). – С. 66–69.
654. **Резко, Г. Я.** Влияние озона на изменение липидов полукопченых колбас / Г. Я. Резко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 4. – С. 36–39.
655. **Розробка** рецептур варено-копчених ковбас з м'ясом качки мускусної / Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний, О. О. Мороз // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, ч. 2. – С. 125–130.

656. **Розробка** рецептури напівкопченої ковбаси з м'яса пекінської качки [Електронний ресурс] / Н. В. Божко, В. І. Тищенко, В. М. Пасічний та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наукових праць / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків : ХДУХТ, 2018. – Вип. 1 (27). – С. 112–122. – Режим доступу до електронного репозитарію Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2791> (дата звернення: 08.11.2018). – Назва з екрана.

У технології м'ясопродуктів перспективним напрямом досліджень є використання м'яса водоплавної птиці. Для розширення асортименту були розроблені рецептури м'ясомістких напівкопчених ковбас із м'ясом пекінської качки та білковмісною сировиною. Сполучення в рецептурах м'яса качки пекінської, серця свинячого, сухої молочної сироватки, соєвого гідратованого ізоляту та курячої шкурки дозволяє підвищити на 35,54-78,76% вологоутримуючу здатність, ВЗЗт на 5,03-14,7%, стійкість емульсії на 3,14-25,1% і емульгуючу здатність на 2,11-3,16% порівняно з контрольним зразком.

657. **Семенова, А. А.** Технология увеличения сроков годности варено-копченых колбасок при высоких положительных температурах хранения / А. А. Семенова, А. А. Мотовилина // Всё о мясе. – 2011. – № 3. – С. 12–13.

658. **Сергеева, Л. В.** Натуральные антиоксиданты для колбасных изделий / Л. В. Сергеева, Д. А. Кадималиев, В. В. Бирюков // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 16–18.

659. **Современная** технология полукопченых колбас / В. А. Андреенков, Л. В. Алехина, Е. И. Титов и др. // Мясная индустрия. – 2012. – № 6 – С. 40–43.

660. **Способы** увелечения сроков годности варено-копченых колбасок / А. А. Семенова, А. А. Мотовилина, Л. И. Лебедева, Л. А. Веретов // Мясные технологии. – 2011. – № 8 (104). – С. 57–59.

661. **Файвишевский, М. Л.** Технологические методы для обеспечения длительного хранения колбас / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2015. – № 8. – С. 46–48.

662. **Хвыля, С. И.** Анализ состава варено-копченых колбас и полукопченых колбас / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина, В. М. Горбатова // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 42–44.

663. **Хвыля, С. И.** Изучение фактического состава сырья в варено-копченых и полукопченых колбасах / С. И. Хвыля, Е. А. Алексеева, В. М. Горбатова // Мясной бизнес. – 2012. – № 9 (115). – С. 71–72.

664. **Шилов, А. И.** Особенности товарной экспертизы качества полукопчёных колбас / А. И. Шилов, А. А. Варенко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 6 (35). – С. 88–91.

665. **Шубина, Г.** Производственные нюансы выработки полукопченых колбас / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 4 (90). – С. 38–39.

7.3.6. Сирокопчені та сиро в'ялені ковбаси

Статті з наукових та фахових видань

666. **Бабанов, І. Г.** Дослідження процесів теплової обробки сирокопчених ковбас в потоці при пульсуючій подачі робочої суміші [Електронний ресурс] / І. Г. Бабанов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012.– № 43. – С. 44–47. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/22819> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Наведені результати експериментальних досліджень полів швидкості і температури в термокамері з пульсуючою подачею теплоносія для обробки сирокопчених ковбасних виробів. На основі аналізу отриманих даних встановлена найбільш ефективна форма подачі димоповітряної суміші. Показана перспективність локального підходу для розробки заходів по підвищенню ефективності технологічного процесу.

667. **Влияние** стартовых культур на технологические и биохимические показатели сырокопченых колбас / Д. А. Афанасьев, Д. Л. Клабукова, Н. Г. Машенцева и др. // Мясная индустрия. – 2016. – № 12. – С. 18–22.

*Разработаны технология и рецептура сырокопченой колбасы на основе говядины и конины с добавлением бактериальной композиции, состоящей из штаммов *Lactobacillus sakei* KD-1, *Lactobacillus plantarum* 19 и *Staphylococcus carnosus* S-1. Получены новые данные об изменениях миофибриллярных и саркоплазматических белков под воздействием стартовых культур.*

668. **Качество** и биологическая ценность сырокопченых колбас содержащих функциональные добавки / В. И. Шипулин, Н. Д. Лупандина, О. Н. Кожевникова, А. А. Зиновченко // Мясная индустрия. – 2011. – № 5. – С. 30–33.

Экспериментальные исследования и их опытно-промышленная проверка показали, что введение многоцелевого функционального модуля в фаршевые системы при производстве колбас способствует интенсификации технологического процесса примерно в 2 раза и позволяет получить готовый продукт с высокими показателями качества.

669. **Кишенько, І.** Сучасні технології для виробництва сирокопчених ковбас / І. Кишенько, Ю. Крижова // Мясной бизнес. – 2015. – № 9 (148). – С. 26–27.

670. **Козак, В. Л.** Роль микроорганизмов в технологии производства сырокопченых колбас / В. Л. Козак // Мясное дело. – 2011. – № 1. – С. 13–15.

671. **Корж, А. П.** Технологические преимущества использования функциональных оболочек при производстве сырокопченых колбас / А. П. Корж, Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2016. – № 1. – С. 34–39.

672. **Кудряшов, Л. С.** Интенсификация технологии сырокопченых колбас / Л. С. Кудряшов, С. В. Кузнецова // Мясная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 29–32.

673. **Кудряшов, Л. С.** Качественные показатели и безопасность сырокопченых колбас, высушенных в виде ломтиков / Л. С. Кудряшов, С. В. Кузнецова // Мясная индустрия. – 2014. – № 8. – С. 36–38.

Установлено, что сушка сырокопченых колбас, нарезанных на ломтики толщиной 2 мм., улучшает цветовые характеристики готовых продуктов за счет интенсивного развития молочнокислых микроорганизмов, способствующих реакции нитрозамирования.

674. **Кудряшов, Л. С.** Кинетические характеристики сушки ломтиков сырокопченых колбас / Л. С. Кудряшов, С. В. Кузнецова // Мясная индустрия. – 2013. – № 8. – С. 24–27.

Установлено, что скорость сушки ломтиков сырокопченых колбас зависит от степени измельчения сырья и толщины нарезки. Показано, что сушка колбасных изделий, нарезанных на тонкие ломтики, способствует интенсификации технологического процесса более чем в 2 раза.

675. **Кунташов, Е. В.** Сырокопченые колбасы с натуральными биокорректорами / Е. В. Кунташов, М. И. Правдивцева, Н. М. Птичкина // Пищевая промышленность. – 2011. – № 7. – С. 16–17.

Показано, что добавление порошка семян тыквы способствует развитию молочнокислых бактерий и не оказывает влияния на развитие условно-патогенной микрофлоры, улучшает органолептические свойства готового продукта.

676. **Курбаков, К. А.** Методологические подходы к идентификации технологически значимой микрофлоры сырокопченых колбас с использованием ПЦР / К. А. Курбаков, М. Ю. Минаев, Д. С. Батаева // Всё о мясе. – 2014. – № 4. – С. 24–26.

677. **Куцакова, В. Е.** Использование гидролизованной свиной шкуры в производстве сырокопченых колбас / В. Е. Куцакова, Г. Д. Стуруа, А. А. Краснова // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 20–21.

678. **Куцакова, В. Е.** Кинетические закономерности процесса сушки сырокопченых колбас / В. Е. Куцакова, С. В. Фролов, Г. Д. Стуруа // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 58–60.

Представлены кинетические соотношения для расчета времени сушки сырокопченых колбас. Дано расчетное уравнение. Найдены коэффициенты диффузии влаги и критерий Bi . Показано, что при сушке колбас в камере Sorgo критерий $Bi = 1$, что означает равенство потоков влаги изнутри батона колбасы к его поверхности и от поверхности в окружающую среду. Следовательно, влажность продукта по сечению батона колбасы должна быть одинаковой.

679. **Минаев, М. Ю.** Технологические риски при производстве сухих сырокопченых колбас / М. Ю. Минаев, Д. С. Батаева, А. А. Еремцова // Мясная индустрия. – 2015. – № 12. – С. 24–27.

680. **Морозова, М.** Обзор рынка сырокопченых и сыровяленых колбас в Украине / М. Морозова // Мясной бизнес. – 2017. – № 6 (167). – С. 20–24.

681. **Нилле, М.** Основы безопасного производства сырокопченых колбас / М. Нилле // Мясная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 36–41.

682. **О безопасности** сырокопченых колбасных изделий / О. М. Сон, А. Б. Подволоцкая, Е. С. Фищенко и др. // Пищевая промышленность. – 2015. – № 11. – С. 20–23.

Посвящена изучению адгезивной и пленкообразующей активности штаммов микроорганизмов, выделенных с оболочек сырокопченых колбасных изделий импортного производства.

683. **Патлайчук, Н. И.** Влагообмен при сушке сырокопченых и сыровяленых колбас / Н. И. Патлайчук, О. В. Щесюк // Мясной бизнес. – 2012. – № 5 (111). – С. 72–75.

684. **Пешук, Л.** Розробка сирокочених ковбас для гурманів / Л. Пешук, М. Рябовал, А. Клименко // Ukrainian food journal. – 2013. – vol. 2, issue 2. – С. 186–191.

Актуальність роботи полягає в пошуку нових джерел біологічно активних речовин із лікарських рослин у ковбасному виробництві для розширення асортименту делікатесних продуктів. Необхідно обґрунтувати рецептурний склад з урахуванням технологічних процесів та економічної доцільності. Розроблено концептуальні моделі сирокочених ковбас для гурманів із додаванням органічних какао-бобів (2 %), екстрактів шавлії, розмарину та чебрецю (по 0,2 %), які є новим поколінням твердих ковбас дрібнозернистої структури з вишуканими смаковими властивостями та підвищеною біологічною цінністю. У процесі органолептичних досліджень використано метод сенсорного аналізу. Для виявлення летких сполук використано хроматографічний аналіз. Дослідження структурно-механічних властивостей сирокочених ковбас проведено на приладі Уорнера – Братцлера. Визначено та проаналізовано хімічний склад сировини і готової продукції. Оптимізовано рецептурний склад сирокочених ковбас, визначено фізико-хімічні показники модельних ковбасних фаршів і готових виробів, проведено комплексну оцінку якості готової продукції за мікробіологічними, радіологічними та токсикологічними показниками, визначено зміни якісних показників сирокочених ковбас у процесі зберігання.

685. **Полетавкин, С.** Инновации в производстве сыровяленых колбас и деликатесов / С. Полетавкин // Мясные технологии. – 2011. – № 6 (102). – С. 12–13.

686. **Полетавкин, С.** Сыровяленые колбасы: особенности промышленного производства / С. Полетавкин // Всё о мясе. – 2012. – № 1. – С. 36–37.

687. **Прянишников, В. В.** Современные технологии сырокопченых колбас с применением стартовых культур / В. В. Прянишников, А. В. Ильтяков // Мясная индустрия. – 2011. – № 10. – С. 30–32.

Описаны особенности производства сырокопченых колбас. Представлены технологии сырокопченых колбас с использованием стартовых культур нового поколения. Фирма "Могунция-Интеррус" предлагает широкий ассортимент бактериальных препаратов для интенсификации процессов созревания сырокопченых колбас.

688. **Революция** в области производства сырокопченых колбас // Мясные технологии. – 2015. – № 5. – С. 17.

689. **Роль** стартовых культур в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас / А. А. Семенова, В. В. Насонова, М. Ю. Минаев и др. // Всё о мясе. – 2012. – № 2. – С. 13–19.

Описаны проблемы применения технологии естественного созревания в процессе производства сырокопченых и сыровяленых колбас, дано обоснование выбора в пользу стартовых культур при индустриальном производстве м'ясопродуктів.

690. **Семенова, А. А.** Методика ускоренного тестирования стартовых культур для сырокопченых колбас / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Д. Е. Кровопусков // Мясная индустрия. – 2013. – № 6. – С. 6–8.

691. **Семенова, А. А.** Национальный стандарт на сырокопченые колбасы-симбиоз тридидий и современных технологий / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Д. Е. Кровопусков // Мясная индустрия. – 2013. – № 6. – С. 4–5.

692. **Семенова, А. А.** Функциональные свойства животного белка с низким рН и перспективы его использования в технологии сырокопченых колбас / А. А. Семенова, Е. К. Туниева, А. И. Рогатин // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 40–41.

Отражены основные функционально-технологические свойства животного белка с низким рН и перспективы его использования в технологии сырокопченых колбас с целью ускорения биохимических и микробиологических процессов за счет снижения значения рН и активности воды.

693. **Сухенко, В. Ю.** Отипизація процесу отримання дрібнодисперсного фаршу для сырокопчених ковбас / В. Ю. Сухенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 43. – С. 95–100.

694. **Файвишевский, М. Л.** К вопросу о производстве сырокопченых и сыровяленых колбас / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2015. – № 10. – С. 20–24.

695. **Фатьянов, Е. В.** Аналитические исследования рецептур сырокопченых колбас / Е. В. Фатьянов, И. В. Мокрецов, И. В. Царьков // Мясная индустрия. – 2011. – № 6. – С. 24–27.

696. **Формирование** аромата сырокопченкой колбасы под влиянием стартовых культур / А. И. Рогатин, А. А. Семенова, В. В. Насонова и др. // Всё о мясе. – 2014. – № 1. – С. 24–26.

697. **Франциян, А.** Новые многофункциональные смеси специй и стартовые культуры компании WIBERG для сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий / А. Франциян // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (145). – С. 24–25.

698. **Фролов, С. В.** Кинетика процесса сушки сырокопченых колбас / С. В. Фролов, В. Е. Куцакова, Г. Д. Стуря // Мясная индустрия. – 2011. – № 6. – С. 32–33.

В экспериментах измеряли массу батонов 4 видов сырокопченых колбас в конце каждого дня сушки с момента загрузки до достижения массовой доли влаги, предусмотренной ГОСТом. Начиная с 4-х сут после наполнения оболочки фаршем, зависимость потери массы от времени аппроксимируется экспонентой регулярного режима. Это свидетельствует о том, что колбаса не претерпевает серьезных структурных изменений, которые могли бы существенно повлиять на ее физические характеристики. Получены кинетические соотношения, позволяющие рассчитывать необходимую продолжительность сушки.

699. **Ханхалаева, И. А.** Применение стартовых культур в производстве сырокопченых колбас / И. А. Ханхалаева, Н. В. Митыпова // Мясная индустрия. – 2014. – № 7. – С. 19–20.

Представлены исследования использования бактериального концентрата на основе симбиоза бифидобактерий и пропионовокислых бактерий в качестве стартовых культур в технологии сырокопченых колбас.

700. **Хвыля, С. И.** Микроструктура традиционных сырокопченых колбас и высушенных в виде ломтиков / С. И. Хвыля, Л. С. Кудряшов, С. В. Кузнецова // Мясной бизнес. – 2017. – № 6 (167). – С. 30–32.

При изготовлении сырокопченых колбас наиболее длительным и ответственным технологическим этапом является процесс сушки. В ходе созревания-сушки под воздействием собственных тканевых протеолитических ферментов и ферментов микроорганизмов формируется структура готового продукта. Проведены гистологические исследования микроструктуры сырокопченых колбас "Брауншвейгская" и "Нежная".

701. **Шилов, А. И.** Оценка качества и экономическая обоснованность реализации сыровяленых колбас / А. И. Шилов, О. А. Шилов // Технология и

товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 88–92.

На основании органолептических, физико-химических, статистических и теоретических методов исследований дан анализ десяти образцов сыровяленых колбас, произведенных на предприятиях Беларуси. Проведена оценка полученных результатов на их соответствие техническим и нормативно-правовым документам.

702. **Эксклюзивные** продукты для сырокопченых и сыровяленых колбас от компании Нессе-Украина // Мясной бизнес. – 2014. – № 8 (136). – С. 28–29.

7.3.7. Ліверні ковбаси. М'ясні паштети. М'ясні хліба. Холодці. Сальтисони

Навчальні видання

703. **Ростовський, В. С.** Сучасна українська кухня : навч. посібник / В. С. Ростовський. – Київ : Кондор, 2016. – 134 с.

Мистецтво приготування їжі грає дуже важливу роль в житті українського суспільства. Українська кухня сформувалася, як національна, в середині XIX ст. і за цей період набула характерних рис, випробувала зльоти і падіння, але до початку XXI ст. зберегла свої національні риси. Автор книги по крихтах збирав кращі рецепти, технології виробництва багатьох кулінарних і кондитерських шедеврів, представлених за останніх 20 років незалежності України на різних кулінарних конкурсах, виставках, оглядах кращими кулінарами країни, проводив власні розробки, опублікував багато робіт за технологією.

Автореферати дисертацій

704. **Агунова, Л. В.** Розробка технології м'ясних паштетів з функціональними інгредієнтами : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Л. В. Агунова ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2012. – 20 с.

Робота присвячена науковому обґрунтуванню та розробці технології м'ясних паштетів з функціональними інгредієнтами. Особлива увага приділена дослідженню структури та мікроструктури систем, утворених частково денатурованою печінкою, а також факторам, що впливають на структуроутворення.

Статті з наукових та фахових видань

705. **Аминокислотный** состав паштетов на основе мяса марала и белкового обогатителя / Э. К. Окусханова, Б. К. Асенова, М. Б. Ребезов и др. // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 4. – С. 71–77.

706. **Андреевков, В. А.** Высококачественные ливерные колбасы с отечественными добавками / В. А. Андреевков, Л. В. Алехина // Мясная индустрия. – 2014. – № 7. – С. 24–27.
707. **Баженова, Б. А.** Паштет, обогащенный селеном / Б. А. Баженова, С. К. Бальжинимаева, М. Б. Данилов // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 12–14.
708. **Базарнова, Ю. Г.** Оценка интегрального показателя конкурентоспособности мясных паштетов / Ю. Г. Базарнова, Е. М. Черников, А. Л. Ишевский // Мясные технологии. – 2011. – № 5 (101). – С. 62–64.
709. **Богатов, Г. А.** Новые разработки от ПТИ. Рационально и вкусно: два новых ТУ с использованием субпродуктов / Г. А. Богатов // Всё о мясе. – 2013. – № 3. – С. 21–22.
710. **Вербников, С.** Быстро, полезно, изыскано / С. Вербников, Л. Борсолюк // Пищевые технологии и оборудование. Food Technologies & Equipment. – 2018. – № 5 (89). – С. 16–20.
711. **Вплив** добавки білково-мінеральної на споживчі характеристики м'ясних емульсійних виробів / І. Шурдук, М. Серік, С. Антоненко, Н. Федак // Ukrainian food journal. – 2014. – Vol. 3, issue 4. – С. 524–533.
712. **Головко, М. П.** Визначення впливу НКХ та еламіну на мікроструктурні характеристики паштетів / М. П. Головко, М. Л. Серік, Т. М. Головко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 330–336.
713. **Гуринович, Г. В.** Мясной паштет с кедровым жмыхом улучшенного жирнокислотного состава / Г. В. Гуринович, М. А. Субботина, А. Г. Гаргаева // Мясная индустрия. – 2015. – № 1. – С. 22–24.
714. **Добровольская, А.** Правила холодца / А. Добровольская // Гастрономъ. – 2012. – № 12. – С. 74.
715. **Запорожский, А. А.** Использование биотехнологических процессов при производстве мясных продуктов биокорректирующего действия / А. А. Запорожский, Э. Ю. Мишкевич, С. П. Запорожская // Всё о мясе. – 2014. – № 5. – С. 47–51.
716. **Использование** мицелия базидиальных грибов при выработке эмульгированных мясопродуктов / Н. В. Жилинская, Т. И. Громовых, А. И. Жаринов, Г. Г. Абдрашитова // Мясные технологии. – 2013. – № 12. – С. 25–27.
717. **Использование** мицелия вешенки при производстве мясных продуктов / А. И. Жаринов, Т. И. Громовых, Д. М. Соц, Е. А. Беляев // Мясная индустрия. – 2012. – № 3. – С. 45–46.

718. **Карпов, А.** Мясной паштет / А. Карпов // Гастрономъ. – 2013. – № 3 (134). – С. 40–41.

719. **Коломиец, Т.** Оптимальные рецептуры для выработки изделий с добавлением эмульсии свиной шкурки и сальтисонов / Т. Коломиец // Мясной бизнес. – 2012. – № 2 (108). – С. 22.

720. **Мазуренко, Е. А.** Конструирование продуктов питания для людей с повышенной физической активностью / Е. А. Мазуренко, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 48–51.

721. **Мартемьянова, Л. Е.** Структурно-механические и энергетические характеристики мясорастительных паштетов / Л. Е. Мартемьянова, Л. В. Антипова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 101–103.

722. **Москалюк, О. Є.** Розроблення паштетів з використанням фітокомплексу злакових культур «Choice» / О. Є. Москалюк, О. І. Гащук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 4. – С. 238–243.

723. **Насонова, В. В.** Новые национальные стандарты на вареные колбасные изделия и ливерные колбасы / В. В. Насонова, Л. И. Лебедева, Л. А. Веретов // Мясные технологии. – 2013. – № 1. – С. 24–28.

724. **Пасічний, В. М.** Розроблення технології м'ясних хлібів з використанням олеорезинів спецій / В. М. Пасічний, Ю. О. Хоменко // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 82–88.

Наведено можливі варіанти використання олеорезинів спецій для виготовлення м'ясних хлібів. Вибрано раціональну концентрацію олеорезинів на суміші носіїв (0,1-0,2%), що забезпечує формування найкращих смакових якостей у готовому продукті. Наведено дослідні данні для олеорезинів черного перцю, мускатного горіху, мацісу та відповідних їм натуральних спецій, з використанням яких розроблено модельні рецептури м'ясних хлібів.

725. **Пасічний, В. М.** Удосконалення технології виготовлення паштетних консервів із білоквмісними наповнювачами / В. М. Пасічний, О. В. Жабіна, Ю. А. Ястреба // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 210–222.

Стаття присвячена науковому обґрунтуванню і розробці технології комбінованих продуктів з використанням грибного порошкоподібного напівфабрикату. Розроблена технологія виробництва паштету, збагаченого білками і харчовими волокнами рослинного походження. Проведені дослідження органолептичних і фізико-хімічних характеристик експериментальних зразків.

726. **Причины** аномальной окраски готовых паштетных масс / А. Т. Васюкова, Е. В. Родина, И. А. Федоркина, П. А. Мушин // Пищевая промышленность. – 2013. – № 4. – С. 18–20.

727. **Продолжительность** холодильной обработки паштетов / В. Е. Куцакова, С. В. Фролов, Д. С. Савичев, Е. В. Москвичева // Мясная индустрия. – 2011. – № 2. – С. 33–35.

728. **Прохоренко, С. Ю.** Паштеты: собенности сырья, ингредиентов и технологического процесса / С. Ю. Прохоренко, О. В. Кузнецова // Всё о мясе.– 2011. – № 2. – С. 51–54.

729. **Рамазаева, Л. Ф.** Влияние добавки из семян нута на органолептические и физико-химические показатели мясорастительных консервов / Л. Ф. Рамазаева, И. Л. Казанцева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 28–30.

730. **Рецептура** ливерных колбас с пряными травами с использованием клеточных тест-систем / Н. Г. Машенцева, Т. М. Нгуен, С. В. Колотвина, В. С. Котова // Мясная индустрия. – 2012. – № 9. – С. 40–42.

731. **Стерилізація** паштетів // М'ясна індустрія. – 2018. – № 9-10, вер.-жовт. – С. 20–21.

732. **Страшинський, І. М.** Використання бобів нуту у технології м'ясних паштетів [Електронний ресурс] / І. М. Страшинський, Г. І. Гончаров, Ю. С. Полешко // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 237–241. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4581> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Розроблено рецептури м'ясних паштетів з використанням бобів нуту, що містять 10, 15 та 20 відсотків нуту. Проведено аналіз властивостей паштетів з різною заміною м'ясної сировини, на основі якого обрано рецептуру з 15 % вмістом нуту, яка є оптимальною, забезпечує очікуваний технологічний ефект.

733. **Устинова, А. В.** Инновационный продукт – паштет для питания юных спортсменов / А. В. Устинова, А. П. Попова // Всё о мясе. – 2012. – № 3. – С. 10–13.

734. **Франко, Е. П.** Растительные белки семян дыни как основа для получения мясных паштетов / Е. П. Франко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С.115–116.

735. **Холодец** и заливное в современной подаче // Питание и общество. – 2014. – № 5. – С. 26–27.

736. **Шубина, Г.** Нюансы применения «мучных» ингредиентов в вареных и ливерных колбасах / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2014.– № 10 (138). – С. 20–21.

737. **Шубина, Г.** Субпродуктовая "солянка" / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2012. – № 2 (108). – С. 17–21.

7.3.8. Ферментовані ковбаси

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

738. **Лизова, В. Ю.** Удосконалення технології ферментованих ковбас з використанням поліфункціональної добавки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / В. Ю. Лизова ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsruui/handle/123456789/13645> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Роботу присвячено розробці та науковому обґрунтуванню технологічних параметрів виробництва ферментованих ковбас з використанням композиційної добавки. Обґрунтовано перелік функціонально-технологічних компонентів перспективних до застосування, досліджено їх вплив на протеолітичну активність бакпрепарату, визначено оптимальні концентрації, які забезпечують стабільне функціонування бакпрепарату у м'ясній сировині.

Статті з наукових та фахових видань

739. **Давыдова, Р.** Особенности технологии производства салями / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2013. – № 10 (130). – С. 38–42.

740. **Давыдова, Р.** Функции добавок в ферментированных колбасах и биопродуктах / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2014. – № 10 (142). – С. 54–57.

741. **Жукова, А.** Итальянские ферментированные колбасы от ГК ПТИ / А. Жукова // Всё о мясе. – 2015. – № 3: Теория и практика переработки мяса. – С. 36–37.

742. **Кігель, Н. Ф.** Бактеріальні препарати та їхня роль у виробництві ферментованих м'ясних продуктів / Н. Ф. Кігель // Мясное дело. – 2011. – № 6. – С. 10–12.

743. **Комапосада, Д.** Сушка ферментированных колбас по технологии Quick-Dry-Slice Process / Д. Комапосада, Д. Ф. Арнау // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 7–8 ; № 5. – С. 31–32 ; № 6. – С. 33–35.

744. **Корж, А. П.** Преимущества использования фиброузных оболочек в технологии ферментированных колбас / А. П. Корж, Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2016. – № 3 (153). – С. 36–39.

745. **Корж, А. П.** Функциональные свойства фиброузных оболочек при производстве ферментированных колбас / А. П. Корж, Ю. Г. Базарнова // Мясная индустрия. – 2016. – № 11. – С. 32–34.
746. **Кузнецова, О. В.** Ферментированные колбасы от ПТИ – выгодно и вкусно! / О. В. Кузнецова, М. В. Молочников // Всё о мясе. – 2014. – № 5. – С. 37–39.
747. **Лызова, В. Ю.** Антиокислительные свойства композиционной добавки «компакт-бп» при хранении ферментированных колбас / В. Ю. Лызова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 22–26.
748. **Молочников, М. В.** Стартовые культуры в технологии сухих ферментированных колбас / М. В. Молочников, А. В. Куракин // Мясные технологии. – 2012. – № 3 (111). – С. 22–24.
749. **Никитина, Н.** Ферментация колбас / Н. Никитина // Мир продуктов. – 2017. – № 5 (134). – С. 26–27.
750. **Новая** технология сушки ферментированных колбас / Д. Комапосада, Д. Арнау, Г. Феррини, М. Д. Монфорт // Мясные технологии.– 2013.– № 9 (128).– С. 20–22.
751. **Новый** метод изучения микробного сообщества ферментированных колбасных изделий / Т. М. Нгуен, Н. Г. Машенцева, И. Н. Никонов, Г. Ю. Лаптев // Мясная индустрия. – 2013.– № 10. – С. 27–29.
752. **Ощипок, І. М.** Стабілізація процесу кольороутворення і функціональність ферментованих ковбасних виробів / І. М. Ощипок // Мясной бизнес. – 2012. – № 10 (116). – С. 70–71.
753. **Прохоренко, С.** Как улучшить цвет сырокопченой колбасы / С. Прохоренко // Мясные технологии. – 2013. – № 10 (130). – С. 14–17.
754. **Семенова, А. А.** В лучших традициях мясного дела / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Е. В. Милеенкова // Всё о мясе. – 2015. – № 3 : Теория и практика переработки мяса. – С. 52–56.
755. **Соловьева, А. А.** Оценка безопасности ферментированных колбас / А. А. Соловьева // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 3. – С. 55–59.
756. **Стартові** культури для ферментації сирокочених ковбас / І. І. Кишенько, О. А. Топчій, Ю. П. Крижова, О. І. Рибачук // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 3 (28). – С. 23–26.
757. **Фермент** трансглютоминаза – удобный ингредиент для колбасного производства // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (145).– С. 26.

7.4. Напівфабрикати. Продукти швидкого заморожування. Комбіновані продукти

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

758. **Янчева, М. О.** Наукове обґрунтування використання композицій кріостабілізуючої дії в технології напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.04 / М. О. Янчева ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2016. – 40 с.

Роботу присвячено науковому обґрунтуванню використання композицій кріостабілізуючої дії в технології напівфабрикатів м'ясних посічених заморожених, що дозволить одержати продукцію зі стабільними показниками якості та безпечності за умов реалізації циклу "замороження – зберігання – розморожування". Уперше розроблено фізико-математичну модель кристалізації м'ясних посічених систем, встановлено механізми забезпечення їх технології стабільності під час заморожування – розморожування за умови використання композицій кріостабілізуючої дії. Науково обґрунтовано склад і технічні параметри їх виробництва у вигляді емульсійних систем на основі білка тваринного, емульгаторів ацилгліцеринної природи та у вигляді сухих сумішей на основі харчових гідроколідів полісахаридної природи. Встановлено закономірності зміни теплофізичних, фізико-хімічних, функціонально технологічних показників та мікроструктури м'ясних посічених систем з використанням розроблених композицій кріостабілізуючої дії під впливом технологічних чинників

759. **Ястреба, Ю. А.** Вдосконалення технології грибного напівфабрикату і комбінованих м'ясних продуктів з його використанням [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Ю. А. Ястреба ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 20 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13651> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Робота присвячена питанням наукового обґрунтування та вдосконалення технології грибного напівфабрикату та комбінованих м'ясопродуктів, до складу яких він входить. На основі вивчення складу грибів глива звичайна, розроблена технологія виробництва грибного порошкоподібного та структурованого напівфабрикатів, яка дозволяє отримати безпечні харчові продукти для закладів ресторанного господарства та інших підприємств масового харчування.

Статті з наукових та фахових видань

760. **Актуальный** тренд: полуфабрикаты из охлажденного мяса // Мясной бизнес. – 2013. – № 9 (126). – С. 44–45.

761. **Андреевко, В. А.** Инновационные технологии с применением комплексных пищевых добавок «Аромарос-М» / В. А. Андреевко, Л. В. Алехина // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2013. – № 5. – С. 16–19.

762. **Андреевков, В. А.** Новая комплексная добавка – структурообразователь для замороженных мясных полуфабрикатов в тесте / В. А. Андреевков, Е. В. Мансветова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 6. – С. 30–31.

763. **Андреевков, В. А.** Современные технологии производства мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий / В. А. Андреевков, Л. В. Алехина // Мясная индустрия. – 2013. – № 9. – С. 32–34.

764. **Антоненко, О. М.** Показатели качества сроки годности мясных охлажденных полуфабрикатов с добавлением БАД "Фуколам-С" / О. М. Антоненко, Т. М. Бойцова, К. В. Нижельская // Пищевая промышленность. – 2016. – № 9. – С. 44–47.

765. **Афукова, Н. О.** Організація та технічне оснащення виробництва м'ясних напівфабрикатів / Н. О. Афукова, О. С. Рудь // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 177–182.

766. **Баженова, Б. А.** Новые составы эмульсий для мясных рубленых полуфабрикатов / Б. А. Баженова, Ю. Ю. Забалужева, А. Ю. Иванов // Мясная индустрия. – 2016. – № 3. – С. 15–18.

767. **Баженова, Б. А.** Технология замороженных полуфабрикатов из мяса яков с белково-жировой эмульсией / Б. А. Баженова, Г. Н. Амагзаева, И. А. Вторушина // Мясная индустрия. – 2011. – № 10. – С. 41–44.

768. **Базарнова, Ю. Г.** Декоративные маринады для натуральных мясных полуфабрикатов / Ю. Г. Базарнова, А. А. Дубровский, М. С. Сеськин // Мясная индустрия. – 2012. – № 8. – С. 42–44.

769. **Башкірова, А. К.** Прогнозування термінів зберігання м'ясних напівфабрикатів, пакованих у різний спосіб / А. К. Башкірова, Л. І. Потапенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 42–48.

Розглянуто основні фактори, які обмежують зберігання натуральних напівфабрикатів з яловичини та свинини, пакованих у вакуум і МГС. На основі одержаних результатів побудовано математичну модель зберігання натуральних напівфабрикатів та доведено її безпечність. Отримані рівняння дають змогу прогнозувати терміни придатності м'ясних продуктів з високою точністю у будь-який момент часу.

770. **Битуева, Э. Б.** Использование посевной редьки при производстве мясного полуфабриката / Э. Б. Битуева // Мясная индустрия. – 2014. – № 2. – С. 21–24.
771. **Божко, С. Д.** Производство мясорастительных полуфабрикатов из фарша птицы / С. Д. Божко, Л. В. Левочкина, Т. А. Ершова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 19–20.
772. **Быстрозамороженные** мясорастительные рубленые готовые изделия повышенной пищевой ценности / Н. Э. Каухчешвили, Т. П. Ниценко, Н. Т. Донцова, Н. Н. Машкова // Мясная индустрия. – 2016. – № 7. – С. 33–36.
773. **Вербицкий, С. Б.** Мясные полуфабрикаты / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2013. – № 8 (125). – С. 66–78.
774. **Вербицкий, Б.** Охлажденные мясные полуфабрикаты / С. Б. Вербицкий // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 6 (81). – С. 61–63.
775. **Винникова, Л. Г.** Использование замороженного мяса при производстве быстрозамороженных полуфабрикатов / Л. Г. Винникова // Всё о мясе. – 2014. – № 5. – С. 22–24.
776. **Влияние** БАД "Тингол-2" на показатели качества и сроки годности мясных охлажденных полуфабрикатов / О. М. Антоненко, Т. М. Бойцова, Г. Н. Тимчишина и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 7. – С. 49–51.
777. **Влияние** температурных режимов на функционально-технологические свойства быстрозамороженных мясных полуфабрикатов / А. А. Шарпе, Л. Г. Винникова, А. Д. Солецкая, А. В. Зюзько // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 68–69.
778. **Галкин, М. Л.** О продлении срока годности мясных полуфабрикатов / М. Л. Галкин, Л. С. Генель // Мясные технологии. – 2015. – № 8. – С. 36–37.
779. **Гаязова, А. О.** Применение QFD-методологии для производства мясорастительного рубленого полуфабриката / А. О. Гаязова, М. Б. Ребезов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 77–81.
780. **Глотова, И. А.** Комбинированные мясные фаршевые системы с использованием продуктов переработки рапса / И. А. Глотова, С. С. Забурунов, Т. В. Пигарева // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 51–54.
781. **Гуринович, Г. В.** Новая технология чипсов из белого мяса птицы / Г. В. Гуринович, И. В. Иванов // Мясная индустрия. – 2014. – № 2. – С. 18–20.
782. **Дашиева, Л. Б.** Белоксодержащие препараты в технологии полуфабрикатов из мяса птицы / Л. Б. Дашиева, Н. В. Колесникова, М. Б. Данилов // Мясные технологии. – 2011. – № 8 (104). – С. 46–47.

783. **Донцова, Н. Т.** Использование растительных продуктов повышенной биологической ценности в производстве быстрозамороженных мясорастительных рубленых изделий / Н. Т. Донцова, Н. Э. Каухчешвили, Н. Н. Машкова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 5. – С. 24–27.

784. **Дубцов, Г. Г.** Изменение состава мясных полуфабрикатов при термической обработке в вакууме / Г. Г. Дубцов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 3. – С. 38–40.

785. **Дыдыкин, А. С.** Использование электромагнитного поля для увеличения сроков хранения мясных полуфабрикатов / А. С. Дыдыкин, М. А. Асланова, Ю. А. Галкин // Мясная индустрия. – 2016. – № 11. – С. 35–37.

786. **Ермохин, В.** Количесивенная оценка белковой питательности комбинированого продукта из говядины и хлеба / В. Ермохин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 37–38.

787. **Кишенько, И. И.** Использование криопротекторов в технологии мясных замороженных полуфабрикатов / И. И. Кишенько, Ю. П. Крыжова, А. И. Скачко // Мясной бизнес. – 2016. – № 8 (158). – С. 30–34.

788. **Колодязная, В. С.** Пробиотические культуры в технологии мясных полуфабрикатов из телятины / В. С. Колодязная, Ю. В. Бройко, Д. А. Бараненко // Мясная индустрия. – 2011. – № 10. – С. 33–36.

789. **Красуля, О. Н.** Оценка эффективности натуральных антиоксидантов при производстве мясных продуктов / О. Н. Красуля, А. В. Захаров // Мясная индустрия. – 2012. – № 9. – С. 60–62.

790. **Крижова, Ю. П.** Вивчення впливу термічної обробки на вміст мікроелементів у м'ясних продуктах [Електронний ресурс] / Ю. П. Крижова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 44. – С. 105–116. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/7308> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

З метою збагачення м'ясних продуктів йодом та селеном підібрані морські водорості фукус, цистозіра чорноморська та ламінарія, з їх використанням розроблені рецептури напівфабрикатів, зокрема котлет, тюфтельок, фрикадельок, пельменів, та ковбасок для гриля. Виходячи з обраних груп м'ясних продуктів, вони проходили різну термічну обробку з метою доведення до готовності: смаження, приготування на пару, варку, тушкування та смаження на грилі. Проведені дослідження вмісту йоду, селену, та в ковбасках для гриля і інших мікроелементів у м'ясній сировині, сирих та готових до споживання продуктах.

791. **Крижова, Ю. П.** Удосконалення технології пельменів з метою збагачення йодом / Ю. П. Крижова, М. І. Філоненко, Р. Б. Ребець // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 8 (83). – С. 60–61.
792. **Кудрявский, С. М.** Виробництво виробів з м'яса у тістовій оболонці / С. М. Кудрявский, Н. В. Божко, В. І. Тищенко // Мясное дело. – 2012. – № 11-12 (128). – С. 18–19.
793. **Куцакова, В. Е.** Производство реструктурированных полуфабрикатов с использованием фермента транглутаминаза / В. Е. Куцакова, С. С. Доморацкий, С. В. Фролов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 26–28.
794. **Левадченко, М. К.** Изучение влияния антиоксидантных добавок на процесс окисления липидов рубленых кулинарных продуктов из мяса кур-несушек при хранении в замороженном состоянии / М. К. Левадченко, А. Х. Амирханлу, Н. В. Долганова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1 (30). – С. 36–41.
795. **Леонова, А. В.** Ингредиенты в производстве мясных полуфабрикатов / А. В. Леонова // Мясные технологии. – 2011. – № 7 (103). – С. 37.
796. **Лескова, С. Ю.** Белково-жировая эмульсия для производства полуфабрикатов из мяса птицы / С. Ю. Лескова, И. В. Брянская // Мясная индустрия. – 2011. – № 11. – С. 44–46.
797. **Лукин, А. А.** Разработка технологии и рецептуры мясных полуфабрикатов с использованием растительного белка / А. А. Лукин, С. П. Меренкова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 2 (31). – С. 16–23.
798. **Малигіна, В. Д.** Теоретико-методологічні засади експертизи м'ясних напівфабрикатів / В. Д. Малигіна, В. А. Павлова, О. Ю. Холодова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 8 (94). – С. 24–26.
799. **Малютина, Н.** Замороженные полуфабрикаты: потребительские предпочтения / Н. Малютина // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 1. – С. 38–39.
800. **Молоканова, Л. В.** Мясные полуфабрикаты и их классификация номинальная и фактическая / Л. В. Молоканова // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 4 (79). – С. 58–59.
801. **Мурликіна, Н. В.** Дослідження показників якості та безпечності м'ясного посіченого напівфабрикату з харчовою добавкою на основі соняшникової олії / Н. В. Мурликіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 272–280.

802. **Мясные** полуфабрикаты – самая популярная категория среди замороженных полуфабрикатов // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 4. – С. 40.

803. **Насонова, В. В.** Об использовании экстракта киви при производстве полуфабрикатов из говядины / В. В. Насонова, В. А. Пчелкина, Л. В. Федулова // Мясная индустрия. – 2016. – № 9. – С. 30–32.

804. **Насонова, В. В.** Производство полуфабрикатов с учетом национальных особенностей / В. В. Насонова, Е. В. Милеенкова // Всё о мясе. – 2011. – № 6. – С. 36–37.

805. **Научно-практические** аспекты в исследовании качества мясного сырья при интенсификации выращивания животных / А. С. Безряднова, О. В. Беспалова, Е. Н. Мясникова, А. Ю. Соколов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 1. – С. 28–33.

806. **Небурчилова, Н. Ф.** Структурные сдвиги в производстве полуфабрикатов / Н. Ф. Волынская И. П. Небурчилова, И. П. Петрунина, А. С. Чернова // Мясные технологии. – 2013. – № 12. – С. 6–9.

807. **Низкотемпературная** камера для быстрого замораживания мясных полуфабрикатов / К. П. Венгер, Н. Б. Панышин, Х. М. Слама, О. А. Феськов // Мясная индустрия. – 2011. – № 4. – С. 50–52.

808. **Нициевская, К. Н.** Микробиота мясных зраз под влиянием низкотемпературных режимов хранения / К. Н. Нициевская // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1 (30). – С. 76–80.

809. **Новая** технология полуфабрикатов с длительными сроками годности / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, Л. А. Веретенев и др. // Мясная индустрия. – 2011. – № 1. – С. 22–24.

810. **Новые** технологии увеличения сроков годности мясной продукции / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, В. В. Насонова и др. // Пищевая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 24–26.

811. **О продолжительности** замораживания пельменей / В. Е. Куцакова, С. В. Фролов, М. И. Кременевская, Е. В. Москвичева // Мясная индустрия. – 2012. – № 5. – С. 62–63.

812. **Оценка** качества быстрозамороженных мясных полуфабрикатов с криопротекторными добавками / Л. Г. Винникова, О. А. Глушков, Е. Д. Янковская, О. Н. Соколова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 2. – С. 34–35.

813. **Пасичный, В. Н.** Производство рубленых полуфабрикатов / В. Н. Пасичный // Мясное дело. – 2010. – № 3. – С. 25–27.

814. **Пасичный, В. Н.** Расширение применения бобовых в производстве комбинированных мясопродуктов / В. Н. Пасичный // Мясное дело. – 2010. – № 4. – С. 26–27.

815. **Патюков, С. Д.** Использование полножирных соевых бобов в рубленых мясных полуфабрикатах / С. Д. Патюков, С. К. Котвицкий // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 3 (47). – С. 21–25.

816. **Петрунина, О. Н.** Продление сроков годности полуфабрикатов – решаемая задача / О. Н. Петрунина, Г. А. Богатов // Всё о мясе. – 2012. – № 3. – С. 36–37.

817. **Пешук, Л. В.** Сучасні підходи щодо використання селери, топінамбура, гарбуза та капусти кольрабі у технології посічених м'ясо-рослинних напівфабрикатів [Електронний ресурс] / Л. В. Пешук, О. І. Гащук, Е. Г. Аветян // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 77–82. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/4558> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Представлено результати дослідження харчової цінності нетрадиційної сировини та використання селери, топінамбура, гарбуза і капусти кольрабі у виробництві посічених м'ясо-рослинних напівфабрикатів; розроблені рецептури інноваційних продуктів з рослинною сировиною (20 %), та проведено їх комплексну оцінку якості і безпеки у охолодженому та замороженому станах.

818. **Потапов В. О.** Імітаційне моделювання температурної кінетики інфрачервоного жарення м'ясних напівфабрикатів [Електронний ресурс] / В. О. Потапов, С. М. Костенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наукових праць / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків : ХДУХТ, 2018. – Вип. 1 (27). – С. 197–204. – Режим доступу до електронного репозитарію Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2804> (дата звернення: 08.11.2018). – Назва з екрана.

819. **Производство** мясных полуфабрикатов с использованием методов биотехнологии / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина, Ю. Ф. Галина, В. Е. Ильин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 24–26.

820. **Притыкина** Мясной полуфабрикат высокой степени готовности / А. Н. Притыкина, И. А. Петий // Мясные технологии. – 2015. – № 8. – С. 6–11.

821. **Производство** метаболических адекватных быстрозамороженных рубленых мясорастительных изделий / Н. Э. Каухчешвили, Н. Т. Донцова, Т. П. Ниценко и др. // Всё о мясе. – 2014. – № 5. – С. 30–34.

822. **Производство** мясных полуфабрикатов с использованием методов биотехнологии / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина, Ю. Ф. Галина, В. Е. Ильин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 24–26.

823. **Прянишников, В. В.** Инновационные технологии производства мясных полуфабрикатов / В. В. Прянишников, Т. Ф. Старовойт, В. В. Колыхалова // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 52–54.

824. **Прянишников, В. В.** Пищевая клетчатка в инновационных технологиях мясных продуктов / В. В. Прянишников // Пищевая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 20–21.

825. **Пути** повышения рентабельности производства замороженных мясных полуфабрикатов // Мясной бизнес. – 2014. – № 1 (129). – С. 34–35.

826. **Растительные** экстракты и качество охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы / Т. В. Доан, Ю. М. Бухтеева, Е. Г. Черемных, Д. С. Батаева // Мясная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 59–62.

827. **Рашитова, С.** Мясные полуфабрикаты: неизменная польза модифицированной атмосферы / С. Рашитова // Всё о мясе. – 2012. – № 2. – С. 34–35.

828. **Рябова, А. В.** Новая начинка для мясных полуфабрикатов в тесте / А. В. Рябова, Ю. Н. Нелепов // Мясная индустрия. – 2015. – № 6. – С. 21–23.

829. **Рязанцева, Т. В.** Полуфабрикаты: техника формирования / Т. В. Рязанцева // Мясные технологии. – 2012. – № 2 (110). – С. 12–13.

830. **Савінок, О. М.** Використання біофлавоноїдів виноградного насіння для збільшення строку зберігання м'ясних напівфабрикатів / О. М. Савінок, І. О. Літвінова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 2 (11). – С. 44–46.

831. **Современные** технологические решения для мясных полуфабрикатов // Мясной бизнес. – 2013. – № 9(126). – С. 30–31.

832. **Страшинський, І. М.** Кваліметрична оцінка м'ясних напівфабрикатів з гречаним борошном [Електронний ресурс] / І. М. Страшинський, Г. І. Гончаров, Н. Р. Бондарук // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 208–213. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4558> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Розроблено рецептури біфштексів з гречаним борошном, встановлений оптимальний відсоток додавання борошна (6–10%). Проведено органолептичні, фізико-хімічні, функціонально-технологічні, структурно-механічні дослідження розроблених продуктів. Кваліметрична оцінка біфштексів свідчить, що дослідні зразки за показниками якості не поступаються контрольному зразку, а перевищують його.

833. **Структура** рубленых полуфабрикатов из мяса кур родительской формы / С. И. Хвыля, В. А. Гоноцкий, В. А. Гоноцкая, С. В. Олесюк // Мясные технологии. – 2015. – № 11. – С. 46–47.

834. **Сухенко, Т.** Добавки для напівфабрикатів / Т. Сухенко // М'ясна індустрія. – 2015. – № 7. – С. 10.

835. **Ткаченко, Н.** Охлажденные мясные полуфабрикаты: тенденции спроса / Н. Ткаченко, О. Гавазюк, О. Лук'янчук // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 8 (105). – С. 38–39.

836. **Тошев, А. Д.** Котлеты из мяса курицы с добавлением пшеничных отрубей / А. Д. Тошев, В. В. Чаплинский, М. С. Овчинникова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 32–33.

837. **Трубина, И. А.** Злаковые культуры в полуфабрикатах из мяса птицы / И. А. Трубина // Мясные технологии. – 2011. – № 8 (104). – С. 38–39.

838. **Файвишевский, М. Л.** Подготовка пшеничной муки для производства комбинированных мясных продуктов / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2013. – № 7. – С. 42–44.

839. **Федоров, А. А.** Применение жмыха из семян амаранта в производстве комбинированных мясных продуктов / А. А. Федоров, Л. В. Антипова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 11–13.

840. **Фоменко, О. С.** Мясные рубленые изделия с полифункциональными добавками / О. С. Фоменко, Н. М. Птичкина // Пищевая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 46–49.

841. **Хвыля, С. И.** Анализ качества и составапельменей гистологическим методом / С. И. Хвыля, В. А. Пчёлкина, С. С. Бурлакова // Мясная индустрия. – 2012. – № 2. – С. 30–32.

842. **Хвыля, С. И.** Мясные полуфабрикаты – структура и состав / С. И. Хвыля, В. А. Пчёлкина // Мясные технологии. – 2014. – № 3 (135). – С. 38–40.

843. **Хвыля, С. И.** Состав мясных полуфабрикатов и микроструктурный анализ / С. И. Хвыля, В. А. Пчёлкина // Мясной бизнес. – 2014. – № 2 (130). – С. 58–60.

844. **Хвыля, С. И.** Структурные особенности мясных полуфабрикатов / С. И. Хвыля, В. А. Пчёлкина // Мясная индустрия. – 2013. – № 9. – С. 48–50.

845. **Чигрина, Н. А.** Вкусоароматические добавки "Аромарос-М" для улучшения органолептических показателей замороженных мясных полуфабрикатов / Н. А. Чигрина // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2013. – № 1. – С. 18–20.

846. **Шарипова, А. Ф.** Анализ сенсорных характеристик рубленых полуфабрикатов из мяса птицы с растительными компонентами / А. Ф. Шарипова // Мясная индустрия. – 2014. – № 7. – С. 30-32.

847. **Шарыгина, Я. И.** Использование экстрактов розмарина как антиоксидантов в технологии мясных замороженных полуфабрикатов / Я. И. Шарыгина, Л. С. Байдалинова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 35–37.

848. **Шубина, Г.** Замороженные полуфабрикаты: все дело в спросе / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2013.– № 2 (99). – С. 46–48.

849. **Шубина, Г.** Особенности формовки мясных рубленых полуфабрикатов из охлажденного сырья / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2014. – № 3 (131). – С. 22–23.

850. **Шубина, Г.** Охлажденное мясо и полуфабрикаты: сети снова за свое / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 42–44.

851. **Шубина, Г.** Тенденции потребления охлажденного мяса и мясных продуктов / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (145). – С. 12–15.

852. **Шубина, Г.** Тенденции потребления охлажденных мясных полуфабрикатов / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 11 (86). – С. 64–65.

853. **Шубина, Г.** Тенденции потребления охлажденных мясных полуфабрикатов / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 11 (86). – С. 64–65.

854. **Шугурова, Т. Б.** Инновации в термообработке полуфабрикатов / Т. Б. Шугурова // Мясные технологии. – 2011. – № 2 (98). – С. 10–11.

855. **Эффективные** технологические приемы для производства охлажденных мясных полуфабрикатов // Мясной бизнес. – 2014. – № 3 (131). – С. 32–33.

856. **Янчева, М. О.** Вплив композиції «КріоЛакт» на якісні характеристики ліпідів м'ясних заморожених посічених напівфабрикатів / М. О. Янчева, О. Б. Дроменко, Ю. В. Яковлева // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 103–108.

Підтверджено вплив композиції кріопротекторної дії «КріоЛакт» на швидкість протікання окислювальних процесів ліпідів м'ясних заморожених посічених напівфабрикатів, а саме – досліджено динаміку зміни перекисного, кислотного, тіабарбітурового чисел.

7.5. Виробництво консервів

Статті з наукових та фахових видань

857. **Бородин, А. В.** Автоматизированный расчет термограмм стерилизации и пастеризации / А. В. Бородин // Мясные технологии. – 2012. – № 6 (114). – С. 40–43.

858. **Гурьева, Б. К.** Исследования по определению сроков годности мясных консервов / Б. К. Гурьева, А. О. Тюгай // Мясные технологии. – 2012. – № 7 (115). – С. 46–50 ; № 9 (117). – С. 64–66.

859. **Дослідження** ультразвукової обробки сировини для м'ясних консервів / Г. М. Постнов, В. М. Червоний, Д. А. Нечипоренко, А. М. Кузьмінов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 201–205.

860. **Исследования** по определению сроков годности мясных консервов / Б. К. Гурьева, А. О. Тюгай // Мясные технологии. – 2012. – № 7 (115). – С. 46–50.

861. **Качество** консервов, выработанных из мяса с признаками DFD / В. И. Криштафович, Д. В. Криштафович, М. Ю. Луканов и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 29–33.

862. **Керкхоф, Я.** Применение природных консервирующих добавок в технологии мясных продуктов / Я. Керкхоф, М. Доманькова // Мясные технологии. – 2015. – № 2 (146). – С. 30–31.

863. **Козлова, О. И.** Количественное определение содержания соевого белка в мясных консервах непрямым иммуноферментным методом / О. И. Козлова, С. Н. Зорин, В. К. Мазо // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 4. – С. 84–88.

864. **Колесникова, И. С.** Исследование процесса цветообразования обогащенной ветчины / И. С. Колесникова, Б. А. Баженова, М. Б. Данилов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 7. – С. 29–31.

865. **Кравчук, Д.** Мясные ловушки: Тенденции рынка мясных консервов и мяса / Д. Кравчук // Продукты Украины. Food UA. – 2012. – № 5. – С. 34–37.

866. **Кривошей, В. М.** Упаковка для консервованої продукції (стан та перспективи розвитку) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2010. – № 2 (75). – С. 39–42.

867. **Крылова, В. Б.** Ассортиментный номер при маркировке мясных и мясосодержащих консервов – гарант безопасности продукции / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Всё о мясе. – 2015. – № 4. – С. 14–16.

868. **Крылова, В. Б.** Виды брака консервов: причины и признаки / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Мясные технологии. – 2012. – № 3 (111). – С. 55–57.

869. **Крылова, В. Б.** Инновационные технологии в производстве мясных, мясорастительных консервов и готовых обеденных блюд / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 28–29.

870. **Крылова, В. Б.** Моделирование рецептур консервированных вторых обеденных блюд с мясом / В. Б. Крылова, Н. Н. Манджиева // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 55–57.

871. **Крылова, В. Б.** Морж, акиба, лахтак – сырье для производства мясных консервов / В. Б. Крылова, Т. В. Густова, Н. Н. Манджиева // Мясная индустрия. – 2011. – № 1. – С. 8–9.

872. **Кулев, Д. Х.** О контроле безопасности продуктов питания / Д. Х. Кулев, Ю. В. Клоков // Пищевая промышленность. – 2016. – № 7. – С. 22–23.

873. **Леонова, Б.** Консервування м'яса і м'яних продуктів / Б. Леонова // М'ясна індустрія. – 2017. – № 5. – С. 16.

874. **Мишугина, Т. В.** Основные направления переработки побочного сырья мясной промышленности / Т. В. Мишугина, Т. М. Миттельштейн, И. В. Козырев // Мясная индустрия. – 2016. – № 12. – С. 45–48.

875. **Мостовая, И.** Консерванты в мясной промышленности / И. Мостовая // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). – С. 39.

876. **Нечипорук, Н. А.** Производство мясных консервов / Н. А. Нечипорук // Мясное дело. – 2010. – № 4. – С. 10–14.

877. **Полякова, И.** Натуральні консерванти для м'яса-натаміцин / И. Полякова // М'ясна індустрія. – 2018. – № 3-4, бер.-квіт. – С. 14.

878. **Рамазаева, Л. Ф.** Влияние добавки из семян нута на органолептические и физико-химические показатели мясорастительных консервов / Л. Ф. Рамазаева, И. Л. Казанцева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 28–30.

879. **Тамабаева, А. М.** Разработка инновационной технологии паштета из мяса яка / А. М. Тамабаева, Я. М. Узаков // Мясная индустрия. – 2015. – № 10. – С. 32–35.

880. **Тырсин, Ю. А.** Мясные консервы с белковыми добавками / Ю. А. Тырсин, И. Л. Казанцева // Мясная индустрия. – 2014. – № 6. – С. 27–29.

Представлены результаты исследований экспериментальных образцов консервов типа "Говядина тушеная" с различными белковыми добавками растительного и животного происхождения (нутовой мукой, изолятами соевого и нутового белка, животным белком "Коллапро").

881. **Тюгай, О. А.** Сохранность мясных консервов при повышенных температурах / О. А. Тюгай, К. Б. Гурьева, Е. В. Иванова // Мясные технологии. – 2015. – № 6 (150). – С. 46–49.

Представлены результаты исследований безопасности и качества мясных консервов «Говядина тушеная» в процессе хранения в лабораторных условиях при повышенной температуре (25–55⁰С).

882. **Франко, Е. П.** Растительные белки семян дыни как основа для получения мясных паштетов / Е. П. Франко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 115–116.

883. **Шульгин, Р. Ю.** Технология и пищевая ценность консервированных продуктов на основе мяса кенгуру / Р. Ю. Шульгин, Ю. В. Приходько, Ю. П. Шульгин // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 4 (35). – С. 81–85.

884. **Щеглов, Н. Г.** Повышение антиоксидантной активности мясо-растительных консервов / Н. Г. Щеглов, В. В. Мартиросян, О. С. Шалдырван // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 4. – С. 28–30.

Розділ 8

Технологія функціональних та дитячих м'ясних продуктів

8.1. Технологія функціональних м'ясних продуктів

Монографії

885. **Серік, М. Л.** Удосконалення технології та якості м'ясних емульсійних виробів, збагачених кальцієм : монографія [Електронний ресурс] / М. Л. Серік, І. В. Шурдук ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2018. – 130 с. – Режим доступу до електронного репозитарію Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2821> (дата звернення: 08.11.2018). – Назва з екрана.

У монографії викладено наукові підходи до вдосконалення технології та якості м'ясних емульсійних виробів шляхом використання добавки білково-мінеральної (ДБМ). Запропоновано нові технології виробництва харчової продукції оздоровчого призначення з покращеними споживними властивостями. Наведено комплекс даних щодо впливу ДБМ на властивості м'ясних емульсійних систем.

Навчальні видання

886. **Диетическое питание** : учеб. пособие-справочник : в 2 т. Т. 1 : Физиологические основы диетического питания / А. И. Черевко, Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцкая, Л. Р. Димитриевич. – Сумы : Унив. кн., 2011. – 432 с.

Предлагаемое пособие состоит из двух томов. В первом томе изложены теоретические основы питания. Дана характеристика разных групп продуктов, их использования в диетическом питании, раскрыты особенности диетотерапии некоторых заболеваний в условиях санаторно-курортных учреждений и предприятий ресторанного хозяйства.

887. **Іванов, С. В.** Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 402 с.

Розглянуто основи теорії і практики розроблення та виробництва оздоровчих продуктів, призначених для корегування харчових раціонів населення, поліпшення стану здоров'я споживачів та захисту від несприятливих чинників довкілля. Системне поєднання комплексу теоретичних і практичних питань забезпечує належний рівень підготовки студентів.

888. **Капрельянц, Л. В.** Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підручник / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса : Друк, 2011. – 269 с.

Розглянуті питання фізіологічних потреб людини в енергії та харчових речовинах, значення функціональних продуктів в забезпеченні оптимального харчування, використання лікувально-профілактичних властивостей харчових продуктів у різних видах харчування. Наведена інформація щодо фізіологічних властивостей, механізмів біологічної дії функціональних інгредієнтів харчових продуктів та норм фізіологічної потреби в них; зв'язку між лікувально-профілактичними властивостями харчових продуктів та наявністю в них функціональних інгредієнтів; основних принципів дієтичного харчування.

Статті з наукових та фахових видань

889. **Азарова, Н. Г.** Расширяем ассортимент мясных диабетических изделий / Н. Г. Азарова, А. В. Азаров, Л. В. Агунова // Мясное дело. – 2011. – № 9. – С. 16–17.

890. **Алексеев, А. Ю.** Пищевые ингредиенты с протекторными свойствами в технологии мяса и мясопродуктов / А. Ю. Алексеев // Мясная индустрия. – 2016. – № 7. – С. 42–44.

891. **Алешков, А. В.** Рубленые полуфабрикаты для профилактики остеоартроза / А. В. Алешков, А. В. Разуваева // Мясная индустрия. – 2016. – № 6. – С. 37–39.

892. **Асланова, М. А.** Вареные колбасные изделия для специализированного питания беременных и кормящих женщин / М. А. Асланова, И. А. Говор // Мясная индустрия. – 2011. – № 11. – С. 18–21.

893. **Асланова, М. А.** Использование кальцийсодержащих добавок при производстве вареных колбас для беременных женщин / М. А. Асланова, А. В. Устинова, И. А. Говор // Мясная индустрия. – 2011. – № 2. – С. 22–25.

894. **Асланова, М. А.** Кальцийсодержащие функционально-технологические добавки для вареных колбас, предназначенных для беременных женщин / М. А. Асланова, А. В. Устинова, И. А. Говор // Всё о мясе. – 2011. – № 2. – С. 18–20.

895. **Ахмедова, Т. П.** Функциональные ингредиенты в мясных продуктах / Т. П. Ахмедова // Мясные технологии. – 2015. – № 7 (151). – С. 16–17.

896. **Баль-Прилипко, Л. В.** Дослідження перспективних функціональних інгредієнтів для м'ясних продуктів / Л. В. Баль-Прилипко, Г. М. Корейба // Мясное дело.– 2013.– № 7(135).– С. 27–29. ; № 8-9 (136-137). – С. 30–31.

897. **Баль-Прилипко, Л. В.** Перспективи застосування фітопрепаратів у м'ясній промисловості / Л. В. Баль-Прилипко, Ю. Ю. Долгоп'ятова // Мясное дело. – 2011. – № 9. – С. 18–19.

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

899. **Безусов, А. Т.** Розробка та обґрунтування технології консервованих функціональних продуктів із заданим вмістом хлорофілу / А. Т. Безусов, К. Д. Кузнецова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 4–7.

900. **Белякина, Н. Е.** Функциональные мясорастительные консервы высокой пищевой ценности с сорбционным эффектом / Н. Е. Белякина, А. В. Устинова, А. И. Сурнина // Пищевая промышленность. – 2010.– № 3.– С. 28–29.

901. **Беспалова, О. В.** Гигиенические вопросы моделирования пищевых мясных продуктов функционального профиля / О. В. Беспалова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 2 (37). – С. 41–49.

902. **Бунина, О. Ю.** Анализ и разработка рецептур мясопродуктов для лиц с гиперстеническим типом телосложения / О. Ю. Бунина, В. В. Садовой // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011.– № 2-3 (320-321).– С. 37–39.

903. **Вебер, Г.** Функциональные продукты питания и обогащение мясопродуктов мицеллированной фолиевой кислотой / Г. Вебер // Мясной бизнес. – 2014. – № 1 (109). – С. 30–33 ; .№ 5 (133). – С. 24–26.

904. **Використання** рослинної сировини у виробництві м'ясних продуктів оздоровчо-профілактичного призначення / Ю. П. Крижова, М. В. Лінкевич, А. А. Крупська, О. О. Пархоменко // Мясной бизнес. – 2015. – № 11 (150). – С. 20–26.

905. **Використання** рослинної сировини у виробництві м'ясних продуктів оздоровчо-профілактичного призначення / Ю. П. Крижова, М. В. Лінкевич, А. А. Крупська, О. О. Пархоменко // Мясной бизнес.– 2015.– № 11 (150). – С. 20–26.

906. **Влияние** меланжа на аромат куриных полуфабрикатов для питания беременных женщин / И. Л. Стефанова, Т. Г. Кузнецова, А. А. Лазарев, В. Л. Борисова // Мясная индустрия. – 2016. – № 9. – С. 48–51.

907. **Герасимова, Н. Ю.** Мясорастворительные рубленые полуфабрикаты из мяса страуса для питания школьников / Н. Ю. Герасимова, Н. В. Магзумова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 28–29.

908. **Глазкова, И. В.** Использование функционального мясного протеина в технологии вареных колбасных изделий / И. В. Глазкова, Н. Г. Машенцева, М. Б. Зянкин // Мясные технологии. – 2014. – № 9 (141). – С. 58–63.

909. **Глазкова, И. В.** Специализированные продукты на мясной основе для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний / И. В. Глазкова, Л. Ф. Митасева // Пищевая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 26–28.

910. **Говор, И. А.** Вареные колбасные изделия в рационе беременных и кормящих женщин / И. А. Говор, А. В. Устинова, М. А. Асланова // Мясные технологии. – 2012. – № 10 (118). – С. 55–59.

911. **Говор, И. А.** Социальная инновация – производство вареных колбасных изделий для питания беременных и кормящих женщин / И. А. Говор, М. А. Асланова // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 8-11.

912. **Головко, М. П.** Дослідження впливу напівфабрикату білково-мінерального на вологозв'язуючі властивості м'ясних фаршів / М. П. Головко, М. Л. Серік, В. В. Полупан // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 154–160.

913. **Гордынец, С. А.** Новые мясные консервы и полуфабрикаты для спортсменов / С. А. Гордынец, О. В. Дымар, И. В. Калтович // Мясные технологии. – 2015. – № 6 (150). – С. 42–45.

914. **Горлов, И. В.** Технология мясных деликатесных изделий, обогащенных биокорректорами, для питания школьников / И. В. Горлов, А. В. Гиро // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011.– № 4. – С. 30–33.

915. **Драчева, Л. В.** Пищевые волокна – ингредиенты функционального назначения / Л. В. Драчева // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011.– № 1.– С. 42–43.

916. **Дыдыкин, А. С.** Смеси на основе мясного сырья для энтерального питания / А. С. Дыдыкин, О. К. Деревицкая, П. Р. Зохранян // Мясная индустрия. – 2015. – № 7. – С. 25–27.

917. **Дыдыкин, А. С.** Функциональные продукты на мясной основе / А. С. Дыдыкин, М. А. Асланова // Всё о мясе. – 2015.– № 6. – С. 28–29.

918. **Дыдыкин, А. С.** Электроактивация – эффективный способ водоподготовки при производстве вареных колбасных изделий / А. С. Дыдыкин, А. С. Светлова, П. А. Афанасьев // Мясная индустрия. – 2014. – № 6. – С. 34–37.

919. **Дымар, О. В.** Мясные рубленые полуфабрикаты специального назначения для питания людей, занимающихся спортом / О. В. Дымар, С. А. Гордынец, И. В. Калтович // Мясные технологии. – 2013. – № 8 (128). – С. 36–38.

920. **Дьяченко, Д. В.** Функциональные пищевые продукты / Д. В. Дьяченко // Мясное дело. – 2011. – № 9. – С. 14–15.

921. **Жаринов, М. Ю.** Разработка рецептуры хромсодержащего мясного продукта для диабетиков / М. Ю. Жаринов, А. И. Попова, М. А. Никитина // Мясная индустрия. – 2011. – № 7. – С. 25–28.

922. **Запорожский, А. А.** Использование биотехнологических процессов при производстве мясных продуктов биокорректирующего действия / А. А. Запорожский, Э. Ю. Мишкевич, С. П. Запорожская // Всё о мясе. – 2014. – № 5. – С. 47–51.

923. **Ибрагимов, З. Р.** Применение йодис-концентрата при выработке мясных изделий / З. Р. Ибрагимов, Ф. С. Базрова, Д. Д. Симеониди // Мясные технологии. – 2013. – № 12. – С. 45–47.

924. **Изгарышев, А. В.** Новые технологии противонаемических продуктов из крови убойных животных / А. В. Изгарышев // Мясная индустрия. – 2011. – № 2. – С. 18–20.

925. **Ильтяков, А. В.** Возможности расширения ассортимента продукции на мясной основе / А. В. Ильтяков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 65–67.

926. **Исследования in vivo, in vitro, ex vivo:** оценка заявленных свойств и изучение токсичности как неотъемлемые этапы создания продуктов здорового питания / Л. В. Федулова, Е. А. Котенкова, Е. Р. Василевская, Э. Б. Арашанова // Всё о мясе. – 2015. – № 6. – С. 32.

927. **Ковалева, О. А.** Использование субпродуктов сельскохозяйственных животных в технологии производства консервов функционального назначения / О. А. Ковалева, Л. В. Шульгина // Пищевая промышленность. – 2015. – № 7. – С. 28-30.

928. **Ковтун, Т. В.** Разработка технологии мясорастительных полуфабрикатов с применением добавок из лекарственных растений / Т. В. Ковтун, А. А. Запорожский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 53–55.

929. **Козеева, О. В.** Функциональные смеси с гидроколлоидами для вареных колбас / О. В. Козеева, Е. С. Осипова, В. А. Дацько // Мясная индустрия. – 2013. – № 7. – С. 25–27.

930. **Комплекс** йоду з бета-циклодекстрином як функціональна добавка у технології варених ковбасних виробів / Х. В. Омельченко, М. О. Полумбрик, В. М. Пасічний, О. М. Полумбрик // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 1. – С. 203–209.

931. **Комплексные** биологически активные добавки для профилактики остеопороза в составе мясных продуктов / А. В. Устинова, А. С. Дадыкин, А. П. Попова, Е. В. Сурнин // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 26–28.

932. **Лисицын, А. Б.** Поликомпонентная биологически активная добавка с очищающим эффектом / А. Б. Лисицын, А. И. Сурнина, А. В. Устинова // Мясная индустрия. – 2011. – № 12. – С. 28–32.

933. **Лисицын, А. Б.** Смеси нутрицевтиков с очищающим и обогащающим эффектами для функциональных продуктов на мясной основе / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, А. И. Сурнина // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 32–36.

934. **Литвинова, В. А.** Качество и пищевая ценность специализированных мясных полуфабрикатов / В. А. Литвинова, Е. В. Журавко // Пищевая промышленность. – 2011. – № 9. – С. 32–33.

935. **Макеева, И. А.** Научные подходы к выбору нетрадиционных ингредиентов для создания функциональных продуктов животного происхождения, в том числе органических / И. А. Макеева, Н. С. Пряничникова, А. Н. Богатырев // Пищевая промышленность. – 2016. – № 3. – С. 34–37.

936. **Машенцева, Н. Г.** Стартовые культуры в мясных технологиях / Н. Г. Машенцева, Д. Л. Клабукова // Мясные технологии. – 2015. – № 3 (147). – С. 30–35.

937. **Мгебришвили, И. В.** Запеченные изделия из свинины с льняной мукой и горчицей / И. В. Мгебришвили, А. С. Борисевская, В. В. Храмова // Мясная индустрия. – 2016. – № 12. – С. 25–27.

938. **Меренкова, С. П.** Технологические аспекты применения пробиотических культур бифидобактерий в мясной промышленности / С. П. Меренкова, А. А. Лукин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 30–35.

939. **Могильный, М. П.** Функциональные мясные рубленые изделия для профилактики алиментарных состояний / М. П. Могильный // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 41–43.

940. **Пасичный, В. Н.** Расширение применения бобовых в производстве комбинированных мясопродуктов [Электронный ресурс] / В. Н. Пасичный // Мясное дело. – 2010. – № 4. – С. 26–27. – Режим доступа: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10342> (дата обращения: 09.11.2018). – Название с экрана.

Представлены основные способы применения растительных белоксодержащие наполнителей на примере бобовых. Также показана зависимость функционально-технологических свойств бобовых от вида, условий гидратации, а также химического состава дополнительных пищевых добавок.

941. **Пасічний, В. М.** Оцінка функціонально-технологічних властивостей січених напівфабрикатів з м'яса качки / В. М. Пасічний, Н. В. Божко, І. С. Шалда // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 20. – С. 55–60.

942. **Патюков, С. Д.** Влияние различных источников ПНЖК на стерилизацию паштетных консервов / С. Д. Патюков, С. К. Котвицкий // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 36–39.

943. **Патюков, С. Д.** Применение семян и масла льна для коррекции технологических свойств мясного сырья с дефектами автолиза. Часть 1 дефект DFD / С. Д. Патюков, О. Е. Маркидова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 94–99.

944. **Пешук, Л. В.** Сучасні підходи щодо використання селери, топінамбура, гарбуза та капусти кольрабі у технології посічених м'ясо-рослинних напівфабрикатів [Електронний ресурс] / Л. В. Пешук, О. І. Гащук, Е. Г. Аветян // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 77–82. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12292> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

945. **Попова, А. П.** Медико-биологическая оценка специализированных паштетов для питания юных спортсменов / А. П. Попова, А. В. Устинова, Л. В. Федулова // Мясная индустрия. – 2012. – № 4. – С. 52–54.

946. **Применение** йодис-концентрата в получении йодированных мясных продуктов / Л. В. Антипова, Л. П. Бессонова, З. Р. Ибрагимова и др. // Всё о мясе. – 2014. – № 3. – С. 32–35.

947. **Применение** молочных белково-углеводных смесей в вареных колбасах / В. И. Шипулин, С. И. Постников, Е. Н. Стаценко и др. // Мясная индустрия. – 2012. – № 6. – С. 22–25.

948. **Проектирование** белкового композита из коллагенсодержащего сырья и белков бобовых культур для мясных продуктов биокорректирующего действия / Э. Ю. Мишкевич, А. А. Запорожский, С. П. Запорожская, Г. И. Касьянов // *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. – 2014. – № 5 (28). – С. 59–63.

949. **Разработка** рецептур мясопродуктов антидиабетической направленности / Г. И. Касьянов, С. А. Левченко, В. В. Садовой, М. А. Селимов // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2010. – № 5-6 (317-318). – С. 29–31.

950. **Редько, М. Г.** Перспективы использования мяса голубей при производстве геродиетических продуктов / М. Г. Редько, А. А. Запорожский // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2016. – № 1 (349). – С. 21–24.

951. **Рощина, А. А.** Технология новых консервированных продуктов функциональной направленности на основе куриных субпродуктов / А. А. Рощина, Л. В. Шульгина // *Пищевая промышленность*. – 2015. – № 8. – С. 51–54.

952. **Рубленные** полуфабрикаты для диетического питания / Н. Г. Азарова, Л. В. Агунова, Н. Н. Матвиенко, Р. В. Азаров // *Харчова наука і технологія*. – 2010. – № 2 (11). – С. 16–18.

953. **Рязанова, О. А.** Инновационные технологии в производстве продуктов функционального назначения на основе мяса птицы / О. А. Рязанова // *Пищевая промышленность*. – 2012. – № 9. – С. 24–26.

954. **Савенкова, Е. А.** Функциональный рубленый полуфабрикат из мяса птицы / Е. А. Савенкова, О. Ю. Петров, А. Ю. Копаева // *Мясная индустрия*. – 2016. – № 5. – С. 45–47.

955. **Савинок, О. Н.** Анализ разработок технологий мясных продуктов функционального назначения / О. Н. Савинок // *Мясной бизнес*. – 2013. – № 4 (121). – С. 69-71 ; № 5 (122). – С. 68–70.

956. **Сас, Е. И.** Концепция функционального питания на современном этапе / Е. И. Сас // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2016. – № 4 (352). – С. 81–84.

957. **Свинина** для диетического питания / И. М. Чернуха, А. В. Устинова, Л. В. Федулова // *Мясная индустрия*. – 2011. – № 4. – С. 14–15.

958. **Серік, М. Л.** Обґрунтування актуальності створення м'ясних емульсійних виробів, збагачених дефіцитними мінеральними елементами / М. Л. Серік, І. В. Шурдук // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 350–356.

959. **Симонов, Г.** Мясо страуса – диетический продукт / Г. Симонов // Питание и общество. – 2014. – № 5. – С. 18.

960. **Стеценко, Н. О.** Сучасні підходи до проектування рецептур комбінованих багатокомпонентних м'ясних продуктів для військовослужбовців [Електронний ресурс] / Н. О. Стеценко, Г. О. Сімахіна, І. Ю. Гойко // Харчова промисловість. – 2015. – Вип. 18. – С. 101–106. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24176> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Представлені медико-біологічні рекомендації, які покладені в основу комп'ютерного моделювання рецептури печінкового паштету функціонального призначення для військовослужбовців Збройних Сил України. Наведено результати визначення показників біологічної ефективності розробленого продукту.

961. **Ткани сердца и аорты крупного рогатого скота и свиней как функциональный мясной ингредиент с заданным белково-пептидным профилем** / А. Б. Лисицын, И. М. Чернуха, Л. В. Федулова и др. // Всё о мясе. – 2013. – № 5. – С. 48–51.

962. **Узаков Я. М.** Производство мясных продуктов халяль / Я. М. Узаков. – Санкт-Петербург : Профессия, 2018. – 176 с. – Режим доступа до сайту видавництва ПрофКнига : <https://avtorim.kiev.ua> (дата обращения: 08.11.2018). – Название с экрана.

Выработка мясных продуктов, соответствующих определенным религиозным требованиям, – это на сегодняшний день качественно новый, постоянно расширяющийся сегмент рынка. У мусульман разрешенные продукты называются «халяль», и основные требования халяль касаются убоя скота и производства мясопродуктов. По различным данным объем рынка халяльной продукции составляет около триллиона долларов, эта продукция пользуется большим спросом с устойчивой тенденцией к увеличению. В книге рассмотрены как общие принципы халяль, так и особенности конкретных технологий изготовления мясной продукции – от убоя скота до требований к хранению, в том числе описание ингредиентов, разрешенных к применению в халяльной продукции. Большое внимание уделено ритуальному убою мелкого рогатого скота, обработке и разделке баранины. Приведены избранные рецептуры халяльных мясных продуктов.

963. **Устинова, А. В.** Применение кальцийсодержащих добавок взамен фосфатов в мясных изделиях для здорового питания / А. В. Устинова, М. А. Асланова // Мясная индустрия. – 2014. – № 3. – С. 28–32.

964. **Устинова, А. В.** Состояние и перспективы развития мясной индустрии в области здорового питания / А. В. Устинова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 8–10.

965. **Устинова, А. В.** Топинамбур и продукты его переработки в функциональных мясных продуктах / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин // Мясная индустрия. – 2012. – № 2. – С. 19–21.

966. **Файвишевский, М. А.** Кровь как источник полноценного белка / М. А. Файвишевский // Мясные технологии. – 2011. – № 4 (100). – С. 43–47.

967. **Функциональные** мясорастительные продукты с использованием обогащенных овощей / А. С. Дадыкин, А. В. Устинова, О. К. Деревицкая и др. // Пищевая промышленность. – 2011. – № 8. – С. 26–27.

968. **Функціональний** продукт із вторинної сировини переробки птиці / М. М. Козак, Л. Ю. Авдєєва, Н. О. Шаркова, Е. К. Жукотський // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 206–207.

969. **Юдина, С. Б.** Разработка технологии мясорастительного функционального назначения / С. Б. Юдина // Мясные технологии. – 2015. – № 5. – С. 44–47.

970. **Янчева, М. О.** Розробка суміші речовин, які мають кріопротекторну дію, для використання в технології заморожених м'ясних напівфабрикатів / М. О. Янчева, Ю. В. Яковлева // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С.65–71.

971. **Яфизова, Н.** Колбаса может быть полезной / Н. Яфизова // Мясные технологии. – 2015. – № 4 (148). – С. 52–53.

8.2. Технологія дитячих м'ясних продуктів

Навчальні видання

972. **Тихомирова, Н. А.** Технология продуктов детского питания : учеб. пособие / Н. А. Тихомирова. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 232 с.

Учебник содержит историю развития молочной отрасли производства детского питания, общие технологические операции изготовления детских продуктов, особенности отдельных технологий продуктов детского питания.

Статті з наукових та фахових видань

973. **Арасланова, А.** Колбасные сказки: кому из произв. ВМКУ рекомендовал не называть колбасу «детской» / А. Арасланова // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 3(44). – С. 18–21.

974. **Асланова, М. А.** Разработка межгосударственного стандарта на консервы мясные и мясосодержащие для детей раннего возраста / М. А. Асланова, А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин // *Всё о мясе*. – 2011. – № 4. – С. 50–52.
975. **Волошина, Т. Н.** Перспективы развития рынка детского питания в Украине / Т. Н. Волошина, А. К. Дьяконова, Е. Н. Свиначенко // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 445–449.
976. **Деликатесные** мясные продукты для требовательных покупателей // *Мясной бизнес*. – 2014. – № 3 (131). – С. 40–41.
977. **Для** детского и диетического питания / В. П. Курченко, Т. Н. Головач, В. Д. Харитонов, Е. Ю. Агаркова // *Молочная индустрия*. – 2013. – № 1. – С. 22–24.
978. **Дыдыкин, А.** Безопасность и качество мясных продуктов для детей раннего возраста: гарантировано ГОСТ / А. Дыдыкин, А. Устинова, М. Асланова // *Стандарты и качество*. – 2013. – № 11 (917). – С. 31–35.
979. **Дыдыкин, А. С.** Гипоаллергенные продукты на мясной основе для детей раннего возраста / А. С. Дыдыкин, А. А. Губина, Е. И. Курбатова // *Мясные технологии*. – 2015. – № 6 (150). – С. 38–41.
980. **Дыдыкин, А. С.** Межгосударственный стандарт на консервы для детей раннего возраста / А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова, М. А. Асланова // *Мясная индустрия*. – 2011. – № 8. – С. 10–12.
981. **Дыдыкин, А. С.** Мясные кусковые бескостные полуфабрикаты для детского питания / А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова // *Мясная индустрия*. – 2012. – № 8. – С. 38–41.
982. **Дыдыкин, А. С.** Национальный стандарт на полуфабрикаты мясные кусковые бескостные для детского питания / А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова // *Мясные технологии*. – 2013. – № 2 (122). – С. 54–57.
983. **Использование** витаминно-минеральных смесей в колбасных изделиях для детского питания / А. А. Семенова, А. С. Дыдыкин, Н. Е. Солдатова, А. Фельде // *Всё о мясе*. – 2015. – № 5. – С. 24–27.
984. **Использование** соевых белков в мясных продуктах для детского и функционального питания / А. В. Устинова, О. В. Зернова, А. П. Попова, В. Н. Щипцов // *Пищевая промышленность*. – 2011. – № 3. – С. 18–20.
985. **Качество** и безопасность мяса свиней мясных пород для детского питания / Н. Н. Забашта, Н. В. Соколов, Е. Н. Головкин и др. // *Мясная индустрия*. – 2013. – № 6. – С. 16–19.

986. **Корж, А. П.** Инновации в технологии продуктов детского питания / А. П. Корж, Е. Н. Максимова // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 7 (126). – С. 38–40.
987. **Мазуренко, І. К.** Впровадження на підприємствах галузі державних нормативних документів на консервовані продукти дитячого та загального харчування / І. К. Мазуренко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій.– 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 108–111.
988. **Мясные** продукты для детей по стандарту халяль / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, М. А. Асланова, Н. Е. Солдатова // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 42–45.
989. **Мясо** и субпродукты страуса – сырье для детского питания / А. В. Устинова, С. И. Хвыля, О. К. Деревицкая, Д. А. Лазутин // Мясная индустрия. – 2011. – № 1. – С. 13–17.
990. **Нефедов, С. С.** Мясные консервированные фрикадельки для питания детей старше года / С. С. Нефедов, А. В. Устинова, О. К. Деревицкая // Пищевая промышленность. – 2011. – № 9. – С. 40–42.
991. **Нефедов, С. С.** Мясные консервы для детей, обогащенные полиненасыщенными жирными кислотами / С. С. Нефедов, А. В. Устинова, О. К. Деревицкая // Мясная индустрия. – 2011.– № 4.– С. 26–29.
992. **Новые** стандарты на консервы для детского питания / О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова, М. А. Асланова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 1. – С. 22–25.
993. **Обогащение** продуктов детского питания на основе мяса птицы / И. Л. Стефанова, Н. В. Тимошенко, Ю. Н. Красюков, И. А. Юхина // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 18–21.
994. **Обогащенный** пробиотический препарат для свинины, используемой в детском питании / Т. К. Кузнецова, Е. Н. Москаленко, Н. Э. Скобликов и др. // Мясная индустрия. – 2011. – № 3. – С. 23–27.
995. **Откорм** бычков и качество говядины для производства продуктов детского питания / Н. Н. Забашта, Е. Н. Головкин, А. В. Устинова, Н. В. Тимошенко // Мясная индустрия. – 2013. – № 5. – С. 54–56.
996. **Перспективные** технологии обогащенных рубленых мясных изделий для питания детей / О. К. Деревицкая, А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова, В. Н. Щипцов // Мясная индустрия. – 2012. – № 11. – С. 46–49.
997. **Писарева, Е. В.** Применение растительных порошков в производстве мясных консервов для детского питания / Е. В. Писарева, Л. А. Донскова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 30–31.
998. **Солдатова, Н. Е.** Конкурентоспособные вареные колбасные изделия для детей / Н. Е. Солдатова // Мясная индустрия. – 2011. – № 3. – С. 20–22.

999. **Солдатова, Н. Е.** Национальный стандарт на вареную ветчину в оболочке для детского питания / Н. Е. Солдатова, А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 13–15.
1000. **Ткаченко, Н. А.** Особливості класифікацій продуктів дитячого харчування в Україні та світі / Н. А. Ткаченко // Харчова наука і технологія. – 2016. – № 1. – С. 16–25.
1001. **Устинова, А. В.** Гарантия безопасности и качества мясной продукции для детей / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, М. А. Асланова // Мясная индустрия. – 2014. – № 8. – С. 26–29.
1002. **Устинова, А. В.** Кальцийсодержащие добавки взамен фосфатов в продуктах детского и здорового питания / А. В. Устинова // Мясные технологии. – 2014. – № 9 (141). – С. 78–82.
1003. **Устинова, А. В.** Колбасные изделия, обогащенные йодом, для детского питания / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Л. В. Федулова // Пищевая промышленность. – 2013. – № 12. – С. 20–22.
1004. **Устинова, А. В.** Консервированные сосиски для питания детей старше 1,5 лет / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая // Пищевая промышленность. – 2010. – № 2. – С. 28–29.
1005. **Устинова, А. В.** Межгосударственный стандарт на консервы для детей раннего возраста / А. В. Устинова, М. А. Асланова, А. С. Дыдыкин // Мясные технологии. – 2011. – № 12 (108). – С. 18–20.
1006. **Устинова, А. В.** Новое поколение ветчинных изделий для детского питания / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова // Мясные технологии. – 2011. – № 11 (107). – С. 54–56.
1007. **Устинова, А. В.** Новые виды экологически безопасного мясного сырья для производства продуктов детского питания / А. В. Устинова, М. А. Асланова, О. К. Деревицкая // Пищевая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 24–25.
1008. **Устинова, А. В.** Свинина в продуктах детского и функционального питания / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая // Всё о мясе. – 2012. – № 3. – С. 45–47.
1009. **Устинова, В. А.** Конина-ценное сырье для производства продуктов детского питания / В. А. Устинова, А. М. Асланова // Мясная индустрия. – 2011. – № 7. – С. 22–24.
1010. **Штонда, О. А.** Доцільність використання м'яса страусів у дитячому харчуванні / О. А. Штонда, В. В. Камінська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 201–203.

1011. **Штонда, О. А.** М'ясо птиці в дитячому харчуванні / О. А. Штонда, Н. А. Савчук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 204–206.

1012. **Экологически** чистое мясное сырье для продуктов детского питания / А. В. Устинова, А. С. Дыдыкин, Т. К. Кузнецова, Н. В. Тимошенко // Пищевая промышленность. – 2010. – № 2. – С. 25–27.

Екологія та ресурсозберігаючі технології

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

1013. Русиняк, М. О. Автоматизована енергозберігаюча система керування виробництвом у промисловому пташнику [Електронний ресурс]: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / М. О. Русиняк ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/7311> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Робота спрямована на вирішення актуальної наукової і технічної проблеми автоматизації управління виробництва яєць у промисловому пташнику. На підставі аналізу процесів енергоспоживання обґрунтовано напрями енергозбереження та підвищення ефективності у технологічних процесах виробництва яєць з використанням автоматизованої системи керування мікрокліматом промислового пташника. Розроблено адаптивну математичну модель процесу виробництва яєць. В дисертації розглянуті питання підвищення ефективності виробництва за рахунок встановлення оптимальних параметрів мікроклімату. Розроблено алгоритм управління та апаратний склад програмно-технічного комплексу, на основі об'єктно-орієнтованих інформаційних технологій. Проведені лабораторно - виробничі випробовування системи показали її працездатність, а розрахунковий термін окупності капітальних вкладень складає 4 місяці.

1014. Струнін, В. В. Інноваційні підходи до енергозабезпечення підприємств харчової промисловості [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / В. В. Струнін ; Національний університет харчових технологій.– Київ, 2015.– 21 с. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19445> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

Робота присвячена інноваційним підходам до енергозабезпечення підприємств харчової промисловості. Розкрито сутність та зміст теоретичних засад інноваційного енергозабезпечення на підприємствах харчової промисловості, розвинуто понятійно-категоріальний апарат теорії енергозабезпечення, обґрунтовано теоретичні основи інноваційного енергозабезпечення діяльності підприємств та фактори впливу на формування потреби у енергоресурсах.

Статті з наукових та фахових видань

1015. **Акулов, П.** Современные технологии очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / П. Акулов // Всё о мясе. – 2013. – № 1. – С. 30–31.

1016. **Антипов, А. В.** Пути энергосбережения в климатических условиях / А. В. Антипов // Мясные технологии. – 2012. – № 4. – С. 16–19.

1017. **Баль-Прилипко, Л. В.** Удосконалення методу очищення стічних вод м'ясопереробного підприємства / Л. В. Баль-Прилипко, О. П. Сокирко // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2015. – № 4 (95). – С. 41–44.

1018. **Бегалов, В.** Экономия ресурсов: необходимо, потому что выгодно / В. Бегалов // Мясные технологии. – 2012. – № 11 (119). – С. 6–8.

1019. **Брындина, Л. В.** Streptomyces chromogenes s.g. 0832 биофлокулянт для очистки сточных вод мясной промышленности / Л. В. Брындина, К. К. Полянский // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 44–46.

1020. **Велюханов, В.** Энергосбережение в системах хладоснабжения предприятий мясной промышленности / В. Велюханов, А. Давтян // Всё о мясе. – 2013. – № 1. – С. 26–28.

1021. **Використання систем автоматичного проектування та моделювання м'ясокомбінатів і ковбасних цехів** / Ю. Г. Сухенко, В. Ю. Сухенко, А. М. Матияшук, В. П. Василів // Мясное дело. – 2013. – № 10 (138). – С. 15–18.

1022. **Гарзанов, А. Л.** Как решить экологические проблемы мясной отрасли? / А. Л. Гарзанов // Мясные технологии. – 2012. – № 10 (118). – С. 18–20.

1023. **Герзанов, А. Л.** Экологические проблемы мясной отрасли можно решить / А. Л. Герзанов // Мясная индустрия. – 2012. – № 7. – С. 6–8.

1024. **Енергозбереження в м'ясопереробній галузі промисловості** / В. І. Павелко, Я. І. Засядько, А. І. Заславський, О. М. Рябчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 32. – С. 37–39.

1025. **Исаева, А. В.** Органические отходы мясокомбинатов как перспективный источник энергии / А. В. Исаева, Д. А. Молоканов // Мясные технологии. – 2013. – № 11 (131). – С. 42–43.

1026. **Калюнов, В. С.** Холодильные системы и пищевые технологии – эффективное взаимодействие / В. С. Калюнов // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 46–48.

1027. **Корж, А.** Энергоэффективные технологии – основа модернизации мясного бизнеса / А. Корж, Е. Н. Максимова // Мясной бизнес. – 2014. – № 7 (135). – С. 46–48.

1028. **Крусір, Г. В.** Дослідження сумісної утилізації рисової лузги та відходів м'ясопереробних виробництв методом анаеробного зароджування / Г. В. Крусір, О. О. Чернишова // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 2. – С. 23–29.

1029. **Куцакова, В. Е.** Пищевые белковые ингредиенты из побочных продуктов мясопереработки / В. Е. Куцакова, А. А. Семенова // Всё о мясе. – 2012. – № 2. – С. 10–12.

1030. **Линдер, Й.** Установки для очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / Й. Линдер // Мясной бизнес. – 2012. – № 2 (108). – С. 38–39.

1031. **Линднер, Й.** Установки для очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / Й. Линднер // Мясные технологии. – 2011. – № 9 (105). – С. 16.

1032. **Линднер, Й.** Установки для очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / Й. Линднер // Мясной бизнес. – 2015. – № 3 (142). – С. 34–35.

1033. **Линднер, Й.** Установки для очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / Й. Линднер // Мясная индустрия. – 2011. – № 7. – С. 41–42.

1034. **Мишугина, Т. В.** Основные направления переработки побочного сырья мясной промышленности / Т. В. Мишугина, Т. М. Миттельштейн, И. В. Козырев // Мясная индустрия. – 2016. – № 12. – С. 45–48.

1035. **Мухтаров, И. М.** Free Cooling на предприятиях переработки мяса и птицы / И. М. Мухтаров // Мясные технологии. – 2013. – № 9(128). – С. 26.

1036. **Ольшамовский, В. С.** Энергосберегающие холодильные технологии / В. С. Ольшамовский, О. Г. Антоненко, А. П. Дворницин // Мясной бизнес. – 2012. – № 7 (113). – С. 60–66.

1037. **Ощипок, І. М.** Модель раціонального використання сировинних ресурсів м'ясних виробництв / І. М. Ощипок // Мясное дело. – 2010. – № 10. – С. 32–33.

1038. **Проблемы безотходного производства в мясной отрасли** / Н. Ф. Небурчилова, И. П. Волынская, И. В. Петрунина, А. С. Чернова // Мясная индустрия. – 2014. – № 3. – С. 7–11.

1039. **Рекуперация теплоты в холодильном оборудовании** // Мясной бизнес. – 2014. – № 8 (136). – С. 44–45.

1040. **Родин, В. И.** Утилизация и уничтожение биологических отходов мясных предприятий / В. И. Родин, В. П. Яремчук, Д. В. Никитченко // Мясные технологии. – 2014. – № 7 (139). – С. 48–49.

1041. **Титлов, А. С.** Проблемы энергосбережения и экологической безопасности в бытовой и торговой холодильной технике / А. С. Титлов, Г. Ф. Смирнов // Мясное дело. – 2011. – № 1. – С. 19–21.

1042. **Удосконалення** системи теплоенергозабезпечення на м'ясопереробних підприємствах України / В. І. Павелко, В. Ф. Мокляк, О. М. Рябчук, А. І. Заславський // Мясной бизнес. – 2016. – № 2. – С. 50–51.

1043. **Утилизация** отходов мясной промышленности способом анаэробного сбраживания / С. Б. Зуева, А. Н. Остриков, Н. М. Ильина, Е. О. Ноздрин // Мясная индустрия. – 2011. – № 6. – С. 54–57.

1044. **Файвишевский, М. Л.** Комплексная переработка мясного сырья – основа ресурсосбережения / М. Л. Файвишевский // Мясные технологии. – 2014. – № 2 (134). – С. 46–49.

1045. **Файвишевский, М. Л.** Ресурсосберегающая технология: переработка крови и мясного бульона / М. Л. Файвишевский // Мясная индустрия. – 2014. – № 6. – С. 38–39.

1046. **Шульга, О.** Їстівна плівка та покриття які утилізуються / О. Шульга, А. Чорна // Винахідник і раціоналізатор. – 2017. – № 5. – С. 18–21.

Розділ 10

Упаковка, маркування та зберігання м'ясних продуктів м'ясної промисловості

Навчальні видання

1047. **Колтунов, В. А.** Технологія зберігання продовольчих товарів : навч. посібник / В. А. Колтунов, Є. В. Белінська. – Київ : ЦУЛ, 2014. – 138 с.

Розглядається комплекс питань з технології зберігання продовольчих товарів, впливу окремих факторів на їх якість, збереженість і зміну якості за різних умов і способів зберігання, транспортування, застосування різних методів зменшення втрат, зниження собівартості її зберігання і витрат на реалізацію.

1048. **Сирохман, І. В.** Товарознавство пакувальних матеріалів і тари : підручник / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня, В. Т. Лебединець. – Київ : Знання, 2014. – 543 с.

Наведено товарознавчу характеристику основних і допоміжних пакувальних матеріалів. Особливе місце займають полімерні комбіновані та багато шарові матеріали і тара на їх основі. Розглянуто сучасні тенденції пакування відповідних груп продовольчих і деяких непродовольчих товарів. Підручник включає новітні досягнення науки і техніки пакування, безпеки і якості пакувальних матеріалів і тари.

1049. **Сирохман, І. В.** Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. – Київ : Ліра-К, 2016. – 713 с.

Підручник із загального товарознавства містить базові теоретичні матеріали та основні нормативні документи, пов'язані з класифікацією, вимогами до якості, пакуванням, маркуванням, зберіганням продовольчих товарів. Враховано також вимоги нових державних стандартів, технічних умов, підзаконних актів, зміни в асортименті певних груп і видів товарів.

Статті з наукових та фахових видань

1050. **Азарова, Н. Г.** Увеличение сроков годности говяжьих сарделек / Н. Г. Азарова, Н. А. Денисюк, Л. В. Агунова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 73–75.

1051. **Аксенова, Т. И.** Основные преимущества упаковки мясной продукции с использованием МГС / Т. И. Аксенова, М. К. Королева // Пищевая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 30–31.

1052. **Антимикробная** упаковка предотвращает появление листерии в мясных продуктах // Мясной бизнес. – 2012. – № 8 (114). – С. 20. ; № 9 (115). – С. 42.

1053. **Баль-Прилипко, Л. В.** Технологічні аспекти упаковки для м'ясних продуктів / Л. В. Баль-Прилипко, Б. І Леонова // Мясное дело. – 2013. – № 3-4 (131-132). – С. 8–10.
1054. **Баль-Прилипко, Л. В.** Сучасні тенденції в упаковці м'ясних продуктів як ключовий аспект безпечності / Л. В. Баль-Прилипко // Упаковка. – 2011. – № 4 (83). – С. 38–41.
1055. **Булыга, Е.** Невидимая «экипировка» для мясных деликатесов / Е. Булыга // Мясной бизнес. – 2012. – № 1 (107). – С. 42.
1056. **Бут, О.** Дорогу осилит идущий. Развитие технологий упаковывания мясopодуктов / О. Бут, В. Герасимчук // Мир Упаковки. – 2010. – № 1 (71). – С. 30–36.
1057. **Бут, О.** На вкус и цвет – найдем ответ: Совершенствование технологий упаковывания свежего мяса / О. Бут // Мир продуктов. – 2014. – № 9 (108). – С. 46–48.
1058. **Бут, О.** Оптимальное упаковывание / О. Бут // Мир упаковки. – 2016. – № 1. – С. 41–43.
1059. **Варминова, Н.** Упаковка как элемент жизни / Н. Варминова // Мясное дело. – 2010. – № 8. – С. 28–30.
1060. **Воробьев, С. А.** Естественный цвет мяса можно сохранить / С. А. Воробьев, С. В. Мурашев // Мясные технологии. – 2011. – № 6 (102). – С. 32–33.
1061. **Гарайс, М.** Устойчивые к холоду бактерии *Clostridium estertheticum* и порча говядины в вакуумных упаковках / М. Гарайс // Всё о мясе. – 2011. – № 6. – С. 7–9.
1062. **Гигиена производства** // Мясной бизнес. – 2012. – № 1 (107). – С. 48–50.
1063. **Горбунова, Н. А.** Влияние способов и условий упаковки мяса на его качество и длительность хранения / Н. А. Горбунова // Всё о мясе. – 2012. – № 5. – С. 54–56.
1064. **Горбунова, Н. А.** Технология сохранения свежего мяса / Н. А. Горбунова // Всё о мясе. – 2012. – № 2. – С. 44–46.
1065. **Деликатесы в ажуре** // Мир продуктов. – 2015. – № 2 (111). – С. 24–26.
1066. **Денисов, А.** Современная этикетка: эстетика, эффективность, экстраординарность / А. Денисов // Мясные технологии. – 2014. – № 12 (144). – С. 22–23.
1067. **Доброхотова, Т. Н.** Отличное качество для большого количества / Т. Н. Доброхотова // Мясные технологии. – 2011. – № 12 (108). – С. 31.
1068. **Замотаев, П. В.** Полимерные пленки для упаковывания мясных продуктов / П. В. Замотаев // Упаковка. – 2012. – № 5 (90). – С. 21–28.

1069. **Инновации** для целенаправленной модификации структуры и повышения хранимоспособности мясопродуктов / Й. Шпидгаль, Ш. Тёпфль, В. Буксманн, Ф. Хайнц // *Всё о мясе*. – 2011. – № 6. – С. 10–11.
1070. **Интеллектуальные** системы упаковки из пластмассы // *Мясные технологии*. – 2011. – № 7 (103). – С. 16.
1071. **Кавтарадзе, Н.** Многообразие оборудования ISHIDA для упаковки мясных продуктов / Н. Кавтарадзе // *Мясные технологии*. – 2013. – № 4 (124). – С. 40–42.
1072. **Кавтарадзе, Н.** Упаковка липкого свежего мяса / Н. Кавтарадзе // *Мясные технологии*. – 2013. – № 4 (124). – С. 24–26.
1073. **Как** сделать упаковку более функциональной? // *Мясные технологии*. – 2011. – № 1 (97). – С. 12–13.
1074. **Козлов, О. О.** Упаковка для м'ясної продукції (унікальні рішення DuPont) / О. О. Козлов // *Упаковка*. – 2016. – № 4. – С. 28–29.
1075. **Коленюк, Р.** Обратная тара в мясной логистике / Р. Коленюк // *Мясной бизнес*. – 2012. – № 6 (112). – С. 70–73.
1076. **Корж, А. П.** Инновационные решения в области упаковки современных мясопродуктов / А. П. Корж // *Мясные технологии*. – 2015. – № 6 (150). – С. 10–15.
1077. **Корж, А. П.** Инновационные упаковочные решения для мясной продукции / А. П. Корж // *Всё о мясе*. – 2015. – № 5. – С. 42–45.
1078. **Корж, А. П.** Коллаген – катализатор качества мясопродуктов / А. П. Корж // *Мясные технологии*. – 2014. – № 10 (142). – С. 42–45.
1079. **Костенко, Ю. Г.** Развитие микроорганизмов при хранении мясных продуктов в условиях различной температуры / Ю. Г. Костенко, М. А. Краснова // *Мясная индустрия*. – 2011. – № 12. – С. 50–53.
1080. **Кривошей, В. М.** М'ясні вироби в Україні (ринок, тенденції, упаковка) / В. М. Кривошей // *Мясной бизнес*. – 2017. – № 2 (163). – С. 37–39.
1081. **Кривошей, В. М.** Упаковка для м'яса та ковбасних виробів (стан та перспективи розвитку) / В. М. Кривошей // *Упаковка*. – 2010. – № 6 (79). – С. 19–21.
1082. **Крылова, В. Б.** Ассортиментный номер при маркировке мясных и мясосодержащих консервов – гарант безопасности продукции / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // *Всё о мясе*. – 2015. – № 4. – С. 14–16.
1083. **Кудашев, С. М.** Інноваційні технології для м'ясної промисловості / С. М. Кудашев, Т. Д. Пушкар, Н. С. Новицька // *Мясное дело*. – 2011. – № 7. – С. 28–30.
1084. **Кудряшов, Л. С.** Способы упаковки мясных продуктов / Л. С. Кудряшов // *Мясные технологии*. – 2013. – № 6. – С. 49–51.

1085. **Кузнецова, О. А.** Изменения требований законодательства к маркировке мясной продукции / О. А. Кузнецова, З. А. Юрчак, К. О. Мельник // Всё о мясе. – 2015. – № 2. – С. 21–22.

1086. **Кюрегян, Г. П.** Пищевые пленкообразующие покрытия для мяса и мясных продуктов / Г. П. Кюрегян, О. Д. Кюрегян, Н. В. Комаров // Мясные технологии. – 2011. – № 6 (102). – С. 44–45.

1087. **Лаутеншлегер, Р.** Упаковка свежего мяса в модифицированной атмосфере – аргументы "за" и "против" / Р. Лаутеншлегер // Всё о мясе. – 2012. – № 6. – С. 19–23.

1088. **Лисагорский, В. В.** Барьерные пленки: особенности состава и технологии изготовления / В. В. Лисагорский // Мясные технологии. – 2011. – № 6 (102). – С. 27–29.

1089. **Лисагорский, В.** Упаковка мяса в полимерные пленки: плюсы и минусы / В. Лисагорский // Мясные технологии. – 2011. – № 5 (101). – С. 48–50.

1090. **Лисицын, А. Б.** Непрерывность холодильной цепи – залог качества и безопасности мясопродуктов / А. Б. Лисицын, В. С. Барабанщикова // Всё о мясе. – 2012. – № 3. – С. 24–25.

1091. **Макеева, И. А.** Основы стандартизации при маркировке мясной продукции / И. А. Макеева, А. Н. Богатырев // Мясная индустрия. – 2012. – № 6. – С. 18–20.

1092. **Методическая** основа нормирования естественной убыли мяса при холодильной обработке и хранении / В. Н. Корешков, Л. М. Хохлова, С. А. Попов, С. В. Корешков // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 54–55.

1093. **Мостовая, И.** Упаковка ветчин и рулетов в оболочках / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2012. – № 1 (107). – С. 30–31.

1094. **Мультисенсорная** и мультинадежная система контроля упаковки // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 35–36.

1095. **Мураи, М.** Сохранить атмосферу свежести – легко! / М. Мураи // Мясные технологии. – 2011. – № 1 (97). – С. 14.

1096. **Нау, Ф.** Органические консерванты нового поколения / Ф. Нау // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 46–47.

1097. **Не упакуешь – не продашь !** // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 27.

1098. **Новая** технология полуфабрикатов с длительными сроками годности / А. А. Семенова, Л. И. Лебедева, Л. А. Веретенков и др. // Мясная индустрия. – 2011. – № 1. – С. 22–24.

1099. **Новая** упаковка позволит готовить мясо прямо в ней // Мясной бизнес. – 2012. – № 8 (114). – С. 20.

1100. **Новое** решение для порционирования и упаковки охлажденного мяса // Мясные технологии. – 2013. – № 4 (124). – С. 22-23.
1101. **Пасічний, В. М.** На курсі інновацій галузі / В. М. Пасічний // Мясной бизнес. – 2014. – № 2 (130). – С. 16–17.
1102. **Переверзева, А. В.** Комплексная упаковочная линия «из одних рук» / А. В. Переверзева // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 27–28.
1103. **Перспективні** способи пролонгації терміну зберігання м'ясних продуктів / Л. В. Баль-Прилипко, М. Ф. Перехейда, Б. І. Леонова, О. О. Корнієвська // Мясное дело. – 2011. – № 10. – С. 12–14.
1104. **Перспективные** направления развития упаковки в мясной промышленности / А. А. Семенова, Ф. В. Холодов, Н. М. Ревуцкая, А. Ш. Тактаров // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 26–27.
1105. **Петрушина, О. Н.** Баксолан: эффективность, подтвержденная экспериментально / О. Н. Петрушина, И. А. Подвойская // Мясное дело. – 2011. – № 4. – С. 13–14.
1106. **Поваляев, А. Н.** Комплексная автоматизация упаковки мясных продуктов / А. Н. Поваляев // Мясные технологии. – 2015. – № 5. – С. 24–27.
1107. **Полякова, І.** Е327: подбає про зберігання продукту / І. Полякова // М'ясна індустрія. – 2015. – № 2. – С. 12.
1108. **Пономарева, Я.** Модифицированная газовая атмосфера: новые возможности контроля / Я. Пономарева // Мясные технологии. – 2014. – № 10 (142). – С. 12–13.
1109. **Прадун, Д. А.** Качественная упаковка мясных изделий из охлажденного сырья без лишних затрат / Д. А. Прадун // Мясные технологии. – 2013. – № 4 (124). – С. 48–50.
1110. **Проблемы** хранения мясных продуктов // Всё о мясе. – 2011. – № 6. – С. 1.
1111. **Романюк, А.** Комплексное решение для упаковки тушек птицы под заморозку / А. Романюк // Мясной бизнес. – 2013. – № 4 (121). – С. 42–43.
1112. **Романюк, А.** Совершенное и безупречное решение / А. Романюк // Мир Упаковки. – 2012. – № 3 (85). – С. 44–45.
1113. **Самора, С.** Маркировка продуктов из мяса и птицы / С. Самора // Упаковка. – 2015. – № 6 (109). – С. 40–42.
1114. **Связанные** одной холодильной цепью / А. А. Семенова, Л. А. Веретов, О. В. Большаков, В. Н. Корешков // Всё о мясе. – 2011. – № 6. – С. 4–6.
1115. **Святкивская, Е.** Новости по маркировке мяса / Е. Святкивская // Мясной бизнес. – 2012. – № 1 (107). – С. 78–80.

1116. **Семенова, А. А.** Способы упаковки мясной продукции: преимущества и недостатки / А. А. Семенова, В. В. Насонова, Е. К. Туниева // Мясная индустрия. – 2014. – № 1. – С. 52–54.
1117. **Сирохман, І. В.** Пакувальні матеріали для м'ясних продуктів / І. В. Сирохман, В. Т. Лебединець, В. М. Завгородня // Мясной бизнес. – 2013. – № 6 (123). – С. 44–46.
1118. **Смурыгин, В. Ю.** Упаковочные материалы для продуктов из мяса птицы / В. Ю. Смурыгин // Мясная индустрия. – 2013. – № 3. – С. 9–11.
1119. **Современные** технологии упаковки мяса и птицы // Мясные технологии. – 2012. – № 1 (109). – С. 13.
1120. **Специальная** бумага для хранения мяса // Мясной бизнес. – 2013. – № 9 (126). – С. 42.
1121. **Ступникова, О.** Надежное оборудование для котроля упаковки / О. Ступникова // Мясные технологии. – 2014. – № 9 (141). – С. 28–29.
1122. **Ступникова, О.** Повышение прибавочной стоимости при выполнении операций по упаковке / О. Ступникова // Мясные технологии. – 2015. – № 10. – С. 50–51.
1123. **Ступникова, О.** Привлекательная и удобная упаковка для здоровой пищи / О. Ступникова // Мясные технологии. – 2015. – № 6 (150). – С. 20–21.
1124. **Тенденции** спроса на вареные колбасы, сосиски и сардельки и их упаковку // Мясной бизнес. – 2013. – № 4 (121). – С. 26–31.
1125. **Тюгай, О. А.** Сохранность мясных консервов при повышенных температурах / О. А. Тюгай, К. Б. Гурьева, Е. В. Иванова // Мясные технологии. – 2015. – № 6 (150). – С. 46–49.
1126. **Увеличение** срока годности и пищевая безопасность мясных продуктов // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 7 (82). – С. 71.
1127. **Упаковка** из биоразлагаемого материала, сохраняющая свежесть охлажденного мяса и мясопродуктов // Тара и упаковка. – 2014. – № 2 (140). – С. 48–49.
1128. **Упаковочные** решения для охлажденного мяса // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (150). – С. 22–23. ; № 7 (146). – С. 44–45.
1129. **Упаковывание** мяса птицы (технология будущего) // Упаковка. – 2012. – № 3 (88). – С. 56.
1130. **Федотова, А. В.** Полимерные нанокмпозиции для поверхностной защиты мясных продуктов / А. В. Федотова, Ю. В. Фролова // Мясная индустрия. – 2012. – № 9. – С. 55–58.
1131. **Федотова, О. Б.** Новые antimикробные упаковки, перспективные для мясной промышленности / О. Б. Федотова, Д. М. Мяленко // Мясные технологии. – 2015. – № 6 (150). – С. 29–31.

1132. **Фельде, А.** Эффективное сохранение свежести мяса птицы механической обвалки / А. Фельде // Мясные технологии. – 2012. – № 6 (114). – С. 10–11.
1133. **Хансен, В.** Дозирование и упаковка мясных продуктов с фиксированным весом / В. Хансен // Мясные технологии. – 2013. – № 4 (124). – С. 59–61.
1134. **Хансен, В.** Упаковочные линии Cabinplant для немецкого производителя / В. Хансен // Мясные технологии. – 2013. – № 9 (128). – С. 62–64.
1135. **Чаповська, Р.** Для якісного контролю – професійні засоби / Р. Чаповська // М'ясна індустрія. – 2015. – № 3. – С. 19.
1136. **Штина, Ю. В.** Активная упаковка / Ю. В. Штина // Всё о мясе. – 2011. – № 2. – С. 48–49.
1137. **Штина, Ю. В.** Инновационные способы сохранения свежести упакованных продуктов / Ю. В. Штина // Мясные технологии. – 2012. – № 5 (113). – С. 30–31.
1138. **Шубина, Г.** Выделение влаги в упаковках готовых мясных продуктов: причины и пути решения проблемы / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2015. – № 2 (141). – С. 26–28.
1139. **Шубина, Г.** Сроки – понятие широкое / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2013. – № 5 (122). – С. 34–35.
1140. **Шубина, Г.** Упаковка охлажденного мяса без собственного убоя: как организовать и будет ли рентабельно? / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2017. – № 9 (170), окт. – С. 36–40.
1141. **Шубина, Г.** Упаковка охлажденного мяса и полуфабрикатов: как продлить сроки годности / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2017. – № 5 (166). – С. 37–40.
1142. **Шубина, Г.** Упаковочные решения для цельнокусковых мясных деликатесов / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2012. – № 1 (107). – С. 32–37.
1143. **Шувалов, И.** Скин-упаковка: красота и функциональность / И. Шувалов // Мясные технологии. – 2012. – № 7 (115). – С. 23.
1144. **Шувалова, И. Н.** Перспективные решения для упаковки мясных продуктов / И. Н. Шувалова // Мясные технологии. – 2013. – № 9 (128). – С. 12–13.
1145. **Экономичная** упаковка для свежего мяса // Мир Упаковки. – 2012. – № 4 (86). – С. 32.
1146. **Якименко, В. В.** Технологии УФ-обеззараживания: надежно и современно / В. В. Якименко // Мясные технологии. – 2014. – № 8 (140). – С. 48–49.

Розділ 11

Обладнання і логістика м'ясної промисловості

11.1. Логістика м'ясної промисловості

Статті з наукових та фахових видань

1147. **Беседа, С. Д.** Визначення раціональних конструктивних та експлуатаційних характеристик обладнання для транспортування нехарчової м'ясної сировини[Електронний ресурс] / С. Д. Беседа, Є. В. Штефан, В. М. Таран // Мясное дело.– 2011.– № 6.– С. 30–32. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/12111/1/beseda.pdf> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

1148. **Коленюк, Р.** Обратная тара в мясной логистике / Р. Коленюк // Мясной бизнес. – 2012. – № 6 (112). – С. 70–73.

1149. **Контии, Ф.** Передовые практические методы в технологии транспортировки мяса / Ф. Контии // Мясные технологии. – 2015. – № 9. – С. 26–28.

1150. **Любовина, Д.** Оптимизация работы склада мясной продукции / Д. Любовина // Мясные технологии. – 2013. – № 6. – С. 37–39.

1151. **Перевозка** мяса по новым правилам // Мясные технологии. – 2013. – № 5 (125). – С. 18–19.

1152. **Поваляев, А. Н.** Склад мясоперерабатывающего производства – готовность к переменам / А. Н. Поваляев // Мясные технологии. – 2014. – № 10 (142). – С. 30–31.

1153. **Санкин, В.** Склад мясоперерабатывающего предприятия / В. Санкин // Мясные технологии. – 2013. – № 7. – С. 36–37.

1154. **Сурин, Е. Е.** Внутрипроизводственная логистика на мясоперерабатывающем предприятии / Е. Е. Сурин // Мясные технологии. – 2014. – № 10 (142). – С. 74–77.

1155. **Шальк, Г.** Эффективная и гибкая логистика мясоперерабатывающего предприятия / Г. Шальк, И. Дёмин // Мясной бизнес. – 2013. – № 11 (128). – С. 80–81.

11.2. Обладнання м'ясної промисловості

Навчальні видання. Довідкові видання

1156. **Антипова, Л. В.** Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учеб. пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; под ред. Л. В. Антиповой. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2013. – 600 с.

Приведены теоретические сведения об основных процессах колбасного производства, охарактеризованы традиционные и инновационные технологии. Представлены базовые схемы и технологическое оборудование для выполнения основных операций при переработке мясного сырья.

1157. **Ивашов, В. И.** Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности : учебник / В. И. Ивашов. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2010. – 736 с.

Представлено оборудование для убоя и первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы, обработки шкур, кишечника и вторичного сырья. Рассмотрено оборудование для обвалки и жиловки мяса, измельчения, перемешивания, формования колбасных батонов и полуфабрикатов и их термической обработки, а также для производства консервов. Особое внимание уделено комплексной механизации и автоматизации производства, в том числе с использованием роботов. Приведены технологические расчеты оборудования и вопросы для самопроверки.

1158. **Монтаж,** експлуатація, діагностика та ремонт обладнання м'ясопереробних підприємств : підручник / І. Г. Бабанов, О. М. Гавва, О. І. Бабанова та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Сталь, 2015. – 600 с.

Підручник складається із шести розділів та додатків. У підручнику розглянуто основні методи ведення монтажу, експлуатації, налагодження, діагностики та ремонту обладнання м'ясопереробних підприємств. Наведено основні напрями взаємодії проектних, будівельних, монтажних, контролюючих та інших організацій, методи та способи проведення монтажних, налагоджувальних та ремонтних робіт основного, допоміжного та додаткового обладнання. Розглянуто основні причини неполадок технологічного обладнання та методи їх усунення, причини зношування і корозії деталей, наведена необхідна документація під час проведення монтажу та ремонту обладнання, описані вимоги до санітарного оброблення технологічного обладнання та охорони навколишнього середовища м'ясопереробних підприємств.

1159. **Некоз, О. І.** Проектування м'ясорізальних вовчків : навч. посібник / О. І. Некоз, О. В. Батраченко ; Черкаській державний технологічний університет. – Черкаси : ЧДТУ, 2014. – 221 с.

Запропоновано цілісну методику проектувального розрахунку одного із основних видів технологічного обладнання м'ясопереробного виробництва – м'ясорізальних вовчків. Увагу приділено розрахунку конструктивних параметрів головних робочих органів вовчка - ножів та решіток, оскільки саме ці елементи конструкції головним чином визначають ефективність та енергоємність його роботи. Запропоновано інтегральний критерій оцінювання ефективності конструкції різального вузла, а також диференційований підхід до визначення продуктивності вовчка та подрібнювальної здатності його різального комплексу. Наведено огляд сучасних конструкцій вовчків та їх робочих органів. Подано конструкції відомих світових виробників вовчків, що дозволяють визначити найбільш ефективні шляхи підвищення технічного рівня цих машин.

1160. **Соловьев, О. В.** Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения: справочник / О. В. Соловьев.– Москва : ДеЛи принт, 2010.– 470 с.

Данный справочник включает в себя описание и технические характеристики наиболее современного инструмента, инвентаря и оборудования отечественного и зарубежного производства, осуществляющего убой скота, разделку мяса, производство колбасных изделий и полуфабрикатов, а также санитарии и гигиену на мясоперерабатывающих производствах. В справочнике приведены некоторые новейшие российские конструкторские разработки как технологического оборудования в комплексе, так и отдельных машин и аппаратов. Справочник предназначен и может быть полезен для широкого круга инженерно-технических работников мясо-, птице-, рыбоперерабатывающей и других отраслей народного хозяйства, специалистов проектных, научно-исследовательских и конструкторских организаций, учащихся высших, средних специальных учебных заведений.

1161. **Сухенко, Ю. Г.** М'ясо-молочне обладнання первинної переробки сировини : практикум : навч. посібник / Ю. Г. Сухенко, В. Ю. Сухенко, М. М. Муштрук ; за ред. д-ра техн. наук, проф. Ю. Г. Сухенка ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компринт, 2015. – 386 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe. (дата звернення: 12.11.2018). – Назва з екрана.

1162. **Тимошенко, Н. В.** Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий мясной промышленности: учеб. пособие / Н. В. Тимошенко, А. В. Кочерга, Г. И. Касьянов.– Санкт-Петербург : Гиорд, 2011.– 512 с.

Данное издание является руководством для изучения курсов «Проектирование предприятий мясной промышленности с основами САПР» и «Основы проектирования и инженерное оборудование», выполнения практических заданий, контрольных работ, курсового проекта и выпускной квалификационной работы. В книге приведены сведения об организации проектирования, строительства и инженерном оборудовании объектов мясной отрасли, даны методики технологических расчетов, рекомендации по организации технологических процессов отдельных производств, нормативные и справочные данные, основной перечень технологического оборудования с его стилизованным изображением и основными параметрами, а также ассортимент выпускаемой продукции и рецептуры, нормы расхода сырья и материалов, технологические схемы производств.

Автореферат дисертацій на здобуття наукового ступеню

1163. **Батраченко, О. В.** Підвищення ефективності роботи та довговічності м'ясорізних машин : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / О. В. Батраченко; Вінницький Національний аграрний університет. – Вінниця, 2014. – 20 с.

Роботу присвячено дослідженню технологічних процесів подріблення м'ясної сировини, які реалізуються за допомогою таких видів м'ясорізальних машин, як вовчки та кутери.

1164. **Вербицький, С. Б.** Вдосконалення процесу тонкого подріблення м'ясної сировини та розроблення емульсаторів роторного типу : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / С. Б. Вербицький ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 22 с.

Роботу присвячено дослідженню процесів тонкого подріблення м'ясної сировини на емульсаторах роторного типу, визначенню впливу технологічних факторів та конструктивних параметрів зазначених машин на ступінь подріблення, фізичні, а також на структурно-механічні властивості оброблених мас, зокрема на показники профільного аналізу структури ТРА(Texture Profile Analysis).

1165. **Прокопенко, І. О.** Удосконалення технологій виробів з м'яса птиці з використанням атермічного обладнання: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / І. О. Прокопенко ; Одеська національна академія харчових технологій.– Одеса, 2016.– 19 с.

Робота присвячена удосконаленню технологій виробів з м'яса птиці з використанням високого гідростатичного тиску. Встановлена можливість подовження терміну зберігання свіжого м'яса птиці, інтенсифікації процесу посолу м'ясної сировини та визначені раціональні режими атермічного обладнання для отримання напівфабрикату високого ступеня кулінарної готовності. Розроблено технологію виробництва делікатесного вибору з м'яса птиці з пролонгованим терміном зберігання. Проведено комплексну оцінку нового виду продукту, яка свідчить про його високу харчову та біологічну цінність.

Статті з наукових та фахових видань

1166. **Unimasz** – оборудование европейского уровня для производства украинского "белого" мяса // Мясной бизнес. – 2012. – № 5 (111). – С. 68–69.

1167. **Абалдова, В. А.** Анализ оборудования механической обвалки мяса птицы и качества получаемой продукции / В. А. Абалдова // Мясные технологии. – 2013. – № 5 (125). – С. 60–63.

1168. **Абалдова, В. А.** Механическая обвалка мяса птицы: оборудование и технология / В. А. Абалдова // Мясные технологии. – 2011. – № 5 (101). – С. 34–37.

1169. **Автоматизированные** линии в мясной отрасли / П. И. Пляшешник, Б. Р. Каповский, С. Н. Глебочев, С. С. Шихов // Мясная индустрия. – 2016. – № 1. – С. 32–34.

1170. **Анализ** энергоэффективности холодильных камер предприятий мясной промышленности / Н. С. Николаев, Г. С. Руденко, П. И. Пляшешник, В. Н. Коростылев // Мясная индустрия. – 2014. – № 6. – С. 41–43.

1171. **Аскерова, А. Н.** Устройство для изготовления мясных деликатесов из буйволятины / А. Н. Аскерова, Х. К. Фаталиев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 4. – С. 55–56.

1172. **Баль-Прилипко, Л. В.** Дым без огня...: Современные коптильные препараты / Л. В. Баль-Прилипко // Мир продуктов. – 2012. – № 8 (87). – С. 46–47.

1173. **Беседа, С. Д.** Визначення раціональних конструктивних та експлуатаційних характеристик обладнання для транспортування нехарчової м'ясної сировини / С. Д. Беседа, Є. В. Штефан, В. М. Таран // Мясное дело. – 2011. – № 6. – С. 30–32.

1174. **Бунецкая, О.** Очистка и дезинфекция оборудования на мясоперерабатывающих предприятиях / О. Бунецкая // Мясные технологии. – 2011. – № 9 (105). – С. 32–33.

1175. **Васильева, О. В.** Автоматизируем производственный учет на мясокомбинате / О. В. Васильева, Е. А. Кондратьева, Т. Л. Голубева // Мясные технологии. – 2013. – № 11 (131). – С. 40–41.

1176. **Вербицкий, С. Б.** Безопасность и гигиена мясоперерабатывающего оборудования / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2014. – № 10 (138). – С. 32–36.

1177. **Вербицкий, С. Б.** Безопасность и гигиена по-европейски: промышленные мясорубки и волчки / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2012. – № 1 (107). – С. 52–57.

1178. **Вербицкий, С. Б.** Климатические камеры для производства сыровяленых и сырокопченых колбас / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2017. – № 6 (167). – С. 45–46.

1179. **Вербицкий, С. Б.** Механическая тендеризация мяса: оборудование, пищевая безопасность / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (145). – С. 44–49.

1180. **Вербицкий, С. Б.** Мясорезательные машины / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2013. – № 2 (119). – С. 52, 54–55 ; № 3. – С. 66–68

1181. **Вербицкий, С. Б.** Оборудование для игольного инъецирования мясного сырья: требования безопасности и гигиены согласно норм ЕС / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2015. – № 2 (141). – С. 34–38.

1182. **Вербицкий, С. Б.** Оборудование для игольного инъецирования мясного сырья: конструкции / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2015. – № 1 (140). – С. 42–45.

1183. **Вербицкий, С. Б.** Оборудование для переработки вторичного мясного сырья: вчера, сегодня и завтра / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2012. – № 4 (110). – С. 66–70.

1184. **Вербицкий, С. Б.** Современные устройства для контроля посторонних включений в мясных продуктах / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2012. – № 6 (112). – С. 66–69.

1185. **Вербицкий, С. Б.** Специализированное оборудование для мясной промышленности стран Азии / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2013. – № 10 (127). – С. 64–68.

1186. **До питання** підвищення енергоефективності котельних установок на м'ясопереробних підприємствах України / В. І. Павелко, В. Ф. Мокляк, А. І. Заславський, В. В. Михайлюк // Мясной бизнес. – 2014. – № 11 (139). – С. 44–46.
1187. **Желудков, А.** Аналіз робочих органів машин для тонкого подрібнення м'ясної сировини / А. Желудков, С. Акуленко // Ukrainian food journal. – 2014. – Vol. 3, issue 4. – С. 619–626.
1188. **Ивашов, В. И.** Оборудование для вертикальной разделки и обвалки на мясоперерабатывающих предприятиях / В. И. Ивашов, О. Е. Кожевникова // Всё о мясе. – 2012. – № 2. – С. 36–37.
1189. **Казаков, В. И.** Uniti Food Machinery: высокочасное оборудование для мясопереработки / В. И. Казаков // Мясные технологии. – 2014. – № 10 (142). – С. 20.
1190. **Каповский, Б. Р.** Автоматические системы управления технологическими процессами в мясной промышленности / Б. Р. Каповский, П. И. Пляшешник // Мясная индустрия. – 2016. – № 4. – С. 25–27.
1191. **Кожевникова, О. Е.** Автоматизация на мясоперерабатывающих производствах / О. Е. Кожевникова, В. М. Горбатова // Мясные технологии. – 2012. – № 4. – С. 44–45.
1192. **Корешков, В. Н.** Правила работы на холодильниках мясной отрасли / В. Н. Корешков, В. А. Лапшин // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 49–50 ; № 9 (117). – С. 67–69.
1193. **Коровочкин, М. Ю.** Смазочные материалы для оборудования мясной промышленности / М. Ю. Коровочкин // Мясные технологии. – 2011. – № 10 (106). – С. 77.
1194. **Кудряшов, Л. С.** Современные конструкции установок для массирования мяса / Л. С. Кудряшов // Мясная индустрия. – 2011. – № 9. – С. 12–15.
1195. **Кузина, Ж. И.** Оптимизация процессов мойки мясоперерабатывающего оборудования / Ж. И. Кузина, Б. В. Маневич, В. О. Рыбалтовский // Мясные технологии. – 2012. – № 10 (118). – С. 21.
1196. **Лапочкин, С.** Перевозка мяса в рефрижераторах: преимущества и особенности / С. Лапочкин // Мясные технологии. – 2014. – № 9 (141). – С. 56–57.
1197. **Линднер, Й.** Установки для очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / Й. Линднер // Мясная индустрия. – 2011. – № 7. – С. 41–42.

1198. **Линднер, Й.** Установки для очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / Й. Линднер // Мясные технологии. – 2011. – № 9 (105). – С. 16.

1199. **Линдер, Й.** Установки для очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / Й. Линдер // Мясной бизнес. – 2012. – № 2 (108). – С. 38–39.

1200. **Линднер, Й.** Установки для очистки сточных вод мясоперерабатывающих предприятий / Й. Линднер // Мясной бизнес. – 2015. – № 3 (142). – С. 34–35.

1201. **Максимов, Д. А.** Автоматическое управление процессом тонкого измельчения мясного сырья / Д. А. Максимов, Б. Р. Каповский, А. Н. Захаров // Мясная индустрия. – 2013. – № 1. – С. 42–44.

1202. **Максимов, Д. А.** Новые подходы в создании мясоперерабатывающего оборудования / Д. А. Максимов // Мясная индустрия. – 2013. – № 8. – С. 44–47.

1203. **Максимов, Д. А.** Особенности конструкции современных термокамер / Д. А. Максимов // Мясные технологии. – 2011. – № 1 (97). – С. 22–25.

1204. **Максимов, Д. А.** Перспективы развития резательных машин для тонкого измельчения мясного сырья / Д. А. Максимов, Б. Р. Каповский // Мясная индустрия. – 2012. – № 6. – С. 28–30.

1205. **Максимов, Д. А.** Санитарно-гигиеническое оборудование на мясоперерабатывающем производстве / Д. А. Максимов // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 59–60.

1206. **Максимов, Д. А.** Современное оборудование для измельчения замороженных мясных блоков / Д. А. Максимов, В. Г. Жуков // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 30–33.

1207. **Малова, Н. Д.** Система воздухораспределения через плоские сопла в камерах охлаждения мясных продуктов / Н. Д. Малова, С. Ю. Мурзин // Холодильная техника. – 2015. – № 6. – С. 43–48.

1208. **Маневич, Б. В.** Оптимизация мойки оборудования для мясопереработки / Б. В. Маневич, В. О. Рыбалтовский, Т. М. Краснова // Мясные технологии. – 2012. – № 2 (110). – С. 37.

1209. **Матияшук, А. М.** Огляд прогресивного обладнання для подрібнення в м'ясопереробних виробництвах / А. М. Матияшук, В. П. Василів, В. Ю. Сухенко // Мясное дело. – 2013. – № 11-12 (139-140). – С. 17–21.

1210. **Мищанюк, В.** Препараты для производства мясных деликатесов / В. Мищанюк // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 11 (119). – С. 41–43.

1211. **Пляшешеник, П. И.** Портативные приборы контроля мясного сырья / П. И. Пляшешеник, С. С. Шихов, С. Н. Глебачев // Мясная индустрия. – 2015. – № 3. – С. 20–23.

1212. **Правила** работы на холодильниках мясной отрасли / Н. В. Корешков, А. В. Лапшин // Мясные технологии. – 2012. – № 7 (115). – С. 59–60.

1213. **Прянишников, В. В.** Инновационное оборудование и технологии для инъектирования мясных продуктов / В. В. Прянишников // Мясное дело. – 2013. – № 8-9 (136-137). – С. 17–18.

1214. **Сапожников, В. Б.** Особенности компетенции холодильных установок для мясоперерабатывающих предприятий / В. Б. Сапожников // Мясные технологии. – 2013. – № 9 (128). – С. 38–42. ; № 10 (130). – С. 53–56 ; № 11 (131). – С. 46–50.

1215. **Сапожников, В. Б.** Подбор компрессоров для холодильных систем мясоперерабатывающих производств / В. Б. Сапожников // Мясные технологии. – 2015. – № 11. – С. 14–19.

1216. **Сафонов, С.** Препараты для производства мясных деликатесов / С. Сафонов // Мясной бизнес. – 2013. – № 11 (128). – С. 28–30.

1217. **Скобелев, В.** Оборудование для переработки мяса и птицы / В. Скобелев // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 3. – С. 35–36.

1218. **Современное** оборудование и обеспечение гигиенической чистоты воздуха и поверхностей на предприятиях мясной промышленности // Мясная индустрия. – 2012. – № 9. – С. 28–31.

1219. **Современное** технологическое оборудование для производства детского питания на мясной основе / А. Б. Лисицын, О. Е. Кожевникова, Н. В. Пестов и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 7. – С. 22–24 ; № 8. – С. 32–34.

1220. **Сурин, Е. Е.** Внутрипроизводственная логистика на мясоперерабатывающем предприятии / Е. Е. Сурин // Мясные технологии. – 2014. – № 10 (142). – С. 74–77.

1221. **Фисенко, Р. П.** Применение эпиламированных куттерных ножей в мясоперерабатывающей промышленности / Р. П. Фисенко, С. А. Ищенко, С. В. Иншаков // Мясная индустрия. – 2012. – № 11. – С. 34–35.

1222. **Холодильное** оборудование для молочной и мясной промышленности // Холодильная техника. – 2014. – № 4. – С. 54–55.

1223. **Чепелюк А. Н.** Оборудование для полуфабрикатов – оптимальные решения для Ваших производств / А. Н. Чепелюк // Мясной бизнес. – 2010. – № 4 (88). – С. 74–75.

1224. **Чепелюк А. Н.** Оборудование от Апко – воплотим любую фантазию / А. Н. Чепелюк // Мясной бизнес. – 2010. – № 5 (89). – С. 100.

1225. **Шкарупа, С. П.** Перевозка мяса и мясной продукции / С. П. Шкарупа // Мясные технологии. – 2014. – № 2 (134). – С. 40–42.

1226. **Яремчук, Н. В.** Вот так мясо – высший сорт ! Обзор оборудования для повышения сортности мяса / Н. В. Яремчук // Мясные технологии. – 2012. – № 3 (111). – С. 29–33.

Охорона праці підприємств м'ясної промисловості

Статті з наукових та фахових видань

1227. **Брындина, Л. В.** Streptomyces chromogenes s.g. 0832 биофлокулянт для очистки сточных вод мясной промышленности / Л. В. Брындина, К. К. Полянский // Всё о мясе. – 2012. – № 4. – С. 44–46.

1228. **Бунецкая, О.** Очистка и дезинфекция оборудования на мясоперерабатывающих предприятиях / О. Бунецкая // Мясные технологии. – 2011. – № 9 (105). – С. 32–33.

1229. **Гуць, В. С.** Причини, джерела і обставини виробничого травматизму в м'ясній промисловості України [Електронний ресурс] / В. С. Гуць, О. В. Євтушенко // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 122–126. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6234> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

1230. **Євтушенко, О.** Априорний аналіз вибору факторів для оцінки стану охорони праці на підприємствах м'ясної промисловості = Factors for assessment of occupational safety meat industry [Електронний ресурс] / О. Євтушенко // Ukrainian food journal. – 2013. – vol. 2, issue 1. – С. 80–85. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6631> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

В роботі наведено результати експертної оцінки сукупності факторів, вплив яких найчастіше призводить до небезпеки травмування працівників м'ясопереробних підприємств АПК. Обробка експертних даних проводилася методом априорного ранжирування факторів. Встановлено ранги і пріоритетність факторів, причин, заходів, які впливають на рівень травматизму при виконанні технологічного процесу на м'ясопереробних підприємствах.

1231. **Євтушенко, О.** Стан охорони праці на підприємствах м'ясопереробної промисловості України [Електронний ресурс] / О. Євтушенко, С.Коваленко // Ukrainian food journal.– 2013. – Vol. 2, issue 4. – С. 605–611. – Режим доступу : <http://>Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/14075> (дата звернення: 05.11.2018). – Назва з екрана.

1232. **Кузнецова, О. А.** Подходы к анализу химических рисков на предприятиях мясной промышленности / О. А. Кузнецова, З. А. Юрчак, Д. А. Устьянов // Всё о мясе. – 2015. – № 5. – С. 22–23.

1233. **Минаев, М. Ю.** Объективные методы контроля санитарной обработки в мясной промышленности / М. Ю. Минаев, Г. И. Солодовникова, Т. А. Фомина // Всё о мясе. – 2011. – № 6. – С. 29–30.

1234. **Петухов, С.** Дезинфекция на мясоперерабатывающих предприятиях / С. Петухов // Мясные технологии. – 2011. – № 4 (100). – С. 24.

1235. **Требования** к санитарному режиму на мясоперерабатывающих предприятиях и цехах // Мясное дело. – 2011. – № 5. – С. 15.

1236. **Ханумян, А.** Производственная санитария мясоперерабатывающих предприятий / А. Ханумян // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 20–21.

1237. **Чернуха, И. М.** Управление опасными факторами на мясоперерабатывающем предприятии / И. М. Чернуха, Ю. А. Хворова // Мясная индустрия. – 2012. – № 11. – С. 12–15.

Іменний покажчик

| | | | |
|--------------------|--|---------------------|---|
| Якоб Н. | 561 | Арасланова А. | 973 |
| Абалдова В. А. | 1167, 1168 | Арашанова Э. Б. | 926 |
| Абдрашитова Г. Г. | 241, 716 | Аргайо М. | 438 |
| Абдурахманов Р. Н. | 640 | Арнау Д.Ф. | 743 |
| Абрашитова Г. Г. | 234 | Арнау Д. | 750 |
| Авдєєва Л. Ю. | 968 | Асауляк А. В. | 444, 623, 633 |
| Аветян Е. Г. | 817, 944 | Асенова Б. К. | 705 |
| Авраменко Н.С. | 564 | Аскерова А. Н. | 1171 |
| Агаркова Е. Ю. | 977 | Асланова А. М. | 1009 |
| Агунова Л. В. | 455, 562, 704, 889, 952, 1050 | Асланова М. | 283, 978 |
| Адылов Ф. В. | 509 | Асланова М. А. | 785, 892, 893, 894, 910, 911, 963, 974, 980, 988, 992, 1001, 1005. 1007 |
| Азаров Р. В. | 952 | Афанасьев П. А. | 586, 918 |
| Азаров А. В. | 889 | Афанасьев Д. А. | 667 |
| Азарова Н. Г. | 329, 455, 504, 562, 889, 952, 1050 | Афанасьєва О. П. | 87, 88 |
| Аксенова Т. И. | 1051 | Афукова Н. О. | 765 |
| Акуленко С. | 1187 | Ахмедова Т. П. | 895 |
| Акулич А. В. | 443 | Бадмаєва Т. М. | 446 |
| Акулов П. | 1015 | Баженова Б. А. | 227, 308, 446, 447, 565, 566, 577, 707, 766, 767, 864 |
| Алексеев А. Ю. | 890 | Базарнова Ю. Г. | 25, 374, 537. 671, 708, 744, 745, 768 |
| Алексеева Е. А. | 663 | Базрова Ф. С. | 923 |
| Алексеевнина О. Я. | 361, 363, 639 | Байбаков В. И. | 416 |
| Алехина Л. В. | 396, 425, 589, 608, 609, 610, 611, 645-649, 659, 706, 761, 763 | Байдалинова Л. С. | 847 |
| Алешков А. В. | 891 | Балабаєва В. Н. | 85 |
| Альварес К. | 536 | Баликоева Ф. Р. | 185 |
| Амагзаєва Г. Н. | 308, 565, 767 | Балькина О. А. | 566 |
| Амирханлу А. Х. | 794 | Бальжинимаєва С. К. | 707 |
| Андре С. | 302 | Баль-Прилипко Л. | 275, 327, 567 |
| Андреева Н. Л. | 208 | Баль-Прилипко Л. В. | 4, 352, 373, 426, 445, 568, 569, 896, 897, 1017, 1053, 1054, 1103, 1172 |
| Андреекнов В. А. | 396, 425, 563, 589, 608-611, 645-649, 659, 706, 761-763 | Барабанов Д. А. | 196 |
| Андрощук О. С. | 277 | Барабанщикова В. С. | 1090 |
| Анисимова И. Г. | 596 | Барабанщикова В. С. | 292 |
| Антипов А. В. | 1016 | Бараненко Д. А. | 788 |
| Антипова Л. В. | 255, 256, 721, 819, 822, 839, 946, 1156 | Бараников В. А. | 317 |
| Антоненко О. Г. | 1036 | Баррус Д. Р. | 525 |
| Антоненко О. М. | 764, 776 | Басов В. О. | 353, 355, 398, 474, 475, 526 |
| Антоненко С. | 711 | | |
| Апраксина С. К. | 415 | | |

| | | | |
|--------------------|-------------------------------------|----------------------|--|
| Басов О. В. | 15 | Брюхова С. В. | 447, 577 |
| Басова Е. В. | 898 | Брянская И. В. | 427, 796 |
| Батаева Д. С. | 26, 676, 679 | Будаева А. Е. | 446 |
| Батраченко О. В. | 1159, 1163 | Будник Н. В. | 559 |
| Башкірова А. К. | 570, 769 | Буксманн В. | 1069 |
| Баштова Н. К. | 155 | Булгакова О. В. | 2 |
| Бегалов В. | 1018 | Булъга Е. | 1055 |
| Безносков Р. А. | 95 | Бунецкая О. | 1174, 1228 |
| Безряднова А. С. | 805 | Бунина О. Ю. | 902 |
| Безусов А. Т. | 899 | Бургу Ю. Г. | 223 |
| Белов Е. А. | 96 | Бурлакова С. С. | 220, 221, 249, 251, 252, 439, 841 |
| Белозеров Г. А. | 402, 642 | Бут О. | 1056, 1057, 1058 |
| Белопольский А. Е. | 188, 257 | Бутенко Л. М. | 277 |
| Белоусова Е. В. | 72, 82 | Бутгаева Н. А. | 157, 417 |
| Беляев Е. А. | 717 | Бухтеева Ю. М. | 826 |
| Беляева М. А. | 97 | Быкова И. Б. | 401 |
| Белякина Н. Е. | 900 | Быреева К. Е. | 573 |
| Бельтюкова С. В. | 376 | Варенко А. А. | 664 |
| Бергер А. Д. | 89 | Варминова Н. | 1059 |
| Бережняк В. А. | 98 | Василевская С. И. | 443 |
| Битуева Э. Б. | 770 | Василевская Е. Р. | 926 |
| Білоус С. І. | 623 | Василенко А. Ю. | 228 |
| Бірта Г. О. | 223 | Василиади Г. К. | 254 |
| Блащук В. В. | 612 | Василів В. П. | 1021, 1209 |
| Бобренёва И. В. | 314 | Васильев В. Г. | 462 |
| Богатов Г. А. | 618, 816 | Васильева О. В. | 1175 |
| Богатов Г. А. | 709 | Васюкова А. Т. | 726 |
| Богатырев А. Н. | 935, 1091 | Вебер Г. | 903 |
| Божко Н. В. | 155, 212, 571, 55, 656, 792, 941 | Велюханов В. | 1020 |
| Божко С. Д. | 771 | Венгер К. П. | 348, 807 |
| Божкова С. Е. | 419 | Вербицкий Б. | 774 |
| Бойко В. І. | 99 | Вербицкий С. Б. | 73, 74, 478, 525, 527, 528, 636, 773, 1164, 1176- 1185 |
| Бойцова Т. М. | 764, 776 | Вербников С. | 710 |
| Большаков О. В. | 1114 | Веревкина М. И. | 199, 200, 456 |
| Большакова В. А. | 341, 450, 451 | Веретенев Л. А. | 809, 1098 |
| Бондар М. М. | 568 | Веретов А. А. | 650 |
| Бондаренко Е. | 5, 6 | Веретов Л. А. | 37, 51, 75, 81, 365, 366, 476, 502, 619, 660, 723, 1114 |
| Бондаренко Н. В. | 572, 635 | Винникова Л. Г. | 637, 775, 777, 812 |
| Бондарук Н. Р. | 832 | Виноградова Н. А. | 414 |
| Борисевская А. С. | 411, 937 | Віннікова І. О. | 354 |
| Борисенко А. А. | 360, 414 | Віткін Л. | 279 |
| Борисенко Л. А. | 414 | Власова К. М. | 101 |
| Борисова В. Л. | 906 | Войтко А. А. | 320 |
| Борковська В. В. | 100 | | |
| Бородин А. В. | 276, 857 | | |
| Борсолук Л. | 710 | | |
| Борсолук Л. М. | 356 | | |
| Брацихин А. А. | 360, 414 | | |
| Бредихина О. В. | 469 | | |
| Бровко О. Г. | 2 | | |
| Бройко Ю. В. | 788 | | |
| Брындина Л. В. | 1019, 1227 | | |

| | | | |
|---------------------|-----------------------------------|-------------------|--|
| Войцехівська Л. | 580, 581 | Головко Ю. | 582 |
| Войцехівська Л. І. | 370, 397 | Голубева Т. | 108 |
| Волошина Т. Н. | 975 | Голубева Т. Л. | 1175 |
| Волынская И. П. | 38-40, 45, 129, 132, 515, 1038 | Гомбожапова Н. И. | 427 |
| Волынская Н. Ф. | 806 | Гонгаева А. Г. | 449, 483 |
| Воробьев С. А. | 229, 230, 231, 321, 1060 | Гоноцкая В. А. | 833 |
| Вострикова Н. Л. | 379, 380, 400, 465 | Гонтаренко А. | 377 |
| Воякин М. Л. | 484 | Гонтовий М. | 404 |
| Вторушина И. А. | 767 | Гончаров Г. І. | 732, 832 |
| Габараев А. Н. | 335 | Горбатов В. М. | 81, 480, 662, 663, 1191 |
| Гавазюк О. | 835 | Горбунова Н. А. | 8, 166, 280, 306, 323, 1063, 1064 |
| Гавва О. М. | 1158 | Гордієнко Г.С. | 2 |
| Гаврик А. | 479 | Гордынец С. А. | 913, 919 |
| Газизов А. Г. | 179, 237 | Горлов И. В. | 914 |
| Газизова А. И. | 182, 244 | Горлов И. Ф. | 324, 419 |
| Галина Ю. Ф. | 819, 822 | Горобець Ю. С. | 16 |
| Галкин Ю. А. | 785 | Грегірчак Н. М. | 585 |
| Галкин М. Л. | 322, 778 | Громовых Т. И. | 716, 717 |
| Гальего Д. П. | 536 | Губанова М. И. | 533, 552 |
| Гапріндашвілі Н. А. | 225 | Губина А. А. | 979 |
| Гарайс М. | 1061 | Гулева А. Я. | 158 |
| Гарбуз В. Г. | 444 | Гундырева М. И. | 343 |
| Гаргаева А. Г. | 713 | Гуржій Н. Г. | 90 |
| Гарзанов А. | 13 | Гурина Р. Р. | 130 |
| Гарзанов А. Л. | 1022 | Гуринович Г. В. | 18, 232, 233, 361, 363, 639, 640, 713, 781 |
| Гармаш О.М. | 445 | Гурський П. В. | 187 |
| Гащук О. І. | 154, 722, 817, 944 | Гурьева Б. К | 858, 860 |
| Гаязова А. О. | 779 | Гурьева К. Б. | 325, 337, 881, 1125 |
| Генель Л. С. | 778 | Густова Т. В. | 115, 289, 867, 869, 871, 1082 |
| Герасимова Н. Ю. | 907 | Гутник Б. Е. | 75, 619 |
| Герасимчук В. | 1056 | Гуць В. С. | 1229 |
| Герзанов А. Л. | 7, 1023 | Гущин В. В. | 261, 312 |
| Гиро А. В. | 259, 260, 914 | Давтян А. | 1020 |
| Гиро В. В. | 157, 417 | Давыдова Р. | 9, 10, 76, 102, 190, 191, 281, 481, 583, 739, 740 |
| Гиро Т. М. | 156, 157, 258, 417, 555, 602 | Дадыкин А. С. | 931, 967 |
| Глазкова И. В. | 210, 908, 909 | Данилов М. Б. | 308, 447, 565, 566, 707, 782, 864 |
| Глебочев С. Н. | 1169, 1211 | Данилов М.Б. | 577 |
| Глотова И. А. | 780 | Данильчук Т. Н. | 234, 241 |
| Глумова Н. | 580, 581 | Данілова К. О. | 397 |
| Глушков, О. А. | 812 | Дарбакова Н. В. | 578 |
| Говор И. А. | 892-894, 910, 911 | Дардик В. Б. | 11, 43 |
| Гойко І. Ю. | 960 | | |
| Голованова П. М. | 545, 606 | | |
| Головач Т. Н. | 977 | | |
| Головко Е. Н. | 287, 985, 995 | | |
| Головко, М. П. | 278, 712, 912 | | |
| Головко Т. М. | 278, 712 | | |

| | | | |
|--------------------|--|-------------------|-------------------------------------|
| Дацко В. А. | 362, 929 | Евдокимова О. В. | 448 |
| Дашиева Л. Б. | 782 | Евелева В. В. | 208, 532 |
| Дворницин А. П. | 1036 | Егорова Ж. Г. | 258 |
| Дегтерев Г. П. | 12 | Емельянов И. Я. | 372 |
| Дегтярев Е. | 282 | Еремия Т. В. | 14, 19 |
| Дёмин И. | 1155 | Еремцова А. А. | 679 |
| Денисов А. | 1066 | Ермолаев В. В. | 349 |
| Денисюк Н. А. | 562, 1050 | Ермохин В. | 786 |
| Деревицкая О. К. | 916, 967, 989, 990, 992, 996, 1004, 1007, 1008 | Ермошкин Г. | 77 |
| Дерик Е. А. | 192 | Ершова Т. А. | 771 |
| Дерин В. | 13 | Ефимочкина Н. Р. | 401 |
| Джира В. | 302 | Ефремов А. П. | 158 |
| Дзидзоева З. Г. | 181 | Євлаш В. В. | 346 |
| Дзодзиева Э. С. | 407 | Євтушенко О. В. | 1229-1231 |
| Дибирасулаев М. А. | 402, 642 | Ємцев В. І. | 106 |
| Димитриевич Л. Р. | 886 | Ємцева І. В. | 107, 145 |
| Доан Т. В. | 826 | Жабіна О. В. | 725 |
| Добровольская А. | 714 | Жамсаранова С. Д. | 449, 483 |
| Доброхотова Т. Н. | 1067 | Жаринов А. И. | 28, 484, 485, 716, 717 |
| Доева И. Г. | 624 | Жаринов, М. Ю. | 921 |
| Долганова Н. В. | 794 | Желева Т. | 342 |
| Долгоп'ятова Ю. Ю. | 897 | Желева Т. С. | 341 |
| Доманова Е. В. | 530 | Желуденко Ю. В. | 613 |
| Доманова О. В. | 531 | Желудков А. | 1187 |
| Доманькова М. | 862 | Животова Т. Ю. | 317 |
| Домарецкий В. А. | 394, 395 | Жилинская Н. В. | 716 |
| Домодыко Е. В. | 422 | Жук В.О. | 590 |
| Доморацкий С. С. | 793 | Жукевич-Собчак В. | 553 |
| Донець О. П. | 405 | Жуков В. Г. | 1206 |
| Донскова Л. А. | 997 | Жукова А. | 741 |
| Донцова Н. Т. | 772, 783, 821 | Жукова В. Ф. | 225 |
| Дорошенко Е. | 641 | Жукотський Е. К. | 968 |
| Дорошенко К. | 428 | Журавко Е. В. | 934 |
| Драган А. Д. | 103 | Журавлева Е. | 108, 109 |
| Драган О. І. | 104, 105 | Забалуева Ю. Ю. | 766 |
| Драчева Л. В. | 915 | Забашта А. Г. | 15, 353, 355, 398, 474, 475, 526 |
| Дроменко О. Б. | 856 | Забашта Н. Н. | 172, 285, 287, 985, 995 |
| Дубровин И. А. | 96 | Забиякина Т. В. | 163, 310 |
| Дубровский А. А. | 768 | Заболотная А. А. | 159 |
| Дубцов Г. Г. | 784 | Заболотный В. С. | 91 |
| Дуденко Н. В. | 886 | Забурунов С. С. | 780 |
| Дыдыкин А. | 283, 978 | Завгородня В. М. | 1048, 1117 |
| Дыдыкин А. С. | 48, 586, 785, 916- 918, 965, 974, 979, 980-983, 988, 992, 999, 1001, 1003, 1005, 1012 | Задкова С. П. | 613 |
| Дымар О. В. | 913, 919 | Замбалова Н. А. | 578 |
| Дьяконова А. К. | 975 | Замотаев П. В. | 1068 |
| Дьяченко Д. В. | 920 | Запорожская С. П. | 715, 922, 948 |

| | | | |
|----------------------|------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| Запорожский А. А. | 715, 928, 922, 948, 950 | Кабаченко О. С. | 173 |
| Заславський А. І. | 16, 505, 1024, 1042, 1186 | Кавтарадзе Н. | 1071, 1072 |
| Засядько Я. І. | 1024 | Кагадеева П. А. | 534 |
| Захаров А. В. | 789 | Кадималиев Д. А. | 466, 658 |
| Захаров А. Н. | 235, 1201 | Казачков В. И. | 1189 |
| Захаров И. В. | 416 | Казанцева И. Л. | 588, 729, 878, 880 |
| Захарченко О. В. | 17 | Каимбаева Л. А. | 182, 244, 245, 316, 368 |
| Зернова О. В. | 193, 984 | Калакура М. М. | 394 |
| Зиновченко А. А. | 668 | Калачев А. А. | 1156 |
| Змієвська Т. М. | 356 | Калинин Р. | 110, 111 |
| Зонин В. Г. | 473 | Калинин Р. Г. | 112, 113 |
| Зорин С. Н. | 453, 863 | Калтович И. В. | 913, 919 |
| Зохрабян П. Р. | 916 | Калюнов В. С. | 328, 1026 |
| Зубаирова Л. А. | 307 | Камінська В. В. | 1010 |
| Зубарева Е. Н. | 18 | Камсуліна Н. В. | 450, 451 |
| Зуева С. Б. | 1043 | Камышева Н. А. | 493, 594, 595, 629 |
| Зусько К. В. | 585 | Каповский Б. Р. | 21, 487, 1169, 1190, 1201, 1204 |
| Зюзько А. В. | 777 | Капрельянц Л. В. | 888 |
| Зянкин М. Б. | 908 | Карнаухов Ю. А. | 180 |
| Йандасек Й. | 477 | Карпов А. | 718 |
| Ибрагимов З. Р. | 16, 624, 923, 946 | Кастро Э. К. | 536 |
| Ибрагимов Р. Д. | 248 | Касьянов Г. И. | 28, 720, 948, 949, 1162 |
| Иванкин А. Н. | 343, 367, 379, 380, 400 | Каухчешвили Н. Э. | 772, 783, 821 |
| Иванов А. В. | 238 | Каширина Н. А. | 288 |
| Иванов А. Ю. | 766 | Керкхоф Я. | 862 |
| Иванов И. В. | 781 | Килкаст Д. | 271 |
| Иванов А. В. | 616, 617 | Кирик И. М. | 443 |
| Иванов С. В. | 399 | Кириченко С. Г. | 154 |
| Иванова Е. В. | 325, 337, 881, 1125 | Кишеня А. В. | 637 |
| Иванова Е. Е. | 898 | Кишенько И. И. | 22, 194, 399, 403, 787 |
| Ивашов В. И. | 1157, 1188 | Кишенько І. | 404, 405, 406, 590, 669, 756 |
| Изгарышев, А. В. | 209 | Киявина П. Н. | 431 |
| Изгарышев, А. В. 924 | | Кігель Н. Ф. | 370, 742 |
| Ильин В. Е. | 819, 822 | Клабукова Д. Л. | 667, 936 |
| Ильина Н. М. | 819, 822, 1043 | Клименко А. | 684 |
| Ильтяков А. В. | 687, 925 | Клименко Е. | 195 |
| Имомназарова Х. С. | 151 | Климов Д. В. | 50 |
| Иншаков С. В. | 1221 | Клишева Н. В. | 158 |
| Исаева А. В. | 1025 | Клоков Ю. В. | 872 |
| Ишевский А. Л. | 708 | Клюкина О. Н. | 597 |
| Ищенко С. А. | 1221 | Ковалев Д. Ю. | 256 |
| Ібатуллін І. | 71 | Ковалев Л. И. | 238, 420, 616, 617 |
| Иванов С. В. | 405 | Ковалева И. В. | 114 |
| Иванов С. В. | 887 | Ковалева М. А. | 420, 616, 617 |
| Ільдїрова С. К. | 450, 451 | Ковалева О. А. | 351, 423, 927 |

| | | | |
|-------------------|--|--------------------|--|
| Коваленко Г. | 243, 436 | Костенко С. М. | 818 |
| Ковтун Т. В. | 928 | Костенко Ю. Г. | 27, 197, 1079 |
| Кожевникова О. Е. | 487, 1188, 1191, 1219 | Костюк С. | 243, 436, 454, 488 |
| Кожевникова О. Н. | 668 | Котарев В. И. | 288 |
| Козак В. Л. | 196, 591 | Котенкова Е. А. | 926 |
| Козак М. М. | 968 | Котляр Є. О. | 575 |
| Козак В. Л. | 670 | Котова В. С. | 730 |
| Козеева О. В. | 929 | Кохан С. | 78 |
| Козлов О. О. | 1074 | Кочерга А. В. | 28, 1162 |
| Козлова О. И. | 453, 863 | Кочиева И. В. | 624 |
| Козубаль Н. | 535 | Кравчук Д. | 865 |
| Козырев И. В. | 83, 167, 202, 236 498, 874, 1034 | Краснова А. А. | 677 |
| Кокаева М. Г. | 407 | Краснова М. А. | 1079 |
| Коленюк Р. | 1075, 1148 | Краснова Т. М. | 1208 |
| Колесник А. О. | 278 | Красуля О. Н. | 491, 593, 789 |
| Колесник Т. Л. | 278 | Красюков Ю. Н. | 993 |
| Колесникова И. С. | 864 | Кременевская М. И. | 811 |
| Колесникова Н. В. | 412, 577, 782 | Кривошей В. М. | 866, 1080, 1081 |
| Колодязная В. С. | 788 | Кригер О. В. | 209 |
| Коломиец Т. | 719 | Крижова Ю. | 327, 404, 669 |
| Колотвина С. В. | 730 | Крижова Ю. П. | 492, 590, 756, 790, 791, 904, 905 |
| Колпакова В. В. | 348 | Криштанович В. И. | 162, 861 |
| Колтунов В. А. | 1047 | Криштафович Д. В. | 861 |
| Колыхалова В. В. | 823 | Кровопусков Д. Е. | 690, 691 |
| Комапосада Д. | 743, 750 | Кропотова А. Л. | 163 |
| Комаров Н. В. | 1086 | Крупська А. А. | 904, 905 |
| Кондратьева Е. А. | 1175 | Крусір Г. В. | 1028 |
| Коновалов К. Л. | 23 | Крыжова Ю. П. | 22, 194, 399, 403, 787 |
| Контини Ф. | 1149 | Крылова В. Б. | 115, 289, 867, 868, 869-871, 1082 |
| Копаева А. Ю. | 954 | Кудашев С. М. | 1083 |
| Кордова К. К. | 536 | Кудрявский С. М. | 792 |
| Корейба Г. М. | 896 | Кудрявцев В. В. | 116 |
| Корешков В. Н. | 1114 | Кудрякова Г. Х. | 538 |
| Корешков С. В. | 333, 1092 | Кудряшов Л. С. | 117, 163, 178, 305, 309, 310, 361, 378, 408- 410, 430, 493, 594, 595, 629, 639, 672-674, 700, 1084, 1194 |
| Корешков В. Н. | 333, 1092 | Кудряшова О. А. | 309, 378, 493 |
| Корешков Н. В. | 1212 | Кузина Ж. И. | 1195 |
| Корж А. | 26, 1027 | Кузмичева М. Б. | 118 |
| Корж А. П. | 24, 25, 347, 490, 537, 592, 671, 744, 745, 986, 1076-1078 | Кузнецова К. Д. | 899 |
| Корнакова Л. С. | 429 | | |
| Корниенко Н. Н. | 253 | | |
| Корнієвська О. О. | 1103 | | |
| Коробицын В. С. | 28 | | |
| Коровочкин М. Ю. | 1193 | | |
| Королева М. К. | 1051 | | |
| Коростелева В. П. | 161 | | |
| Коростылев В. Н. | 1170 | | |
| Косой В. Д. | 311, 329 | | |
| Косой В. Д. | 455, 504 | | |

| | | | |
|--------------------|--|-------------------|--|
| Кузнецова О. А. | 29, 30, 53, 79, 82, 198, 290, 291, 293, 1085, 1232 | Левадченко М. К. | 794 |
| Кузнецова О. В. | 644, 728, 746 | Левочкина Л. В. | 771 |
| Кузнецова С. В. | 672-674, 700 | Левченко С. А. | 949 |
| Кузнецова Т. Г. | 344, 587, 596, 598, 606, 906 | Легонькова О. А. | 462 |
| Кузнецова Т. К. | 994, 1012 | Леонова Б. І | 4, 569, 1053 |
| Кузьмичева М. Б. | 31 | Леонова А. В. | 201, 495, 795 |
| Кузьмін О. В. | 499, 541, 627 | Леонова Б. | 381, 873 |
| Кузьмінов А. М. | 859 | Леонова Б. І. | 426, 560, 1103 |
| Кулев Д. Х. | 872 | Лескова С. Ю. | 427, 796 |
| Куликов Ю. И. | 468 | Леус Р. Н. | 395 |
| Куликовский А. В. | 379 | Ливенцова Е. О. | 376 |
| Кулинко Т. | 494 | Лизова В. Ю. | 397, 738 |
| Кулинковский А. В. | 380 | Линдер Й. | 1030-1033, 1197- 1200 |
| Кулыгина Н. | 282 | Лисагорский В. В. | 1088, 1089 |
| Куляков Г. В. | 224 | Лисенко К. М. | 119 |
| Кульмін О. В. | 500, 542 | Лисикова С. А. | 184 |
| Кумалагова З. Х. | 164 | Лисицын А. Б. | 32, 33, 37, 51, 166, 167, 292, 293, 357, 358, 400, 932, 933, 961, 1090, 1219 |
| Кунигк Л. | 525 | Лисова О. В. | 168 |
| Кунташов Е. В. | 597, 675 | Литвинова В. А. | 934 |
| Куракин А. В. | 748 | Литвинова Е. В. | 415 |
| Курбаков К. А. | 676 | Лиховникова М. | 477 |
| Курбатова Е. И. | 979 | Лінкевич М. В. | 904, 905 |
| Курченко В. П. | 977 | Літвінова І. О. | 830 |
| Кутас О. О. | 165 | Лобанова Г. | 457, 599 |
| Куцакова В. Е. | 677, 678, 698, 727, 793, 811, 1029 | Лозинська І. В. | 144 |
| Кучменко Т. А. | 255 | Лотарев А. Г. | 120 |
| Кюрегян Г. П. | 1086 | Лохова С. С. | 267 |
| Кюрегян О. Д. | 1086 | Луканов М. Ю. | 861 |
| Кюрчев С. В. | 225 | Лукин А. А. | 458, 459, 600, 797, 938 |
| Лаврова Л. Ю. | 431 | Лук'янчук О. | 835 |
| Лагарез Ж. | 438 | Лупандина Н. Д. | 468, 564, 668 |
| Лазарев К. В. | 339 | Льзова В. Ю. | 747 |
| Лазарев А. А. | 596, 598, 906 | Лысенко А. П. | 527, 528 |
| Лазутин Д. А. | 989 | Любовина Д. | 1150 |
| Лапач С. | 279 | Любушкина А. С. | 49 |
| Лапочкин С. | 1196 | Магзумова Н. В. | 601, 907 |
| Лаптев Г. Ю. | 751 | Магомедов М. Д. | 34, 116 |
| Лапшин А. В. | 1212 | Магомедов Т. А. | 248 |
| Лапшин В. А. | 1192 | Мадагаев Ф. А. | 227 |
| Лапшина А. А. | 178 | Мазо В. К. | 453, 863 |
| Ларин П. Н. | 349 | Мазур Ю. П. | 121 |
| Лаутеншлегер Р. | 477, 1087 | Мазуренко О. В. | 122 |
| Лебедева Л. И. | 199, 200, 433, 456, 476, 650, 651, 660, 723, 809, 810, 1098 | Мазуренко Е. А. | 720 |
| Лебединец В. Т. | 1048, 1117 | Мазуренко І. К. | 987 |
| | | Макаренко А. Н. | 296 |
| | | Макаринська А. В. | 35 |

| | | | |
|--------------------|--------------------------------------|--------------------|--|
| Макаров Б. А. | 402 | Миттельштейн Т. М. | 83, 167, 179, 202, 422, 498, 874, 1034 |
| Макеева И. А. | 935, 1091 | Митыпова Н. В. | 699 |
| Максименко А. С. | 346 | Михайлов В. | 497 |
| Максименко Ю. А. | 349 | Михайлов В. М. | 345, 350 |
| Максимов А. А. | 205 | Михайлюк В. В. | 1186 |
| Максимов В. Г. | 169 | Михеева Н. В. | 538 |
| Максимов Г. В. | 170 | Михневич Л. В. | 266, 312 |
| Максимов Д. А. | 36, 131, 205, 222, 487, 1201-1206 | Мичурина Ф.З. | 50 |
| Максимова Е. Н. | 24, 26, 347, 986, 1027 | Мишенина Е. А. | 39, 123, 129 |
| Малигіна В. Д. | 798 | Мишкевич Э. Ю. | 715, 922, 948 |
| Малиновскийта В. | 436 | Мишугина Т. В. | 202, 498, 874, 1034 |
| Малова Н. Д. | 1207 | Мищанюк В. | 1210 |
| Малютина К. В. | 232, 233 | Мілохова Т. А. | 499-542, 627 |
| Малютина Н. | 799 | Міщенко Т. М. | 92 |
| Мальцева М. А. | 369 | Могильный М. П. | 939 |
| Мамчур Л. В. | 99 | Мокляк В. Ф. | 1042, 1186 |
| Манджиева Н. Н. | 870, 871 | Мокрецов И. В. | 695 |
| Маневич Б. В. | 1195, 1208 | Молоканов Д. А. | 1025 |
| Мансветова Е. В. | 762 | Молоканова Л. В. | 800 |
| Маракова А. В. | 162 | Молочников М. В. | 746, 748 |
| Маринина Т. А. | 45 | Монфорт М. Д. | 750 |
| Маркидова О. Е. | 313, 943 | Мороз О. О. | 634, 655 |
| Мартемьянова Л. Е. | 721 | Морозова М. | 275, 680 |
| Мартинюк І. О. | 496 | Морозюк Р. | 327 |
| Мартиросян В. В. | 884 | Москаленко Е. А. | 172, 183, 285, 297 |
| Марченко С. | 80 | Москаленко Е. Н. | 994 |
| Масліков М. М. | 330-332 | Москалюк О. Є. | 722 |
| Маслова Н. В. | 85 | Москвичева Е. В. | 727, 811 |
| Масловский Ф. А. | 189 | Мостовая И. | 124, 382, 460, 543, 544, 604, 605, 875, 1093 |
| Матвеев О. А. | 27, 197 | Мотовилина А. А. | 509, 657, 660 |
| Матвиенко Н. Н. | 952 | Мочалова А. В. | 140 |
| Матияшук А. М. | 1209, 1021 | Муляр А. | 454, 488 |
| Махонина В. Н. | 261 | Мураи М. | 1095 |
| Машенцева Н. Г. | 667, 730, 751, 908, 936 | Мурашев С. В. | 229-231, 321, 1060 |
| Машкова Н. Н. | 772, 783 | Мурзин С. Ю. | 1207 |
| Мгебришвили И. В. | 411, 937 | Мурликіна Н. В. | 801 |
| Мельник К. О. | 291, 1085 | Мухтаров И. М. | 1035 |
| Меренкова С. П. | 416, 458, 459, 797, 938 | Мушин П. А. | 726 |
| Микляшевская П. | 432 | Муштрук М. М. | 452, 1161 |
| Милеенкова Е. В. | 126, 804 | Мяленко Д. М. | 1131 |
| Милеенкова Е. В. | 754 | Мясникова Е. Н. | 805 |
| Милюков П. С. | 539, 540 | Нагорна Н. М. | 426 |
| Мильштейн Т. М. | 236 | Назаренко В. О. | 501 |
| Минаев М. Ю. | 676, 679, 689, 1233 | Назаренко Л. О. | 501 |
| Мирзаянова Е. П. | 602 | Назарова О. Н. | 468 |
| Митасева Л. Ф. | 589, 608, 610, 611, 646-648, 909 | | |
| Миттельштейн В. К. | 235 | | |

| | | | |
|--------------------|---|---------------------|--|
| Насонова В. В. | 51, 75, 81, 126, 199, 200, 343, 344, 357, 359, 366, 433, 456, 465, 476, 502, 545, 587, 606, 619, 650, 651, 689-691, 696, 723, 754, 803, 804, 810, 1116 | Обухова М. Ю. | 475 |
| Нау Ф. | 383, 607, 1096 | Овчинников С. М. | 335 |
| Науменко Н. В. | 887 | Овчинникова М. С. | 836 |
| Нгуен Т. М. | 730, 751 | Овчинникова О. Е. | 335 |
| Небурчилова Н. Ф. | 38-41, 45, 127- 129, 132, 151, 509, 515, 806, 1038 | Одарченко А. М. | 131 |
| Негоица А. С. | 203 | Окусханова Э. К. | 705 |
| Недоризанюк Л. П. | 554, 628 | Олесюк С. В. | 833 |
| Недоризанюк Л. П. | 570 | Ольшамовский В. С. | 1036 |
| Некоз О. І. | 1159 | Омельченко Х. В. | 575, 930 |
| Нелепов Ю. Н. | 828 | Онищенко В. М. | 547 |
| Нефедов С. С. | 990, 991 | Осадченко И. М. | 324, 419 |
| Нечипоренко Д. А. | 859 | Осипова Е. С. | 362, 929 |
| Нечипоренко С. А. | 503 | Оспанова Д. А. | 189, 316 |
| Нечипорук Н. А. | 876 | Осташко Т. О. | 133 |
| Неміріч О. В. | 346 | Остриков А. Н. | 1043 |
| Нижельская К. В. | 764 | Островерх І. С. | 547 |
| Никитенко В. Е. | 248 | Осянин Д. Н. | 11, 43 |
| Никитенко Д. В. | 248 | Оштадалова М. | 477 |
| Никитина М. А. | 42, 921 | Ощепков А. П. | 134 |
| Никитина Н. | 749 | Ощипок І. М. | 752, 1037 |
| Никитченко А. В. | 130, 151 | Павелко В. І. | 16, 505, 1024, 1042, 1186 |
| Никитченко В. Е. | 130 | Павлова В. А. | 798 |
| Никитченко Д. В. | 151, 1040 | Павлоцкая Л. Ф. | 886 |
| Никитченко В. Е. | 262 | Палій А. П. | 204 |
| Никитченко Д. В. | 262 | Панина О. Р. | 624 |
| Никифорова А. П. | 413 | Панков В. В. | 222 |
| Николаев Н. С. | 1170 | Паньшин Н. Б. | 807 |
| Никонов И. Н. | 751 | Папуниди Э. К. | 161 |
| Нилле М. | 681 | Пархоменко О. О. | 904, 905 |
| Ниценко Т. П. | 772, 821 | Пасичный В. Н. | 813, 814, 940 |
| Нициевская К. Н. | 808 | Пасічний В. М. | 571, 576, 584, 613, 652, 655, 656, 724, 725, 930, 941, 1101 |
| Новгородська Н. В. | 612 | Патиева С. В. | 183 |
| Новиков М. | 550, 551 | Патлайчук Н. И. | 683 |
| Новиков М. А. | 552 | Патракова И. С. | 18, 361, 363, 639 |
| Новиков И. | 294, 334 | Патюков С. Д. | 313, 461, 506, 815, 942, 943 |
| Новицька Н. С. | 1083 | Пахолук В. С. | 135 |
| Ноздрина Е.О. | 1043 | Переверзева А. В. | 1102 |
| Носова Т. И. | 211 | Перевозникова В. Н. | 262 |
| Нугманов А. Х. | 349 | Перехейда М. Ф. | 352, 1103 |
| | | Перцевий Ф. В. | 187 |
| | | Першина Е. И. | 178, 653 |
| | | Пестов Н. В. | 121 |
| | | Петий И. А. | 820 |
| | | Петров О. Ю. | 954 |
| | | Петрова Е. А. | 462 |
| | | Петросьянц А. П. | 888 |

| | | | |
|--------------------|--|---------------------|---|
| Петрунина И. В. | 41, 45, 127, 128, 132, 515, 806, 1038 | Прадун Д. А. | 1109 |
| Петрунина О. Н. | 816, 1105 | Прибытов И. В. | 653 |
| Петухов С. | 1234 | Прибытова О. С. | 305, 653 |
| Пешина Е. И. | 305 | Притькина А. Н. | 820 |
| Пешук Л. | 684 | Приходько Ю. В. | 883 |
| Пешук Л. В. | 154, 272, 273, 585, 817, 944 | Прісс О. П. | 225 |
| Пигарева Т. В. | 780 | Прокопенко Л. Г. | 354 |
| Пилипенко Д. Н. | 317 | Прокопенко І. О. | 1165 |
| Писарева Е. В. | 997 | Просеков А. Ю. | 209 |
| Писменская В. Н. | 398 | Прохоренко, С. | 753 |
| Пляшешеник П. И. | 21, 36, 205, 222, 1169, 1170, 1190, 1211 | Прохоренко С. Ю. | 618, 728 |
| Поваляев А. Н. | 206, 1106, 1152 | Прусак-Глотов М. В. | 555 |
| Поварова Н. Н. | 637 | Пряничникова Н. С. | 935 |
| Погожих М. І. | 346 | Прянишников В. В. | 421, 432, 687, 823, 824, 1213 |
| Подвойская И. А. | 440, 1105 | Птичкина Н. М. | 597, 675, 840 |
| Подволоцкая А. Б. | 682 | Пудов М. А. | 311 |
| Поддубный В. А. | 395 | Пуцентейло П. Р. | 137 |
| Подухович Ю. П. | 44 | Пушкар Т. Д. | 1083 |
| Позднякова К. | 136 | Пчелкин В. А. | 86, 220, 221, 249- 252, 439, 662, 803, 841, 843, 844 |
| Позняковский В. М. | 315 | Равашдех А. Аль | 327 |
| Полетавкин С. | 685, 686 | Рагимов Г. И. | 239, 240 |
| Полетавкин С. К. | 507 | Радченко М. В. | 351, 423, 424 |
| Полешко Ю. С. | 732 | Разанов С. Ф. | 173 |
| Полозюк Н. О. | 169 | Разуваева А. В. | 891 |
| Полозюк О. Н. | 170 | Разумовский М. В. | 364, 390, 510, 511 |
| Полумбрик М. М. | 584 | Рамазаева Л. Ф. | 729, 878 |
| Полумбрик М. О. | 575, 584, 930 | Рафальський А. | 46 |
| Полумбрик О. М. | 930 | Рашитова С. | 827 |
| Полупан В. В. | 912 | Рашитова С. К. | 464, 512 |
| Полякова І. | 384-386, 463, 877, 1107 | Ребезов М. Б. | 193, 705, 779 |
| Полянский К. К. | 1227 | Ребець Р. Б. | 791 |
| Полянских С. В. | 256 | Ревуцкая Н. М. | 545, 1104 |
| Помадчин М. А. | 207 | Редько М. Г. | 950 |
| Пономарева И. Н. | 288 | Резвых А. В. | 284 |
| Пономарева Я. | 1108 | Резко Г. Я. | 654 |
| Пономаренко В. В. | 298 | Решетов И. В. | 358 |
| Пономаренко В. В. | 387, 508 | Рибачук О. І. | 756 |
| Попов С. А. | 333, 1092 | Рогатин А. И. | 692, 696 |
| Попова А. П. | 733, 921 | Рогов И. А. | 234, 241 |
| Попова А. П. | 931, 945, 984 | Родин В. И. | 1040 |
| Постников С. И. | 615, 947 | Родина Е. В. | 726 |
| Постнов Г. М. | 859 | Родіонова К. О. | 204 |
| Потапенко Л. І. | 769 | Ролько О. | 279 |
| Потапов В. О. | 818 | Романенко Л. Ф. | 394 |
| Потапов С. Г. | 388 | Романюк А. | 1111, 1112 |
| Потороко И. Ю. | 416 | Романюк А. | 391 |
| Правдивцева М. И. | 675 | Ростовський В. С. | 703 |

| | | | |
|--------------------|----------------|-------------------|--|
| Рощина А. А. | 951 | Семенова А. А. | 32, 37, 48, 51, 83, 175, 179, 237, 343, 344, 357, 365, 366, 433, 465, 476, 509, 587, 619, 650, 651, 657, 660, 689-692, 696, 754, 809, 810, 983, 1029, 1098, 1104, 1114, 1116 |
| Руденко Г. С. | 1170 | Семенюк А. | 549 |
| Рудич О. О. | 93, 138 | Семикопенко Н. И. | 255 |
| РудьО. С. | 765 | Сергеев Н. | 141 |
| Русиняк М. О. | 1013 | Сергеева Л. В. | 466, 658 |
| Рыбалтовский В. О. | 1195, 1208 | Серёгин И. Г. | 210, 284, 314 |
| Рыжов В. П. | 504 | Серік М. | 711 |
| Рыжов С. А. | 311, 329 | Серік М. Л. | 712, 885, 912, 958 |
| Рыжова С. Г. | 402, 642 | Сеськин М. С. | 768 |
| Рябова А. В. | 828 | Сидоренко Ю. И. | 337 |
| Рябовал М. | 684 | Сидорова Е. В. | 211 |
| Рябоконтъ В. П. | 139 | Симеониди Д. Д. | 923 |
| Рябчук О. М. | 1024, 1042 | Симонов Г. | 176, 264, 959 |
| Рязанова О. А. | 953 | Синельников М. В. | 84 |
| Рязанцева Т. В. | 829 | Сирохман І. В. | 70, 1048, 1049, 1117 |
| Саблина Н. П. | 242 | Ситун Ж. В. | 614 |
| Савенкова Е. А. | 954 | Ситун Н. В. | 574 |
| Савинок О. | 336 | Сичевський М. П. | 397 |
| Савинок О. Н. | 311, 329, 955 | Сімахіна Г. О. | 887, 960 |
| Савицька Н. Л. | 87 | Скачко А. И. | 22, 194, 787 |
| Савичев Д. С. | 727 | Скобелев В. | 1217 |
| Савінок О. М. | 830 | Скобликов Н. Э. | 297, 994 |
| Савчук Н. А. | 1011 | Сковородин Е. Н. | 307 |
| Садовникова Н. | 282 | Слама Х. М. | 348, 807 |
| Садовой В. В. | 902, 949 | Слива Ю. В. | 621 |
| Садовская Г. В. | 408 | Слободянюк Н. | 177, 265 |
| Саката Р. | 47 | Слободянюк Н. М. | 277 |
| Саламанова Н. В. | 392 | Смирнов Г.Ф. | 1041 |
| Салитринник Л. И. | 314 | Смирнов А. В. | 224 |
| Самора С. | 1113 | Смоленцев С. Ю. | 161 |
| Санз Д. | 438 | Смурыгин В. Ю. | 1118 |
| Санкин В. | 1153 | Снежко А. | 550 |
| Сапожников В. Б. | 1214, 1215 | Снежко А. Г. | 551-533 |
| Сас Е. И. | 956 | Собчак П. | 553 |
| Сафонов С. | 434, 435, 1216 | Сокирко О. П. | 1017 |
| Сахно Н. В. | 372 | Соколенко О. Ю. | 505 |
| Светлова А.С. | 586, 918 | Соколов А. Ю. | 805 |
| Свинаренко Е. Н. | 975 | Соколов Н. В. | 287, 985 |
| Святкивская Е. | 514, 1115 | Соколова Є. Б. | 131 |
| Седікова І. О. | 140 | Соколова Л. А. | 250, 266, 268, 301, 312 |
| Седых Т. А. | 174 | | |
| Седых Т. А. | 263 | | |
| Селимов М. А. | 949 | | |

| | | | |
|---------------------|---|-------------------|--|
| Соколова О. Н. | 812 | Таран В. М. | 1147, 1173 |
| Солдатова Н. Е. | 981-983, 988, 996, 998, 999, 1006 | Таран Т. В. | 274 |
| Солецкая А. Д. | 622, 777 | Таратинова Ю. | 580 |
| Соловьев О. В. | 1160 | Тедтова В. В. | 254 |
| Соловьева А. А. | 755 | Текутьева Л. А. | 574, 614 |
| Солодовникова Г. И. | 1233 | Теленчук В. С. | 1 |
| Соломчук Л. М. | 94 | Телешов В. М. | 239 |
| Сон О. М. | 682 | Темираев В. Х. | 181 |
| Соц Д. М. | 717 | Темираев Р. Б. | 254, 267, 407 |
| Спиридонов К. И. | 344 | Теньковская Л. И. | 50 |
| Станонова И. А. | 357 | Тёпфль Ш. | 1069 |
| Старовойт Т. Ф. | 823 | Терешкін О. Г. | 187 |
| Старчевой С. А. | 74 | Теуважев А. В. | 222 |
| Стаценко Е. Н. | 615, 947 | Тимчишина Г. Н. | 776 |
| Степаненко М. Н. | 85 | Титлов А.С. | 1041 |
| Степанов Д. В. | 448 | Титов Е. И. | 415, 609, 645, 649, 659 |
| Стефанова И. Л. | 906, 993 | Тихомирова Н. А. | 972 |
| Стеценко В. В. | 401 | Тихонов С. Л. | 178, 305 |
| Стеценко Н. О. | 960 | Тихонова Н. В. | 315, 625 |
| Стинга Л. М. | 623 | Тищенко В. І. | 655, 656, 792 |
| Стовбуров И. | 243, 436 | Тищенко В. В. | 212, 571 |
| Страхова П. | 550, 551 | Тіхонова Н. О. | 143 |
| Страшинський І. М. | 576, 732, 832 | Ткаченко Н. | 835 |
| Стращенко С. В. | 403, 406 | Ткаченко Н. А. | 1000 |
| Стрижевская В. Н. | 602 | Токарев И. Н. | 180 |
| Стромская А. А. | 372 | Толкунов С. Н. | 626 |
| Струнін В. В. | 1014 | Толкунова Н. Н. | 626 |
| Ступникова О. | 1121-1123 | Толмачева Г. С. | 296 |
| Стуруа Г. Д. | 677, 678, 698 | Толпыгина И. Н. | 1156 |
| Стынга Л. М. | 471 | Топольник В. Г. | 627 |
| Субботина М. А. | 232, 233, 713 | Топчій О. А. | 756 |
| Субраманиами П. | 271 | Тошев А. Д. | 836 |
| Супрун О.В. | 533 | Трифонов М. В. | 52-54 |
| Сурай Н. М. | 114 | Трубина И. А. | 837 |
| Суржанская И. Ю. | 162 | Тулякова Т. В. | 213 |
| Сурин Е. Е. | 1154, 1220 | Тумель Г. | 247 |
| Сурнин Е. В. | 931 | Туниева Е. К. | 8, 367, 517, 692, 1116 |
| Сурнина А. И. | 900, 932, 933 | Туракбаев Ш. Е. | 189 |
| Сусь Е. Б. | 49 | Тырсин Ю. А. | 880 |
| Сусь И. В. | 175, 179, 237, 422 | Тюгай А. О. | 858, 860, 881, 1125 |
| Сухенко В. Ю. | 452, 693, 1021, 1161. 1209 | Узаков Я. М. | 182, 189, 244, 245, 316, 368, 879, 962 |
| Сухенко Т. | 834 | Українець А. І. | 613 |
| Сухенко Ю. Г. | 452, 1021, 1161 | Ульянченко О. В. | 144 |
| Сучкова Т. Н. | 253 | Упманн М. | 247 |
| Сюльев Л. А. | 317 | Усанова О. Е. | 339 |
| Тагиров Х. Х. | 180 | Усатенко Н. Ф. | 356, 369, 519 |
| Тактаров А. Ш. | 1104 | Устинова А. | 283, 978 |
| Тамабаева А. М. | 879 | | |

| | | | |
|---------------------------|---|-------------------------|---|
| Устинова А. В. | 172, 183, 285, 297, 733, 893, 894, 900, 910, 931-933, 945, 957, 963-965, 967, 974, 980- 982, 984, 988- 992, 995, 996, 999, 1001-1008, 1012 | Хансен В. | 1133, 1134 |
| Устинова В. А. | 1009 | Ханумян А. | 1236 |
| Утьянов Д. А. | 29, 198, 1232 | Ханхалаева И. А. | 413, 699 |
| Файвишевский М. А. | 966 | Харитонов В. Д. | 977 |
| Файвишевский М. Л. | 214-218, 246, 518, 520-522, 661, 694, 838, 1044, 1045 | Хвьяля С. И. | 86, 159, 220, 221, 237, 249-252, 268, 301, 312, 408, 415, 417, 439, 555, 594, 629, 662, 663, 700, 833, 841- 844, 989 |
| Фам Б. Х. | 469 | Холодов Ф. В. | 1104 |
| Фаталиев Х. К. | 1171 | Холодова О. Ю. | 470, 798 |
| Фатьянов Е. В. | 695 | Хоменко Ю. О. | 724 |
| Федак Н. | 711 | Хохлова Л. М. | 333, 1092 |
| Федоренко Н. | 219 | Храмичка Ю. Д. | 304 |
| Федоркина И. А. | 726 | Храмова В. В. | 411, 937 |
| Федоров А. А. | 839 | Храмцов А. Г. | 564 |
| Федотова А. В. | 1130 | Хурум Н. Б. | 170 |
| Федотова О. Б. | 1131 | Цалиева Л. В. | 185 |
| Федулова I. В. | 145 | Царьков И. В. | 695 |
| Федулова Л. В. | 296, 803, 926, 945, 957, 961, 1003 | Цехмістренко О. С. | 226 |
| Фельде А. | 338, 983, 1132 | Цехмістренко С. I. | 226 |
| Фернандез Е. | 438 | Цибульская С. А. | 269 |
| Феррини Г. | 750 | Циганенко Т. С. | 370 |
| Феськов О. А. | 807 | Цикин С. С. | 253 |
| Филиппова О. | 146 | Чаплинский В. В. | 836 |
| Фисенко Р. П. | 1221 | Чаповська Р. | 1135 |
| Фищенко Е. С. | 574, 614, 682 | Чепелюк А. Н. | 1223, 1224 |
| Філоненко М. I. | 791 | Червоний В. М. | 859 |
| Фоменко О. С. | 840 | Черевко А. И. | 886 |
| Фомина Т. А. | 1233 | Черемных Е. Г. | 826 |
| Франко Е. В. | 554, 628 | Черкасов Д. М. | 588 |
| Франко Е. П. | 734, 882 | Черкашина Н. А. | 440, 471, 472 |
| Франко О. В. | 570 | Черников Е. М. | 708 |
| Франциян А. | 697 | Чернишова О. О. | 1028 |
| Фролов С. В. | 678, 698, 727, 793. 811 | Чернова А.С. | 132, 515, 806, 1038 |
| Фролова Ю. В. | 1130 | Чернуха И. М. | 33, 37, 166, 184, 290, 296, 339, 351, 400, 423, 424, 957, 961, 1237 |
| Фурсік О. П. | 576 | Черпалова Т. М. | 208, 532 |
| Хайнц Ф. | 1069 | Чивикина Т. | 630 |
| Хамагаева И. С. | 578 | Чигрина Н. А. | 845 |
| Хамаганова И. В. | 413, 578 | Чорна А. | 1046 |
| | | Чулкова Н. А. | 371 |

| | | | |
|------------------|---|------------------|-------------------------------------|
| Шалагина Е. А. | 409, 410 | Шум А. Д. | 55 |
| Шалда І. С. | 941 | Шурдук І. | 711 |
| Шалдырван О. С. | 884 | Шурдук І. В. | 885, 958 |
| Шалимова О. А. | 372, 424 | | |
| Шальк Г. | 1155 | Щеглов, Н. Г. | 884 |
| Шаманаева Е. А. | 360 | Щесюк О. В. | 683 |
| Шамеко И. В. | 208 | Щипцов В. Н. | 297, 984, 996 |
| Шаповалова Ю. П. | 139 | Щукина Т. Н. | 186 |
| Шаран П. І. | 147 | | |
| Шарипова А. Ф. | 846 | Эдер А. В. | 235 |
| Шаркова Н. О. | 968 | | |
| Шарпе А. А. | 777 | Юдина С. Б. | 969 |
| Шарыгина Я. И. | 847 | Юрин В. Ю. | 156 |
| Швецъ Т. Г. | 621 | Юркевич С. И. | 525 |
| Швинд К. | 302 | | |
| Шевченко А. О. | 345, 482 | Юрчак З. А. | 29, 72, 82, 198, 291, 1085, 1232 |
| Шевченко Н. И. | 240 | Юхина И. А. | 993 |
| Шевченко А. Е. | 395 | | |
| Шелкова Т. | 581 | Якименко В. В. | 1146 |
| Шелковая Т. | 580 | Яковенко Н. | 454, 488 |
| Шибанов Е. И. | 213 | Яковлева Ю. В. | 856, 970 |
| Шилов О. А. | 701 | Якубчак О. М. | 274 |
| Шилов А. И. | 664, 701 | Янковий В. О. | 152, 153 |
| Шипулин В. И. | 468, 564, 615, 668, 947 | Янковская Е. Д. | 812 |
| | | Янчева М. | 342 |
| Сихов С. С. | 1169, 1211 | Янчева М. О. | 154, 341, 758, 856, 970 |
| Шишкин С. С. | 238, 420 | | |
| Шиян П. Л. | 394 | Яремчук Н. В. | 56 |
| Шкарупа С. П. | 1225 | Яремчук В. П. | 1040 |
| Шлапак О. В. | 148 | Яремчук, Н. В. | 524, 1226 |
| Шмит Б. | 247 | Ястреба Ю. А. | 725, 759 |
| Шпиг Ю. М. | 3, 149, 150 | Яубасарова Л. И. | 307 |
| Шпидгаль Й. | 1069 | Яфизова Н. | 971 |
| Штефан С. В. | 1147, 1173 | Яцюта М. А. | 262 |
| Штибинг А. | 247 | | |
| Штильман М. И. | 533 | | |
| Штина Ю. В. | 1136, 1137 | | |
| Штонда О. А. | 1010, 1011 | | |
| Шубина Г. | 441 | | |
| Шубина Л. Ю. | 530 | | |
| Шубина Г. | 318, 393, 442, 523, 556-558, 631, 632, 665, 736, 737, 848- 853, 1138-1142 | | |
| Шубіна Л. Ю. | 531, 547 | | |
| Шувалов И. | 1143, 1144 | | |
| Шугурова Т. Б. | 507, 854 | | |
| Шукюрлу Ю. Г. | 270 | | |
| Шульга О. | 1046 | | |
| Шульгин Ю. П. | 883 | | |
| Шульгин Р. Ю. | 883 | | |
| Шульгина Л. В. | 927, 951 | | |