

**Національний університет харчових технологій**

**Науково-технічна бібліотека**

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

**Виноробна промисловість: традиції та інновації**

**Вітчизняний та світовий досвід**

**Науково-допоміжний бібліографічний покажчик**



**Київ 2019**



**УДК 016:663.2**

**B49**

**Упорядник:**

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

**Виноробна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2019. – 182 с.**

Бібліографічний покажчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій, дисертації, нормативні документи впродовж 2000-2019 рр. з актуальних питань розвитку виноробної промисловості, стандартизації, теорії, методики та практики виноробства, 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.....  | 6          |
| <i>Розділ 1</i>   |            |
| <b>Історія та перспективи розвитку виноградарства та виноробства в Україні та світі.</b>  |            |
| <b>Високоякісне чисте вино.....</b>   | <b>9</b>   |
| <i>Розділ 2</i>   |            |
| <b>Законодавча та нормативна база виноробної промисловості .....</b>                      | <b>20</b>  |
| <i>Розділ 3</i>   |            |
| <b>Економіка виноробної промисловості .....</b>   | <b>23</b>  |
| <i>Розділ 4</i>   |            |
| <b>Харчова та біологічна цінність вина. Класифікація вина .....</b>                       | <b>32</b>  |
| <i>Розділ 5</i>   |            |
| <b>Дегустація виноградних вин. Культура споживання .....</b>                              | <b>35</b>  |
| <i>Розділ 6</i>   |            |
| <b>Виноград – основна сировина для виноробства.....</b>                                   | <b>38</b>  |
| <i>Розділ 7</i>   |            |
| <b>Загальна технологія вина .....</b>   | <b>45</b>  |
| 7.1. Склад вина.....  | 45         |
| 7.2. Загальна технологія вина.....  | 49         |
| <i>Розділ 8</i>   |            |
| <b>Технологія виноградного сусла .....</b>  | <b>58</b>  |
| <i>Розділ 9</i>   |            |
| <b>Мікробіологічні основи біотехнологічного процесу бродіння виноградного сусла .....</b> | <b>63</b>  |
| 9.1. Винні дріжджі та чисті культури дріжджів .....                                       | 63         |
| 9.2. Бактерії і плісені.....  | 69         |
| 9.3.Спиртове бродіння .....   | 69         |
| 9.4. Яблучно-молочне бродіння. Яблучно-спиртове бродіння .....                            | 70         |
| <i>Розділ 10</i>  |            |
| <b>Технологія столових виноградних вин .....</b>  | <b>72</b>  |
| 10.1. Загальна технологія.....  | 72         |
| 10.2. Білі столові вина.....  | 76         |
| 10.3. Червоні столові вина .....  | 81         |
| 10.4. Рожеві столові вина.....  | 86         |
| 10.5. Технологія виноматеріалів столових вин .....  | 87         |
| 10.6. Технологія та стабілізація напівсухих і напівсолодких столових вин.....             | 94         |
| 10.7. Бродіння сусла .....  | 95         |
| <i>Розділ 11</i>  |            |
| <b>Технологія міцних, десертних та ароматизованих вин.....</b>                            | <b>97</b>  |
| <i>Розділ 12</i>  |            |
| <b>Шампанські, ігристі, газовані та перлинні вина .....</b>                               | <b>102</b> |
| 12.1 Технологія шампанських, ігристих, газованих та перлинних вин .....                   | 102        |
| 12.2. Технологія виноматеріалів для шампанських та ігристих вин.....                      | 114        |

|  |     |
|--|-----|
| <i>Розділ 13</i>   |     |
| <b>Стабілізація виноградних вин</b> .....                          | 118 |
| <i>Розділ 14</i>   |     |
| <b>Технологія плодово-ягідних вин</b> .....                        | 121 |
| <i>Розділ 15</i>   |     |
| <b>Якість вина</b> .....   | 129 |
| <i>Розділ 16</i>   |     |
| <b>Відходи виноробства</b> .....                                   | 139 |
| <i>Розділ 17</i>   |     |
| <b>Технологія коньяку</b> .....                                    | 142 |
| <i>Розділ 18</i>   |     |
| <b>Обладнання, тара та упаковка виноробної промисловості</b> ..... | 150 |
| 18.1. Обладнання .....   | 150 |
| 18.2. Тара і упаковка .....  | 154 |
| <i>Розділ 18</i>   |     |
| <b>Охорона праці виноробної промисловості</b> .....                | 158 |
| Іменний показник .....   | 159 |

## Від упорядника

Вино є одним із найдавніших алкогольних напоїв. Воно містить багатий комплекс корисних поживних речовин, мікроелементів та інших біологічно активних речовин, має лікувальні, профілактичні і оздоровчі властивості. Вино є кінцевим продуктом виноробства.

Виноробство України це розвинута промислова галузь, що виробляє виноградні та плодоягідні вина, шампанське, коньяки, міцні напої.

Технологія вина надзвичайно складна і містить у собі біотехнологічні процеси: подрібнення винограду; освітлення сусла; ферментація сусла і м'язги; спиртове бродіння; автоліз дріжджів; яблучне молочне бродіння; стабілізація вина. Кожна з цих стадій має характерну спрямованість біотехнологічних, фізико хімічних і біохімічних процесів, що проходять у продукті.

«Виноробна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід» – сьомий випуск серії «Галузі харчової промисловості».

Мета цього видання – як найповніше представити інформацію про документи з актуальних питань розвитку виноробної промисловості, стандартизації, теорії, методики та практики виробництва вина, обладнання, охорони праці, що вийшли в Україні, та у світі.

## Структура покажчика

Покажчик первинних текстових документів з традицій та інновацій в виноробній галузі. Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 2000 по 2019 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 **1171** опис 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, репозитарій Харківського національного університету харчування і торгівлі, 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 19 розділів :

*Перший розділ «Історія та перспективи розвитку виноградарства та виноробства в Україні та у світі»* включає статтю науковців Національного університету харчових технологій В. І. М. Бабича, М. В. Білько, В. О. Домарецького «Високоякісне чисте вино» та матеріали з історії розвитку виноградарства і виноробства в Україні і світі;

*Другий розділ «Законодавча та нормативна база виноробної 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 виноробної галузі;

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

*Четвертий розділ «Харчова та біологічна цінність вина. Класифікація вин»* включає чотири підрозділи, до яких увійшли матеріали з харчової та біологічної цінності вина, класифікації вин, культури споживання вина;

*До п'ятого розділу «Дегустація виноградних вин»* увійшли матеріали з дегустації виноградних вин;

*Розділ шостий «Виноград – основна сировина для виноробства»* містить матеріали з сировинної бази виноробної промисловості, вимог технічного винограду, хімічного складу і властивостей фенольних речовин винограду і вина;

*Розділ сьомий «Загальна технологія вина»* представлений матеріалами з основних аспектів технології вина;

*До восьмого розділу «Технологія виноградного сусла»* увійшли матеріали з технології виноградного сусла;

*Дев'ятий розділ «Мікробіологічні основи біотехнологічного процесу бродіння виноградного сусла»* містить матеріали з винних дріжджів, чистих культур дріжджів, бактері1 і плісені, хімізму і механізму спиртового бродіння, яблучно-молочного бродіння, яблучно-спиртове бродіння;

*Десятий розділ «Технологія столових виноградних вин»* включає матеріал з технології білих, червоний і рожевих столових вин, технології виноматеріалів для червоних і рожевих столових вин, технології та стабілізація напівсухих і напівсолодких столових вин, бродіння сусла;

*До одинадцятого розділу «Технологія міцних, десертних та ароматизованих вин»* увійшли матеріали з технології портвейну, хересу, мадери, мускатних вин, кагору, напівдесертних і десертних вин а також технології ароматизованих вин;

*Дванадцятий розділ «Технологія шампанських та ігристих вин»* присвячений матеріалам з технології шампанських ігристих, газованих та перлинних вин, вин, біохімічного складу, біотехнологічних процесів при бродінні виноградного сусла;

*Тринадцятий розділ «Стабілізація виноградних вин»* включає три підрозділи до яких увійшли матеріали з побуріння та помутніння, способів попередження вад і недоліків вина;

*Чотирнадцятий розділ присвячений «Технологія плодово-ягідних вин»* присвячений матеріалам з видів та технології плодово-ягідних вин;

*П'ятнадцятий розділ «Якість вина»* включає матеріали з якості вина;  
*Розділ шістнадцятий «Відходи виноробства»* представляє матеріали з технології переробки відходів винної промисловості;

*У сімнадцятий розділ «Технологія коньяку»* увійшли матеріали з історії розвитку коньячного виробництва, технології та витримки коньячних спиртів, купажування, якості коньяку та фальсифікації коньяків

*Вісімнадцятий розділ «Обладнання, тара та упаковка виноробної промисловості»* включає дві підрозділи, до яких увійшли матеріали з технологічного устаткування виноробної промисловості та пакувальної техніки

*Дев'ятнадцятий розділ «Охорона праці виноробної промисловості»* включає в себе матеріали з санітарії, гігієни та виробничої безпеки на підприємствах виноробної промисловості.



## Розділ 1

### Історія та перспективи розвитку виноградарства та виноробства в Україні та світі

#### Високоякісне чисте вино

Як виноград, так і вироблене з нього вино надзвичайно корисні для людини. Виготовлене із високоякісного винограду сухе вино містить понад 400 корисних для організму людини речовин, в тому числі практично всі необхідні для нормальної життєдіяльності біологічно активні речовини, мікроелементи, ферменти і ін. Не дивлячись на те, що вино відноситься до алкогольних напоїв, заслужений лікар України Іван Клименко стверджує: "Все є отрута і все є ліки, головне не переборщити". Він багато років активно займається винотерапією в санаторіях Криму. Під час лікування людина вагою 70 кг може вживати в день до 200 мл. сухого вина. Але оптимально допустима доза для конкретної людини залежить від того чи виробляє його організм в достатній кількості спеціальний фермент, який розщеплює алкоголь. На позитивну дію вина впливає кількість і склад їжі перед вживанням напою. Не рекомендується разом з вином вживати газовані безалкогольні напої тому, що діоксид вуглецю подразнює стінку шлунку, алкоголь потрапляє в кров, від чого людина миттєво п'яніє. Головне у винолікуванні те, що у вині протягом тривалого часу зберігаються лікувальні речовини винограду і дріжджів, які зміцнюють імунітет та підвищують рівень гемоглобіну в крові. Вино також діє на організм як антиоксидант, очищає кровоносні судини і знижує рівень холестерину. В клінічних умовах доведено, що білі столові вина рекомендовані при порушенні обміну речовин, малокрів'ї; рожеві рекомендуються під час лікування неврозів, шлунку, серечно-судинної недостаті; червоні – для лікування ожиріння, захворюваннях кишечника. Слід відмітити, що винороби інституту виноградарства і виноробства „Магарач” разом з лікарями розробили технологію безалкогольної виноградної витяжки „ЕНОАНТ”, яку можна вживати як дорослим, так і дітям. „ЕНОАНТ” максимально зберігає найкращі властивості натурального вина, але не містить етилового спирту. Крім корисних речовин, які містяться у вині, у ньому повинні бути відсутні канцерогенні та токсичні з'єднання. Якщо в вині їх більше норми – воно втрачає всі свої лікувальні властивості і перетворюється таким чином в отруту, вино повинно бути біологічно та екологічно чистим і не містити шкідливих для людини речовин і з'єднань.

Якщо мінеральні і органічні добрива під час вирощування винограду в оптимальних кількостях утворюють в вині цінні мінеральні і інші композиції, то хімічні засоби захисту рослин від хвороб і шкідників, а також по



наднормативні кількості мінеральних добрив призводять до накопичення в ягодах винограду шкідливих для людини з'єднань. Особливо шкідливими вважаються пестициди, які знищують корисні види мікроорганізмів ґрунту. Але самим небезпечним є їх накопичення в ягодах винограду і перехід у сік та вино. Для успішної боротьби з такими хворобами винограду як філоксера, мілдь, оїдіум й іншими хворобами та шкідниками необхідно використовувати хімічні методи, постійно дотримуючись при цьому строків і доз використання пестицидів. Натуральне вино, виготовлене із здорового винограду, містить у собі всі гігієнічно цінні і біологічно активні речовини, які переходять в кінцевий напій з ягід винограду та дріжджів під час їх метаболізму. Це, зокрема, вітаміни, незамінні амінокислоти, пептиди, біогенні аміни, фосфор, калій та інші мікроелементи. Для максимально повного переходу цих речовин у вино необхідно суворо дотримуватись встановлених режимів технологічних процесів. Шкідливим для людини є також метиловий спирт, що утворюється під час спиртового бродіння із пектинових речовин винограду, а особливо в 3 великих кількостях при переробці винограду враженого пліснявою. При виготовленні вина згідно затвердженого регламенту вміст метилового спирту у ньому не повинен перевищувати  $30 \text{ мг/дм}^3$ , що є нижче рівня небезпечного для здоров'я людини. Вищі спирти (пропіловий, аміловий, ізоаміловий та інші), які містяться в винах в межах  $100...300 \text{ мг/дм}^3$ , не впливають негативно на здоров'я людини. Слід відмітити, що концентрація метанолу і вищих спиртів в самогоні та інших алкогольних напоях, які виробляються в домашніх умовах, значно перевищує їх концентрацію в винах тому може негативно впливати на організм людини. Регламентований вміст свинцю та інших важких металів у винах - не більше  $0,4 \text{ мг/дм}^3$ . В винограді, який зростає на виноградниках, що розміщені вздовж автотрас, вміст важких металів та інших канцерогенних речовин досить високий і може перевищувати встановлені обмеження, окрім того, вина виготовлені з такого винограду можуть мати нехарактерний запах вихлопних газів. Для видалення важких металів з вина необхідно використовувати жовту кров'яну сіль, дотримуючись при цьому особливих умов її зберігання і використання для виключення можливості утворення у вині ціаністих з'єднань, які являються сильним ядом. Багато дослідників встановили, що радіоактивність вин змінюється в широких діапазонах від 37 до  $59 \text{ Бк/дм}^3$  ( $987-1583 \text{ пКи/дм}^3$ ). При цьому 75 % цієї активності визначається присутністю у вині радіоактивного ізотопу  $K40$ .

Встановлена також присутність урану від  $0,6$  до  $5,0 \text{ мкг/дм}^3$ , радію –  $0,019...0,038 \text{ Бк/дм}^3$ , торію –  $0,02...2,5 \text{ мкг/дм}^3$ , і полонію –  $0,04-0,31 \text{ Бк/дм}^3$ . Ці дози знаходяться в межах природного фонду, однак після аварії на ЧАЕС в деяких виноградних районах Європи був відмічений підвищений вміст

радіонуклідів в винограді після випадання атмосферних опадів. Подібні явища спостерігались і на кримських виноградниках, які зрошувались дніпровською водою. Найнебезпечнішими для людини являються мікроскопічні грибки і грибкові захворювання. Деякі з грибків виробляють токсини і мікотоксини, які сприяють розвитку онкологічних хвороб. На науковій конференції, яка нещодавно пройшла у США, до числа таких носіїв грибків віднесені звичайні винні і спиртові дріжджі. Токсини і мікотоксини порушують нормальне кліткове розмноження, провокуючи їх хаотичне розмноження з утворенням пухлини. Для зниження накопичення у вині мікроскопічних грибків та небажаних продуктів їх життєдіяльності необхідно, по-перше, інтенсифікувати збродження виноматеріалів, що скоротить час метаболізму дріжджів, а подруге, не використовувати у виноробстві винограду зараженого грибами і пліснявою. На основі результатів досліджень вчених-виноробів, у тому числі вчених кафедри біотехнології продуктів бродіння, екстрактів і напоїв Національного університету харчових технологій, можна сформулювати наступні вимоги до моделі технології біологічно і екологічно чистого вина:

1. використання у виноробстві сортів винограду нової селекції з підвищеною стійкістю до захворювань і шкідників;
2. зниження дози мінеральних добрив на виноградниках з частковою заміною їх на органічні;
3. повністю виключити використання пестицидів під час вирощування винограду;
4. виключити попадання у вино ціаністих з'єднань, миш'яку, грибних токсинів та інших токсичних з'єднань;
5. розроблення і впровадження у виноробство безперервного процесу бродіння з використанням іммобілізованих дріжджів на екологічно чистих носіях, в умовах, які гарантують мінімальне утворення вищих та метилового спиртів, діетиленгліколю, діетилового естера та інших не бажаних сполук.

Бабич, І. М. Високоякісне чисте вино / І. М. Бабич, М. В. Білько, В. О. Домарецький // Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 7. – С. 17–18.

## Книги. Монографії

1. **Актуальні** проблеми управління виноградно-виноробним комплексом : кол. монографія. / І. М. Бабич, Д. І. Басюк, М. В. Білько та ін. ; за ред. П. Л. Шияна, Д. І. Басюк ; Національний університет харчових технологій. – Кам'янець-Подільський : Зволейко Д. Г., 2014. – 252 с.

*Коллективная монография поможет развивать винодельческое хозяйство и винный туризм. Ознакомиться с особенностями дестинаций винного туризма как инструмента продвижения национальных вин.*

2. **Винокуров Н. И.** Виноградарство и виноделие античных государств Северного Причерноморья : монография / Н. И. Винокуров. – Симферополь : АДФ-Украина; Керчь, 2007. – 456 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.

*Освещена история древнего виноградарства и виноделия, проанализировано воздействие природно-географических условий на развитие данной отрасли в античных государствах Северного Причерноморья. Описаны процесс выращивания винограда и технология винопроизводства, способы древнего виноделия на основе исторического опыта виноградарей и виноделов Крыма, Молдавии, Кавказа и Закавказья. Определена роль виноградарства и виноделия в экономике античных государств.*

3. **Пивоваренко, О. А.** Винокуріння та шинкування на Лівобережній Україні (друга половина XVII-XVIII ст.) : монографія / О. А. Пивоваренко ; МОН України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – 162 с.

*В книзі уперше комплексно досліджується розвиток винокуріння та шинкування в Гетьманщині. Проаналізовано основні засади політики царського і гетьманського урядів стосовно цих промислів, їх причини та наслідки. Дано комплексу характеристику винокуріння та розглянуто його особливості в Гетьманщині. З'ясовано сировинну базу винокуріння. Детально досліджена інфраструктура та функціонування шинків різної форми власності і кабаків, показано рівень конкурентної боротьби між ними. Визначено прибутковість винокуріння та шинкування, як для окремих власників, та і держава загалом. Проаналізовано революцію оподаткування цих промислів. Розкрито вплив винокуріння та шинкування на формування ринку праці.*

4. **Шольц-Куликов, Е. П.** Виноделие по-новому / Е. П. Шольц-Куликов ; под ред. Г. Г. Валуйко. – Симферополь : Таврида, 2009. – 320 с.

*Изложены современные аспекты организации винодельческого производства, отвечающем практике мирового виноделия.*

## Статті з наукових та фахових видань

5. **Агеева, Н. М.** Современные тенденции развития виноделия / Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 5. – С. 4–5.
  6. **Арнгольд, Г.** Виноградарство Закарпатья: "Айсберг" раскрывает секреты / Г. Арнгольд // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 12 (65). – С. 33–35.
  7. **Басюк, Д. І.** Тенденції розвитку виноградарсько-виноробної галузі України / Д. І. Басюк, І. М. Бабиш, М. В. Білько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 3. – С. 103–112.
- Скорочення площ виноградників призвело до заповнення ринку за рахунок імпорту виноматеріалів, підвищення цін на вітчизняну сировину, а недосконале державне регулювання у виноробній галузі унеможливило належний розвиток галузі та створення здорового конкурентного середовища серед вітчизняних виробників. Україна має достатній потенціал для розвитку галузі й виробництва широкого асортименту продукції. До складу виноградарсько-виноробного комплексу України входить виноградарство, промислова переробка винограду, а також виробництва, що обслуговують ці галузі. Кінцевою продукцією комплексу є свіжий і сушений виноград, виноградний сік та вина різних типів, коньяки та продукти з відходів переробки винограду – енобарвенки, виноградна олія, поліфенольні концентрати, органічні кислоти, фуражні корми, харчовий порошок, абразивні матеріали, вітамін D тощо.*
8. **Беневоленская, Л. Н.** О совершенствовании системы технического регулирования винодельческой продукции и ее производства / Л. Н. Беневоленская // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 2. – С. 10–11.
  9. **Бондаренко, С.** Інноваційний розвиток у виноробстві: аспекти інноваційних середовищ / С. Бондаренко, О. Каламан // Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – № 1 (66). – С. 50–52.
  10. **Бондаренко, С. А.** Стратегічні пріоритети для виноробної галузі в умовах євроінтеграційних процесів / С. А. Бондаренко, О. Б. Каламан // Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – № 4 (69). – С. 42–43.
  11. **Бузнi, Є.** Вино комети / Є. Бузнi // Виноград. Вино. – 2003. – № 5. – С. 29–31.
  12. **Василенко, К.** Вино в античному світі / К. Василенко // Виноград. Вино. – 2006. – № 3-4. – С. 46–47.
  13. **Буйненко, Юрій.** Глибоко й всебічно / Ю. Буйненко // Виноград. Вино. – 2017. – № 1-2. – С. 6–7.
  14. **Василенко, К.** Вино в античному світі / К. Василенко // Виноград. Вино. – 2006. – № 3-4. – С. 46–47.
  15. **Василенко, К.** Історія вина – це історія винного посуду / К. Василенко // Виноград. Вино. – 2006. – № 1. – С. 30–31.

16. **Василь** Симиренко – видатний підприємець і меценат // Сад, виноград і вино України. – 2009. – № 4-6. – С. 4–5.
17. **Вина** Іспанії – от прошлого к современности. Rioja, или высокое качество жизни // ВиноГрад. – 2008. – № 4 (4). – С. 56–59.
18. **Вишневский, А.** Тенденции развития техники и технологии для виноделия и виноградарства / А. Вишневский // Ликероводочное производство и виноделие. – 2013. – № 5-6(159). – С. 2–5.
19. **Власов, В. В.** Використання екологічного потенціалу територій – основний шлях розвитку галузі виноградарства України / В. В. Власов // Виноградарство і виноробство. – 2007. – Вип. 44. – С. 19–25.
20. **Власов, В. В.** Виноградарство – проблеми залишаються / В. В. Власов, В. А. Шерер // ВиноГрад. – 2011. – № 3 (38). – С. 42–44.
21. **Власов, В.** Проблемы виноделия Украины: пути решения в национальном и европейском контексте / В. Власов // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 10 (15). – С. 30–32.
22. **Власов, В. В.** Проблемы и перспективные предложения для развития отрасли виноградарства Украины / В. В. Власов, А. В. Штирбу // Напитки. Технологии и инновации. Садоводство и виноградарство. – 2015. – № 11-12. – С. 16–19.
23. **Гаморак, Б. М.** Досвід поєднання з молодістю / Б. М. Гаморак // Виноград. Вино. – 2012. – № 4/5. – С. 16–17.
24. **Гапонюк, О. І.** Фахівці майбутнього. Тривалість технологічних процесів / О. І. Гапонюк, А. В. Іваненко, К. М. Тенюх // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 81–82.
25. **Гіашвілі, М. Д.** Екологічні аспекти охорони довкілля у виноградо-виноробній галузі / М. Д. Гіашвілі, О. Г. Бобров // Виноград. Вино. – 2003. – № 6. – С. 15.
26. **Гончаренко, В. В.** Виноградарство-творча галузь / В. В. Гончаренко // Виноград. Вино. – 2004. - № 4. - С.8-9.
27. **Готько, І. О.** Розвиток виноградарства і виноробства в Закарпатті / І. О. Готько, І. М. Колодко, В. О. Стерчо // Актуальні Проблеми Економіки. – 2007. – № 9. – С. 145–152.
28. **Гриник, І. В.** Сади України: учора, сьогодні, завтра / І. В. Гриник, О. М. Литовченко, І. К. Омельченко // Сад, виноград і вино України. – 2012. – № 1-2. – С. 4–9.
29. **Гугучкина, Т. И.** Новые достижения инновации в виноделии / Т. И. Гугучкина, Н. М. Агеева, О. П. Преснякова // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 14–15.

30. **Гулиев, Ш. Р.** Третий путь развития украинского виноделия / Ш. Р. Гулиев // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 5–7.
31. **До європейських** стандартів інтеграція України до Європейського Союзу в галузі виноградарства та виноробства потребує гармонізації вітчизняної законодавчої бази відповідно до міжнародної практики / В. Домарецький, А. Куц, М. Білько, Т. Гречко // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 5 (321). – С. 19–20.
32. **Долл, Т.** Главный секрет настоящего винодела – наблюдать, контролировать и... не делать больше, чем необходимо / Т. Долл // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 9 (50). – С. 22–24.
33. **Домарецький, В.** Виноградарство: наукові напрямки розвитку / В. Домарецький // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 1 (293). – С. 14–15.
34. **Домарецький, В. А.** Програма розвитку виноградарства і виноробства в Україні / В. А. Домарецький, Г. Г. Валуйко, В. О. Загоруйко // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 45–46.
35. **Залесский, В. Н.** Патогенетические механизмы действия фитонутриентов красного вина и сердечно-сосудистая патология / В. Н. Залесский, Н. В. Великая // Проблемы харчування. – 2005. – № 4 (9). – С. 26–33.
36. **Иванков, А. И.** Особенности проектирования вино-водочных производств в современных условиях / А. И. Иванков // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 9 (141). – С. 16–18.
37. **Изменение** климата: угроза идентичности вина // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 10 (63). – С. 46–48.
38. **Интересные** факты о вине // Виноград. – 2011. – № 3 (38). – С. 68–69.
39. **Іванченко, В. Й.** Удосконалення сировинної бази виноградо-виноробної галузі України / В. Й. Іванченко // Виноград. Вино. – 2013. – № 3-4 (97-98). – С. 12–15.
40. **Кисленко, О.** Як усе починалося... / О. Кисленко // Виноград. Вино. – 2006. – № 3-4. – С. 45.
41. **Клепайло, А.** Виноград і вино у Країні душі / А. Клепайло // Виноград. Вино. – 2006. – № 1. – С. 22–24.
42. **Коженевский, С.** История садового секатора / С. Коженевский // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 4 (21). – С. 38–39.
43. **Кодинець, А.** У фокусі – інтелектуальна власність / А. Кодинець // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 5 (05). – С. 78–79.

44. **Коньяри, Я.** Вино – показатель сплочения нации / Я. Коньяри // Виноград. – 2011. – № 6-7. – С. 22–23.
- Янош Коньяри, владелец винной компании "Икона", "Лучший винодел 2008 года в Венгрии"- об особенностях ведения виноградарства и виноделия в Венгерской Республике.*
45. **Курдюк, М. Г.** Дивна рослина / М. Г. Курдюк // Виноград. Вино. – 2016. – № 1-2. – С. 4–15.
46. **Лагызде, Т.** Грузия- винная страна / Т. Лагызде // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 1-2 (72-73), січ. – С. 23–24.
47. **Литвак, В.** Волшебный эликсир. Размышление о вине / В. Литвак // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 2. – С. 51–53.
48. **Литвак, В.** Нутригеномика, виноград и вино / В. Литвак, К. Вертс // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 2. – С. 13–14.
49. **Литвак, В.** Памятный день в истории калифорнийского виноделия / В. Литвак // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 1. – С. 46–47.
50. **Лікарі** про лікування вином і його споживання (види вина, показання, дози, протипоказання) // Виноград. Вино. – 2012. – № 6. – С. 20–38.
51. **Лобовко, В.** Представители ЕС признали историческое наследие и культурные традиции украинского виноделия / В. Лобовко // Виноград. – 2011. – № 5. – С. 12–14.
52. **Луканін, О. С.** Друге життя забутого напою (сидр у світі і в Україні) / О. С. Луканін, С. І. Байлук // Виноград. Вино. – 2003. – № 5. – С. 26–27.
53. **Луканін, О. С.** Стан українського виноробства: аналіз і висновки / О. С. Луканін // Виноград. Вино. – 2008. – № 4. – С. 6–7 ; № 5. – С. 14–16.
54. **Луканин, А. С.** Украинское вино с импортным привкусом, или Что мешает производству качественного отечественного продукта / А. С. Луканин // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 3 (32). – С. 13–16.
55. **Лупенко, Ю. А.** Современные тенденции развития рынка продукции виноградарства в Украине / Ю. А. Лупенко // Напитки. Технологии и инновации. Садоводство и виноградарство. – 2016. – № 1-2. – С. 28–29.
56. **Лянний, О. Д.** Виноградне вино і алкоголізм / О. Д. Лянний // Виноград. Вино. – 2005. – № 2-3. – С. 44–47.
57. **Лянний, О. Д.** Сто років на службі вітчизняного виноградарства і виноробства / О. Д. Лянний // Виноград. Вино. – 2004. – № 6. – С. 4–6.
58. **Мазур, П. О.** Дещо з історії / П. О. Мазур // Виноград. Вино. – 2017. – № 1-2. – С. 4-5.
59. **Науменко, Н. В.** Вино в духовной культуре славянских народов / Н. В. Науменко // Питание и общество. – 2008. – № 5. – С. 28–29.



60. **Нездоймінов, С. Г.** Терруар як основа розвитку винного туризму на півдні України / С. Г. Нездоймінов // *Агросвіт*. – 2013. – № 22. – С. 46–52.
- Розглянуто сучасні чинники розвитку винного туризму, проведено дослідження рекреаційного потенціалу виноробних підприємств південних регіонів України, наукові підходи щодо інтеграції виноробних підприємств у регіональну стратегію розвитку сфери рекреації та туризму.*
61. **Овчинніков, Г. П.** Таїровські вина-найкращі й найперспективніші / Г. П. Овчинніков // *Виноград. Вино*. – 2004. – № 6. – С. 18–19.
62. **Оганесянц, А. Л.** Виноградарство и виноделие в мире / А. Л. Оганесянц // *Виноделие и виноградарство*. – 2012. – № 4. – С. 4–6.
63. **Оганесянц, Л. А.** Организация производства вин защищенных наименований. Состояние и проблемы / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Л. Н. Харламова // *Виноделие и виноградарство*. – 2013. – № 3. – С. 4–5.
64. **Поляков, В. І.** Досягнення і перспективи зрошуваного виноградарства / В. І. Поляков // *Виноград. Вино*. – 2004. – № 6. – С. 24–25.
65. **Периста, К.** Вино пустелі / К. Периста // *ВиноГрад*. – 2014. – № 1-2. – С. 52–55.
66. **Петер, К.** Токайские вина / К. Петер, А. Григоришен // *ВиноГрад*. – 2010. – № 4 (27). – С. 23–27.
67. **Петров, В.** Главное в виноделии сегодня – дать возможность развиваться малым и средним предприятиям / В. Петров // *Напитки. Технологии и инновации. Садоводство и виноградарство*. – 2014. – № 9 (38). – С. 8–9.
68. **Потапенко, Ю. Я.** Памяти Александра Ивановича Потапенко / Ю. Я. Потапенко, А. Ю. Потапенко, А. И. Чеботарева // *Виноделие и виноградарство*. – 2012. – № 2. – С. 50–51.
69. **Про час**, про виноград. про вино // *Виноград. Вино*. – 2008. – № 6. – С. 10–11.
70. **Пути** развития виноделия и винного туризма в Украине: Первый Национальный Винодельческий Холдинг // *ВиноГрад*. – 2012. – № 3. – С. 11–12.
71. **Путишествие** в страну вин / Т. Е. Лебеденко, Т. П. Новичкова, А. В. Коркач, О. В. Дышкантюк // *Харчова наука і технологія*. – 2009. – № 3 (8). – С. 15–19.
72. **Оганесянц, Л. А.** Перспективы производства вин защищенных наименований / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Л. Н. Харламова // *Напитки. Технологии и инновации*. – 2013. – № 4 (21). – С. 54–56.
73. **Рейтинг** европейских вин // *Управление качеством*. – 2012. – № 5. – С. 65–69.
74. **Риба, Г.** Чому спорожніли винні погребі Закарпаття / Г. Риба // *Фінансовий контроль*. – 2018. – № 8 (151), серп. – С. 38–42.

75. **Ролло, Д.** Виноградарство и виноделие мира / Д. Ролло, В. Литвак // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 1. – С. 6–7.
76. **Семков, С. В.** Энергетический мониторинг винзавода / С. В. Семков // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 30. – С. 57–61.
77. **Серпуховитина, К. А.** Принципы формирования и применения ресурсосберегающих технологий в современном виноградарстве / К. А. Серпуховитина // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 1. – С. 30–32.
78. **Сілецький, В.** Дбати насамперед про вітчизняне розсадництво і виноградарство – ось на чому має базуватися державна політика! / В. Сілецький // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 1-2 (07). – С. 14–16.
79. **Скакун, К.** Развивать сегодня нужно именно отечественное питомниководство и виноградарство / К. Скакун // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 4 (04). – С. 34–35.
80. **Скрильник, М. П.** Історія, стан та перспективи асортименту винограду Закарпаття / М. П. Скрильник // Виноградарство і виноробство. – 2008. – Вип. 45 (2). – С. 104–106.
81. **Сологуб, Ю. І.** Особливості розвитку винного туризму Австралії та Нової Зеландії / Ю. І. Сологуб, О. В. Безпала // Збірник наукових праць Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. – 2013. – № 30. – С. 114–126.
- Розглянуті особливості розвитку винного туризму Австралії та Нової Зеландії. Подано детальну характеристику основних виноробних регіонів країн Рассмотрены особенности развития винного туризма Австралии и Новой Зеландии.*
82. **Сорокин, В.** Загадочное вино / В. Сорокин // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 1 (10). – С. 32–34.
83. **Сьян, И. Н.** Вина в древности и современности / И. Н. Сьян // Виноград. Вино. – 2011. - № 4. – С. 5–10.
84. **Ткаченко, О. Б.** Конструирование вина через призму структуризации виноградно-винодельческих районов / О. Б. Ткаченко // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 4 (09). – С. 63–65.
85. **Ткаченко, О. Б.** Перспективы развития малого виноделия в Украине / О. Б. Ткаченко // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 8 (13). – С. 50–53.
86. **Традиции** Закарпатского виноделия возрождает винодельческая компания "Айсберг" // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 11-12 (28-29). – С. 28–30.
87. **Укрвинпром** 10 лет в жизни отрасли // ВиноГрад. – 2010. – № 4 (27). – С. 28–32.

88. **Урста, І.** Винаградарство і виноробство Берегівщини / І. Урста // Виноград. Вино. – 2004. – № 2. – С. 28–29.
89. **Фуркевич, В.** Дамоклів меч над вітчизняними винами і коньяками / В. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2011. – № 1-2. – С. 24–28.
90. **Фуркевич, В. О.** Географія походження вин / В. О. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2012. – № 3-4. – С. 34–35.
91. **Фуркевич, В. А.** Терниста дорога к Дионису / В. А. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2009. – № 4-6. – С. 22–23.
92. **Хисамутдинов, А. Ф.** Винаградарство в северо-западной части штата Мичиган, США / А. Ф. Хисамутдинов, С. И. Краснохина, Д. А. Коцеконь // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 3. – С. 40–43.
93. **Хмыров, А. П.** Качественные аспекты виноградарства Швейцарии / А. П. Хмыров // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 37.
94. **Ходака, В. О.** Винаградарство – традиційна українська галузь / В. О. Ходака // Виноград. Вино. – 2017. – № 1-2. – С. 8–12.
95. **Шерер, В. О.** Засновник Виноробної станції / В. О. Шерер // Виноград. Вино. – 2004. – № 6. – С. 7–11.
96. **Шольц-Куликов, Е. П.** Доброе слово о вине / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2011. – № 3 (38). – С. 64–67.
97. **Шольц-Куликов, Е. П.** Застывшие мгновения жизни виноделов / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2014. – № 1-2. – С. 42–47.
98. **Шольц-Куликов, Є. П.** Національне надбання України / Є. П. Шольц-Куликов // Виноград. Вино. – 2004. – № 5. – С. 27–28 ; 2005. – № 1. – С. 28–29.
99. **Шольц-Куликов, Е. П.** Судьбы виноделия Украины / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2013. – № 4-5. – С. 47–49.
100. **Ясинська, Н. В.** Вино як мистецтво / Н. В. Ясинська // Виноград. Вино. – 2013. – № 1-2. – С. 8–11.

## Розділ 2

### Законодавча та нормативна база виноробної промисловості Закони. Постанови

101. **Закон** України Про внесення змін до Закону України "Про виноград та виноградне вино" : від 9 лютого 2006 р. № 3427-1V // Відомості Верховної Ради України. – 2006. – № 26. – С. 965–971.
102. **Про внесення** змін до Закону України "Про збір на розвиток виноградарства, садівництва і хмелярства" : закон України від 5 берез. 2009 р. № 1067-VI // Відомості Верховної Ради України. – 2009. – № 29. – С. 1070.

### Національні стандарти

103. **Вина** і виноматеріали, соки плодово-ягідні спиртовані. Метод визначення приведенного екстракту. – Чинний від 2013-03-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – III, 6 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.
104. **Виноматеріали** виноградні необроблені. Технічні умови. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2012. – III, 8 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.
105. **Виробництво** тихих вин. Вимоги щодо безпеки. – Чинний від 2016-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 22 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.
106. **Виробництво** шампанського та вин ігристих. Вимоги щодо безпеки. – Чинний від 2016-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.
107. **Дріжджі** винні. Технічні умови. – Чинний від 2014-09-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 6 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.
108. **Дріжджі-кислотопонижувачі**. Технічні умови. – Чинний від 2015-04-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2016. – III, 6 с.

109. **Екстракт** водно-спиртовий із виноградної вичавки. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 9 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.

110. **Інгредієнти** рослинної сировини для ароматизованих напоїв. Загальні технічні умови. – Чинний від 2011-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 9 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.

111. **Молочнокислі** бактерії для виноробства. Технічні умови. – Чинний від 2015-04-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2016. – III, 6 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.

### Технічна документація

112. **Методичні** положення та норми продуктивності на виробництво вин та коньяків / В. В. Вітвіцький, В. І. Ковальчук, Л. П. Корніяш, А. К. Рибальченко. – Київ : Укragропромпродуктивність, 2006. – 357 с.

113. **Технологические** правила виноделия : В 2-х т. Т. 1 : Общие положения. Тихие вина / под ред. Г. Г. Валуйко, В. А. Загоруйко. – Симферополь : Таврида, 2006. – 488 с.

114. **Технологические** правила виноделия : В 2-х т. Т. 2 : Игристые вина. Коньяк. Плодово-ягодные вина. / под ред. Г. Г. Валуйко, В. А. Загоруйко. – Симферополь : Таврида, 2006. – 288 с.

### Статті з наукових та фахових видань

115. **Виноробним** підприємствам-сучасну нормативну та технологічну документацію / О. Г. Палеха, Л. О. Стрельницький, Т. О. Горбова, Н. В. Толстенко // Сад, виноград і вино України. – 2006. – № 10-12. – С. 34–35.

116. **Власов, В. В.** Українському виноградарству і виноробству-сучасну законодавчу базу / В. В. Власов, В. А. Шерер // Виноград. Вино. – 2004. – № 5. – С. 4–5.

117. **Михайленко, С.** Создание благоприятной нормативно-правовой базы для развития виноградарства и виноделия – главная цель нашей работы / С. Михайленко // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 4 (09). – С. 16–17.

118. **Некорорые** аспекты винного законодательства ЕС // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 7 (139). – С. 26.
119. **Панасюк, А. Л.** Вопросы гармонизации технических регламентов на винодельческую продукцию с правилами Европейского Союза и Международной организации винограда и вина / А. Л. Панасюк // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 2 (134). – С. 8–9.
120. **Совершенствование** нормативной базы по технологическому оборудованию для первичного виноделия / В. А. Виноградов, В. А. Загоруйко, Е. В. Дерновая и др. // ВиноГрад. – 2011. – № 4 (38). – С. 56–59.
121. **Фуркевич, В. А.** О проблемах адаптации украинского законодательства по виноделию к законодательству Европейского Союза / В. А. Фуркевич // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 5–8.
- Приведен анализ традиций отечественного виноделия. Дана оценка процесса адаптации украинского законодательства по виноделию к законодательству Европейского союза. Определены задачи виноделов-производственников и ученых виноградарско-винодельческой отрасли Украины в области преодоления проблем интеграции Украины в зону свободной торговли.*
122. **Фуркевич, В. О.** Особливості Закону України "Про виноград та виноградне вино" і проблеми його гармонізації з європейським законодавством / В. О. Фуркевич // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 5–7.
123. **Шольц-Куликов, Е. П.** Винодельческое право в странах ЕС и гармонизация с ним законодательства Украины / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2010. – № 1-2 (24-25). – С. 61–67.
124. **Шольц-Куликов, Е. П.** Законы "О винограде и вине" Украины и России. Достоинства и недостатки. / Е. П. Шольц-Куликов // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 4. – С. 4–6.
125. **Шольц-Куликов, Є. П.** Юридичні основи виноробства / Є. П. Шольц-Куликов // Виноград. Вино. – 2014. – № 1-2. – С. 40–55.
126. **Чернобай, О.** Деякі правові аспекти ліцензування виноробства / О. Чернобай // ВиноГрад. – 2010. – № 9 (32). – С. 77–79.

Монографії

127. **Актуальні** проблеми управління виноградно-виноробним комплексом : кол. моногр. / І. М. Бабич, Д. І. Басюк, М. В. Білько та ін. ; за ред. П. Л. Шияна, Д. І. Басюк ; Національний університет харчових технологій. – Кам'янець-Подільський : Зволейко Д. Г., 2014. – 252 с.

*Колективна монографія допоможе розвивати виноробне господарство та винний туризм. Ознайомитися з особливостями дестинацій винного туризму як інструменту промоції національних вин*

128. **Стратегічний** аналіз виноробних підприємств : орієнтири та конкурентна позиція : монографія / Т. Л. Мостенська, В. О. Новак, В. М. Марченко та ін. ; Національний університет харчових технологій, Національний авіаційний університет. – Київ : Кондор-Видавництво, 2012. – 306 с.

*Розглянуті теоретичні основи та практичні рекомендації щодо взаємоув'язки результатів стратегічного аналізу з обґрунтуванням особливостей формування та реалізації стратегії розвитку виноробних підприємств. В роботі досліджені стратегічний потенціал та конкурентні переваги виноробних підприємств різних стратегічних груп, науково обґрунтовані організаційні заходи щодо пристосування системи виноробства до об'єктивних змін ринкової ситуації та вибір стратегічних напрямків розвитку виноробних підприємств України.*

129. **Экономические** проблемы виноградарства и виноделия : монография / Б. В. Буркинский, А. А. Бревнов, Е. В. Лазарева и др. ; под ред. Б. В. Буркинского ; Національна академія наук України, Інститу проблем ринка и економіко-екологіческих исследований. – Харьков : Бурун Книга, 2008. – 223 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения: 29.05.2019). – Название с экрана.

**Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню**

130. **Голозубова, Н. В.** Інтеграція як форма економічного партнерства між постачальниками сировини та виноробними підприємствами : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Голозубова Надія Віталіївна ; Одеський державний економічний університет. – Одеса, 2011. – 21 с.

*У роботі викладені основні результати комплексного дослідження теоретико-методичних та практичних проблем розвитку інтеграції у виноробстві.*

131. **Козаченко, Л. А.** Управління формуванням капіталу виноробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Козаченко Лілія Анатоліївна. – Сімферополь, 2008. – 20 с.

132. **Кучеренко, В. М.** Формування та розвиток аграрної ринкової інституції виноробної галузі : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Кучеренко Володимир Михайлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 21 с.

*Робота присвячена розробці теоретичних, методичних і практичних рекомендацій з формування та розвитку аграрної ринкової інституції виноробної галузі. Запропоновано концепцію формування цільової інтегрованої організаційної структури маркетингової діяльності аграрної ринкової інституції виноробної галузі. Удосконалено методичний підхід прогнозу екстраполяції для цілей здійснення економічного прогнозування результативності з застосуванням методу середнього рівня ряду за рік, за п'ять років та методу часткових пристосувань. Розраховано прогноз розвитку аграрної ринкової інституції виноробної галузі України на період до 2025 року за варіантами (оптимістичним та консервативним (примусовим)) програмно-цільового економічного прогнозу залежно від сучасної економічної ситуації, яка склалась у виноробній галузі.*

133. **Магійович, Р. І.** Економічна ефективність виробництва винограду : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.07.02 / Магійович Руслана Іванівна ; Національний науковий центр "Інститут аграрної економіки". – Київ, 2004. – 21 с.

*Робота присвячена питанням функціонування виноградарства в період адаптації економіки до ринкового середовища та підвищення його економічної ефективності. Проведено аналіз виробництва винограду та сортовий склад насаджень у сільськогосподарських формуваннях Закарпатської області.*

134. **Печериця, Ю. В.** Стратегічний аналіз як основа формування та реалізації стратегії виноробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Печериця Юлія Василівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 20 с.

*Актуальність дослідження обумовлена необхідністю ефективного управління маркетинговою, комерційною, фінансово-економічною, кадровою, виробничою політикою підприємств, з метою забезпечення конкурентноспроможності продукції підприємств харчової промисловості.*



135. **Сафонов, В. О.** Стратегія трансформації управління виноградарсько-виноробними підприємствами Криму [Електронний ресурс] : автореф. дис ... канд. екон. Наук : 08.06.01 / Сафонов Віктор Олексійович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 21 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/13870> (дата звернення: 23.02.2019). – Назва з екрана.

*Робота присвячена вивченню закономірностей трансформації управління виноградарсько-виноробними підприємствами в умовах переходу до ринкових відносин і розробки теоретичних положень та практичних рекомендацій з удосконалення структури, функцій і методів управління виноградарсько-виноробними підприємствами.*

136. **Удовиця, О. Ф.** Удосконалення системи мотивації персоналу на вітчизняних підприємствах виноробної галузі (на прикладі ПрАТ "Одесавинпром") / О. Ф. Удовиця // Економіка харчової промисловості. – 2017. – № 2. – С. 47–53.

*Проведено системний аналіз існуючих технологій мотивування персоналу виноробних підприємств на прикладі ПрАТ "Одесавинпром", запропоновано методику удосконалення системи управління персоналом підприємства виноробної галузі з використанням чинників мотивації.*

137. **Фіалковська, А. А.** Забезпечення антикризової реструктуризації виноробних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Фіалковська Анастасія Андріївна ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2016. – 20 с.

*У роботі проведено дослідження теоретичних та практичних засад забезпечення антикризової реструктуризації підприємств. Визначено сутність поняття "антикризова реструктуризація" та складові процесу її здійснення на підприємстві. Вдосконалено методичний підхід до ідентифікації існуючих проблем та кризових явищ у діяльності підприємства, який враховує специфіку діяльності та галузеві особливості підприємств і забезпечує обґрунтованість ухвалення рішення щодо проведення антикризової реструктуризації. На основі отриманих результатів комплексного діагностування розроблено комплекс рекомендацій щодо антикризової реструктуризації підприємств виноробної промисловості України.*

## Статті з наукових та фахових видань

138. **Агеєва, І. М.** Дослідження стратегій розвитку на підприємствах виноробної галузі / І. М. Агеєва, О. В. Агаркова // Економіка харчової промисловості. – 2017. – Т. 9, № 4. – С. 35–42.

*Розглянуто та проаналізовано основні базові стратегії розвитку підприємств: стратегія концентрованого зростання, інтегрованого зростання та диверсифікацію зростання. Розглянуто сучасний стан виноробної галузі України її позитивні та негативні тенденції функціонування, визначені основні проблеми розвитку галузі.*

139. **Агеєва, І. М.** Дослідження сучасного стану та напрямів побудови стратегії відновлення виноградарства та виноробства в Україні. / І. М. Агеєва, Ю. В. Небеснюк // Економіка харчової промисловості. – 2016. – Т. 8, № 4. – С. 58–66.

140. **Агеєва, І. М.** Перспективні напрями стратегічного планування на підприємствах виноробної галузі України / І. М. Агеєва, О. Ю. Мандро // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 2. – С. 26–31.

141. **Агеєва, І. Н.** Проблемы развития рынка коньяка в Украине / И. Н. Агеєва, А. А. Бревнов // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 2. – С. 52–57.

*Статья посвящена выявлению тенденций и проблем развития отечественного рынка коньяка на основе анализа его современного состояния, а также выработке мер, снижающих отрицательное влияние существующих проблем на развитие коньячного рынка.*

142. **Агафонов, М. Ф.** Шляхи вирішення проблемних питань та перспективи розвитку виноградарства і виноробства України в умовах СОТ / М. Ф. Агафонов // Сад, виноград і вино України. – 2009. – № 7-9. – С. 28–30.

143. **Балян, А. В.** Стан європейського виноградарства і напрями підвищення ефективності підкомплексу в Україні / А. В. Балян, О. Б. Левицький // Економіка АПК. – 2007. – № 3. – С. 16–22.

144. **Басюркіна, Н. Й.** Аналіз і оцінка зовнішніх і внутрішніх чинників формування прибутку у виноробній галузі / Н. Й. Басюркіна, О. Ю. Голубєва // Економіка харчової промисловості. – 2011. – № 2. – С. 37–39.

*Розглядаються чинники, які впливають на формування прибутку на підприємстві. Проаналізовано стан виноробних підприємств і виділено проблеми галузі.*

145. **Безверхий, К.** Особливості організації обліку відходів підприємств / К. Безверхий // Бухгалтерський облік і аудит. – 2014. – № 4. – С. 3–10.

*Розглянуті деякі особливості організації і методики обліку виробничих відходів підприємств різних галузей економіки. Дослідження особливостей організації і методики обліку виробничих відходів підприємств в умовах інституційних перетворень здійснюється в нерозривному зв'язку з виробничими та інтеграційними процесами, що властиві даному періоду історичного розвитку суспільства.*

146. **Бондаренко, С. А.** Антикризове регулювання експортно-імпоротної діяльності українського виноробства / С. А. Бондаренко, В. В. Руммо, В. Р. Нізяєва // Економіка харчової промисловості. – 2017. – Т. 9, № 4. – С. 3–10.

*Досліджено стан експортно-імпоротної діяльності підприємств виноробної промисловості. На основі отриманих результатів виділено сучасні ризики, які необхідно врахувати при антикризовому регулюванні для забезпечення належного рівня експортної спроможності підприємств виноробної промисловості. Доведено, що регуляторний вплив на розвиток виноградарства та виноробства слід зосереджувати, з одного боку, на безпосередній роботі із споживачем, а з іншого- на реструктуризації імпорту країни інструментами державного менеджменту.*

147. **Бондаренко, С. А.** Формування системи мотивації персоналу виноробних підприємств на засадах інноваційних технологій / С. А. Бондаренко, С. В. Селіхов // Економіка харчової промисловості. – 2016. – Т. 8, № 2. – С. 52–58.

*Розглядаються основні аспекти використання інноваційних технологій мотивації персоналу. Пропонується системний підхід до формування мотивації персоналу, виділено основні принципи формування ефективної системи мотивації персоналу з урахуванням виноробної галузі.*

148. **Боремський, А. С.** Проблемні питання розвитку виноградно-виноробної галузі України і шляхи їх вирішення / А. С. Боремський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 3. – С. 71–75.

*Окреслено проблеми розвитку виноградно-виноробної галузі та визначено чинники впливу на ефективність виноградарства й виноробства, охарактеризовано стан державного регулювання цієї галузі, запропоновано шляхи вирішення проблеми підвищення ефективності у вирощуванні винограду та виробництві вина, розглянуто основні нормативні акти, які регламентують діяльність у виноградно-виноробній галузі.*

149. **Власов, В. В.** Виноградарство Північного Причорномор'я. Нові проблеми і завдання / В. В. Власов // Виноград. Вино. – 2014. – № 5-6. – С. 6–9.

150. **Вина "SHABO":** гармонія природи и технологій // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 3 (20). – С. 60–63.

151. **Вина "SHABO":** качество в деталях // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 4 (21). – С. 48–50.

152. **Вина** Испании – от прошлого к современности. Rioja, или высокое качество жизни // ВиноГрад. – 2008. – № 4 (4). – С. 56–59.

153. **Вина** итальянских аристократов – великая десятка Супертосканы // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 10 (85). – С. 74–75.

154. **Гончарук, А. Г.** Теоретичні аспекти управління якістю на підприємстві виноробства / А. Г. Гончарук, І. Г. Гагауз // Економіка харчової промисловості. – 2011. – № 4. – С. 49–52.

*Обгрунтовано важливість управління якістю продукції на вітчизняних виноробних підприємствах. Виділено основні види технічного контролю якості виноробної продукції. Визначено необхідність розширення ринку збуту вітчизняної виноробної продукції та підвищення її якості.*

155. **Гончарук, А. Г.** Управління ефективністю діяльності підприємств виноробної галузі / А. Г. Гончарук, І. А. Аслаханов // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 1 (21). – С. 25–29.

156. **Доронін, В.** Основні завдання виноробної галузевої маркетингової діяльності в Україні / В. Доронін // Маркетинг в Україні. – 2012. – № 5 (74). – С. 62–66.

157. **Дьячук, І. В.** Дослідження поведінки української споживачів винопродукції / І. В. Дьячук // Актуальні Проблеми Економіки. – 2008. – № 3. – С. 63–70.

158. **Євтушевська, О. О.** Особливості обліку і аналізу витрат діяльності на підприємствах виноробної галузі / О. О. Євтушевська, А. Б. Хамардюк // Економіка харчової промисловості. – 2018. – Т. 10, № 1. – С. 81–86.

*Викладено та розглянуто особливості обліку і аналізу витрат діяльності, методики аналізу витрат діяльності на підприємствах виноробної галузі. Також досліджено особливості обліку витрат діяльності на підприємствах виноробної галузі м. Одеса.*

159. **Загоруйко, В. А.** Пути евроинтеграции рынка вина Украины / В. А. Загоруйко // Виноград. – 2011. – № 3 (38). – С. 58–62.

160. **Иванченкова, Л. В.** Стратегия обеспечения конкурентоспособности виноградовинодельческой продукции / Л. В. Иванченкова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 215–220.

161. **Ильина, И. А.** Система менеджмента качества "измерение, анализ, улучшение" для малых винодельческих предприятий / И. А. Ильина, И. А. Мачнева, О. В. Иваниди // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 4. – С. 14–18.

162. **Иванченко, Д. Ф.** Планирование прибыли предприятий виноделия на основе модели жизненного цикла / Д. Ф. Иванченко // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 1 (21). – С. 5–11.

163. **Каламан, О. Б.** Формування інвестиційної стратегії розвитку виноградарсько-виноробних підприємств / О. Б. Каламан, Ю. Б. Каламан // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 4. – С. 21–25.

164. **Кучеренко, В. М.** Формування інтегрованої організаційної структури маркетингової діяльності виноградно-виноробної галузі / В. М. Кучеренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 5. – С. 68–75.

*Сучасний стан виноградарства і виноробства характеризується скороченням загальних площ виноградників, нестабільністю урожайності, загальним падінням виробництва винограду та виноробної продукції. Для досягнення ефективного маркетингу запропоновано концепцію формування цільової інтегрованої організаційної структури маркетингової діяльності аграрної ринкової інституції виноградно-виноробної галузі, яка охоплює різні рівні підприємств як сукупність певним чином підпорядкованих і взаємопов'язаних служб, відділів, розділів, які здійснюють маркетингові функції та інтегровані в галузі за маркетинговими функціями, що пов'язані з товарними і грошовими потоками в системі вирощування, переробки та споживання винограду, виробництва й реалізації виноробної продукції.*

165. **Лагодієнко, В. В.** Стратегічні рішення просування на ринок інноваційного продукту зі вторинної сировини виноробства / В. В. Лагодієнко, О. М. Голоднюк, В. В. Мільчева // Економіка харчової промисловості. – 2018. – Т. 10, № 3. – С. 41–47.

*Розглянуто процес формування стратегічних рішень просування на ринок інноваційного продукту зі вторинної сировини виноробства на прикладі ПрАТ "Одеса винпром", розроблено чотири функціональні стратегії згідно з кожним елементом комплексу маркетингу для підприємства, наведений приклад вдало організованої рекламної компанії для просування нового товару виробника.*

166. **Каламан, О. Б.** Аналіз стану та особливості управління підприємствами виноградарсько-виноробного підкомплексу / О. Б. Каламан // Економіка харчової промисловості. – 2015. – № 4. – С. 40–44.

*Розглянутий сучасний стан ринку продукції виноградарства. Показані основні тенденції розвитку виноградарсько-виноробної галузі країни. Описані проблеми агропромислового підкомплексу України. Зображено скорочення площ, врожайності та валового збору винограду як наслідок нераціонального розвитку підкомплексу, виявлено гострі проблеми галузі в сучасних реаліях.*

167. **Каламан, О. Б.** Тенденції розвитку світового та українського ринку продукції виноробства в сучасних умовах / О. Б. Каламан, А. С. Молчановська // Економіка харчової промисловості. – 2016. – Т. 8, № 2. – С. 3–8.

*Розглянуті сучасні проблеми та тенденції світового та українського ринків продукції виноробства. Показані зміни площ виноградних насаджень у світі. Виділені та проаналізовані лідери в світовій виноробній галузі. Зображений стан розвитку виноградарства в Україні та описані його проблеми в сучасних нестабільних умовах. Вказані гострі проблеми та загрози виноробної галузі України. Запропоновані шляхи для поліпшення та розвитку виноробної галузі.*

168. **Каламан, О. Б.** Формування інвестиційної стратегії розвитку виноградарсько-виноробних підприємств / О. Б. Каламан, Ю. Б. Каламан // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 4. – С. 21–25.
169. **Лисенко, М. В.** Використання географічних найменувань у формуванні конкурентоспроможної продукції виноробства / М. В. Лисенко // Економіка АПК. – 2006. – № 5. – С. 133–138.
170. **Оганезянц, Л. А.** Статистические данные по мировому производству винограда и вина / Л. А. Оганезянц, А. Л. Панасюк // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 12.
171. **Осипов, В.** Виноградарство та виноробство України. Сучасний стан, проблеми, тенденції розвитку / В. Осипов, Л. Осипова // Економіст. – 2015. – № 5 (343). – С. 28–31.
172. **Павлова, О. С.** Актуальні проблеми розвитку виноградарства та виноробства / О. С. Павлова // Економіка харчової промисловості. – 2009. – № 4. – С. 35–39.
173. **Подгорная, Д. Н.** Формирование и развитие агропромышленной интеграции в виноградарско-винодельческом подкомплексе как фактор повышения инвестиционной привлекательности / Д. Н. Подгорная, Т. Н. Полищук // Виноградарство і виноробство. – 2007. – Вип. 44. – С. 120–129.
174. **Постоян, Т. Г.** Виноградарський кластер як один із механізмів розвитку економіки регіону / Т. Г. Постоян // ВиноГрад. – 2010. – № 5 (28). – С. 81–84.
175. **Сьян, И. Н.** Вина в древности и современности / И. Н. Сьян // Виноград. Вино. – 2011. – № 4. – С. 5–10.
176. **Седікова, І. О.** Дослідження напрямів впровадження стратегії диверсифікації на підприємствах виноробної галузі / І. О. Седікова, Н. А. Петрочко // Економіка харчової промисловості. – 2017. – Т. 9, № 1. – С. 44–50.

*В роботі проведено системне дослідження напрямів впровадження стратегії диверсифікації та комплексу заходів щодо впровадження даної стратегії на підприємствах виноробної галузі. а також її ефективного використання для забезпечення конкурентоспроможності підприємства. Здійснено комплексний аналіз стратегії ТОВ "ПТК Шабо" та виявлені напрями розвитку стратегії диверсифікації.*

177. **Седікова, І. О.** Управління професійно-кваліфікаційним розвитком працівників на підприємствах виноробної галузі / І. О. Седікова // Економіка харчової промисловості. – 2017. – Т. 9, № 4. – С. 62–67.

*Проведене дослідження присвячено удосконаленню системи управління професійно-кваліфікаційним розвитком працівників виноробних підприємств. Розкрито основні етапи управління кваліфікаційним розвитком працівників, визначено шляхи підвищення кваліфікації. Узагальнено інформацію щодо основних показників з питань оцінки кадрового потенціалу підприємств виноробної галузі.*

178. **Селіхов, С. В.** Аналіз напрямків інноваційного розвитку підприємств виноградної галузі / С. В. Селіхов // Економіка харчової промисловості. – 2017. – Т. 9, № 4. – С. 73–80.

*Розглянуті заходи щодо впровадження інноваційних розробок на виноробних підприємствах Одеської області. Проведено порівняльний аналіз використання управлінських, технологічних та товарних інновацій на підприємствах виноробної галузі.*

179. **Соловйов, І.** Товарна політика виноробних підприємств: управління асортиментом / І. Соловйов, О. Петрухно // Маркетинг в Україні. – 2006. – № 1 (35). – С. 44–49.

180. **Соловйов, І.** Товарна політика виноробного підприємства: визначення позицій продукції / І. Соловйов, О. Петрухно, Г. Чорний // Маркетинг в Україні. – 2006. – № 2 (36). – С. 34–38.

181. **Ткачук, Г. О.** Особливості оренди цілісних майнових комплексів виноробної промисловості / Г. О. Ткачук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 220–223.

182. **Філіппова, С. В.** Особливості діагностики рівня економічної безпеки виноробних підприємств / С. В. Філіппова, С. А. Нізяєва // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 1. – С. 16–21.

*Розглядається методика оцінки рівня економічної безпеки підприємств. Пропонується підхід до якісної оцінки рівня економічної безпеки підприємства на основі функції бажаності. Серед конкретних засобів для реалізації функції бажаності був обраний масштаб Харрінгтона. Перевагою цього методу є врахування галузевих особливостей і простота застосування затверджених результатів практичного випробування.*

183. **Харківський, Д. Ф.** Особливості формування капіталу виноробних підприємств / Д. Ф. Харківський // Економіка харчової промисловості. – 2009. – № 1. – С. 11–14.

184. **Харківський, Д. Ф.** Управління формуванням ринку продукції виноградарства / Д. Ф. Харківський // Економіка харчової промисловості. – 2013. – № 1 (17). – С. 53–57.

185. **Харківський, Д. Ф.** Шляхи формування капіталу виноробних підприємств / Д. Ф. Харківський, Л. А. Козаченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 211–214.

186. **Шольц-Куликов, Е. П.** Товарные знаки – основа конкурентоспособности выпускаемых вин / Е. П. Шольц-Куликов, С. А. Аблязова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 4. – С. 4–5.

**Харчова та біологічна цінність вина.  
Класифікація вина**

**Статті з наукових та фахових видань**

187. **Агеева, Н. М.** Антимикробное и антивирусное действие красных виноградных вин / Н. М. Агеева, В. А. Маркосов, Р. В. Гублия // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 5. – С. 21.
188. **Агеева, Н. М.** Биологическая ценность виноградных вин / Н. М. Агеева, В. А. Маркосов, Р. В. Гублия // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 3. – С. 24–25.
189. **Биологическая** ценность продукции из урожая новых сортов винограда сложной генетической структуры / В. А. Волынкин, С. В. Левченко, Ю. А. Огай, Л. А. Соловьева // Виноградарство і виноробство. – 2008. – Вип. 45 (2). – С. 18–24.
190. **Воробьева, Т. Н.** Получение натуральной экологически безопасной виноградовинодельческой продукции / Т. Н. Воробьева, А. А. Волкова, Ю. А. Ветер // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 5. – С. 32–33.
191. **Єлісєєв, І.** Давайте пить гарні вина / І. Єлісєєв, О. Єлісєєва // Виноград. Вино. – 2015. – № 5 (110). – С. 28–30.
192. **Історія** лікування виноградом і вином // Виноград. Вино. – 2017. – № 4-5. – С. 3–7.
193. **Кучеренко, Е.** Ледяные вина Канады / Е. Кучеренко // Гостиничный и ресторанный бизнес. – 2014. – № 1. – С. 70–73.
194. **Литвак, В.** Генетический тест, персональная диета и вино / В. Литвак // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 46–47.
195. **Литовченко, О.** Оновлені стародавні рецептури цілющих фітобальзамів і вин з вітчизняної культурної і дикорослої сировини / О. Литовченко // Зерно і хліб. – 2008. – № 3 (51). – С. 66–67.
196. **Маркосов, В. А.** Гистамин и его природа в виноградных винах / В. А. Маркосов, Н. М. Агеева, Р. А. Ханферян // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 3. – С. 18–19.
197. **Маркосов, В. А.** Исследование стильбена развератрол в винограде и винах, приготовленных по различным технологиям / В. А. Маркосов, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 4. – С. 19–21.
198. **Местные** вина – новая категория винодельческой продукции / Е. П. Шольц-Куликов, Э. Л. Бабакина, С. В. Задорожный, С. А. Аблязова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 3. – С. 14–15.



199. **Оганесянц, Л. А.** Некоторые аспекты повышения качества специальных вин / Л. А. Оганесянц, В. И. Бодорева, В. А. Трофимченко // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 3. – С. 16–18.

200. **Про вино** та енотерапію: лікувально-дієтичні властивості вина та правила "безпечного поводження" з ним / упоряд. О. Влас. – Київ : Медкнига, 2007. – 80 с. – Режим доступу до сайту «БУКВАМЕД» : [http://www.bookvamed.com.ua/product\\_info.php?products\\_id=2729](http://www.bookvamed.com.ua/product_info.php?products_id=2729) (дата звернення: 14.05.2019). – Назва з екрана.

*Збірник матеріалів присвячений аналізу харчових, дієтичних та лікувальних властивостей напою, що сотнями років виробляється людством з винограду, міцність якого набувається внаслідок спиртового бродіння суслу, а простіше кажучи – вина. Це одна з небагатьох спроб в Україні зібрати разом найважливіші публікації як спеціалістів, так і журналістів з приводу використання та вживання його як в їжу, так і з оздоровчими цілями. Матеріали про вино різнопланові. Вони стосуються й історії, і національних особливостей, і виробництва, і характеристик, і правил споживання та підбирання до страв, і фальсифікацій, не кажучи вже про власне лікувальні та дієтичні властивості з конкретними рецептами для різноманітного застосування, відповідями на запитання та узагальненнями про його вплив на процеси старіння й сексуальну сферу.*

201. **Сьян, И. Н.** Биологическая оценка качества вин / И. Н. Сьян // Виноград. Вино. – 2011. – № 4. – С. 24–27.

202. **Сьян, И. Н.** Полезные свойства винограда и небольших доз вина / И. Н. Сьян // Виноград. Вино. – 2011. – № 4. – С. 13–15.

203. **Украина:** равнение на безградусные вина // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 1 (145). – С. 24–25.

204. **Фуркевич, В. А.** Органическое виноделие. Что это такое и с чем его "пьют"? / В. А. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2016. – № 1. – С. 32–35.

205. **Фуркевич, В. А.** Порошковые вина - закат украинского виноделия / В. А. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2006. – № 10-12. – С. 32–33.

206. **Хофман, У.** Производство экологического вина. Единые нормативы Евросоюза по изготовлению биологического и экологического вина / У. Хофман // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 5 (149). – С. 16–19.

207. **Христюк, В. Т.** Пути реализации технологии производства биологических вин / В. Т. Христюк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 5–7.

*Рассмотрены тенденции получения биологических вин в отечественном и мировом виноделии. Намечены пути реализации программы получения биологических вин. Представлены основные направления исследований по снижению неблагоприятного воздействия экологических, агрохимических и технологических факторов на качество вина и разработке технологий безопасных и высококачественных вин.*

208. **Циба, В.** Токайські вина – перлина Угорщини / В. Циба // Виноград. Вино. – 2011. – № 5-6. – С. 60–62.
209. **Шольц-Куликов, Е. П.** Вино и здоровье. Рецепты и нормы / Е. П. Шольц-Куликов // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 9 (14). – С. 71.
210. **Шольц-Куликов, Е. П.** Оптимизация режимов сульфитации для повышения гигиенической ценности виноградных вин / Е. П. Шольц-Куликов // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 27–29.
211. **Шольц-Куликов, Е. П.** Оптимизация режимов сульфитации с целью повышения гигиенической ценности виноградных вин / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2010. – № 6-7 (29-30). – С. 68–71.
212. **Шольц-Куликов, Е. П.** Современные подходы в оценке полезных для здоровья виноградных вин / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2010. – № 3 (26). – С. 69–72.
213. **Шольц-Куликов, Е. П.** Паруса качества / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2011. – № 5. – С. 58–61.

## Розділ 5

### Дегустація виноградних вин. Культура споживання

#### Книги. Навчальні та довідкові видання

214. **Валуйко, Г. Г.** Теория и практика дегустации вин / Г. Г. Валуйко, Е. П. Шольц-Куликов. – Симферополь : Тавріда, 2001. – 248 с.

*Изложены принципы сенсорного анализа винодельческой продукции – от описания органов чувств, принимающих участие в дегустации, до правил проведения и оформления официальных дегустаций в Украине и других странах СНГ. Систематизированы виды дегустаций, правила подготовки к сенсорному анализу, условия и техника дегустации вин и коньяков.*

215. **Дуборасова, Т. Ю.** Сенсорный анализ пищевых продуктов. Дегустация вин : учеб. пособие / Т. Ю. Дуборасова. – Москва : Изд.-книготорг. центр Маркетинг, 2001. – 184 с.

*Дается классификация методов сенсорного анализа в соответствии с требованиями международных стандартов. Подробно изложена методика обучения и аттестации профессиональных дегустаторов, а также требования, предъявляемые к помещению и посуде для дегустаций.*

216. **Зінченко В. І.** Органолептичний аналіз вин / В. І. Зінченко. – Київ : Виноград. Вино, 2009. – 204 с.

*Книга присвячена органолептичному аналізу виноградних вин. У ній описані види дегустацій, їхні задачі й значимість, вимоги до приміщень для проведення різних видів дегустацій. Узагальнені дані про вплив окремих компонентів хімічного складу винограду, сула й вина на стан кольору, прозорості, формування букету й смаку вина та їхнє технологічне значення. Уперше наведені сучасні знання основ фізико-фізіологічної і біохімічної суті прийняття органами почуттів основних елементів якості вина при органолептичному аналізі. Дано загальні рекомендації зі збереження чутливості сприйняття органів почуттів. Особлива увага приділена професійним термінам при органолептичному аналізі виноматеріалів і вин, а також термінам, що свідчать про наявність у них недоліків або їхньої схильності до пороків і хвороб.*

217. **Справочник по виноделию** / ред. : Г. Г. Валуйко, В. Т. Косюра. – 2-е изд., перераб. и доп. – Симферополь : Таврида, 2000. – 622 с.

*Приведены переработанные и дополненные сведения о винограде, технологии вин, коньяков, продуктов из вторичного сырья виноделия, стабилизации вин, микробиологии, химии, теххимическом и микробиологическом контроле. Описано технологическое оборудование винодельческих производств. Изложены сведения по экономике винодельческой промышленности. Введены новые главы по плодово-ягодным винам, основным правилам дегустации вин и коньяков, охране окружающей среды и экологии на винодельческих предприятиях, охране труда и теплотехническому хозяйству винодельческих предприятий.*

## Статті з наукових та фахових видань

218. **Авторское вино** // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 2 (146). – С. 10–11.

219. **Биологически активные вещества** в винных коктейлях / Ю. Ф. Якуба, Н. М. Агеева, Е. Н. Кудряшова, Т. Б. Бархатова // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 26.

*Представлены материалы исследований о содержании в винных коктейлях биологически активных веществ, в том числе витаминов. Показано, что их количество обусловлено технологией производства и видом использованных ингредиентов.*

220. **Вкусовая** оценка качества виноградных вин с использованием методов математической статистики / Ю. Ф. Якуба, А. А. Халафян, З. А. Темердашев и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 5. – С. 93–99.

*Обсуждены вопросы формирования интегральной оценки вкусовой характеристики виноградных вин, получаемой в ходе их дегустации, указаны преимущества и недостатки этих процедур. В качестве материалов исследования использованы натуральные красные и белые виноградные вина российского производства, полученные по традиционным технологиям из сортов *Vitis Vinifera*, прямых гибридов, а также купажные и экспериментальные вина (150 образцов). Целью представленных исследований являлось установление корреляционных связей между содержаниями нелетучих веществ в винах и дегустационной оценкой качества вин методами математической статистики.*

221. **Гриценко, А.** Достоянные виноматериалы – "кандидаты" на достойные вина / А. Гриценко // Сад, виноград і вино України. – 2017. – № 1-2, січ.-черв. – С. 22–24.

222. **Гриценко, А.** Іде дегустація – дивна таїна / А. Гриценко // Сад, виноград і вино України. – 2012. – № 5-6. – С. 36–41.

223. **Дегустація**, дегустація... Вони знову і знову засвідчують: у нас є достойні вина і коньяки // Сад, виноград і вино України. – 2014. – № 1-3. – С. 30–33.

224. **Дегустації** в системі маркетингу / В. А. Рибінцев, Л. І. Журавльова, А. М. Бузні, А. В. Назаров // Виноград. Вино. – 2003. – № 5. – С. 20–22 ; № 6. – С. 22–24.

225. **Дегустація**, дегустація... Вони знову і знову засвідчують: у нас є достойні вина і коньяки // Сад, виноград і вино України. – 2014. – № 1-3. – С. 30–33.

226. **Егоров, К.** Определены лучшие вина Украины / К. Егоров // ВиноГрад. – 2014. – № 3. – С. 27–29.

227. **Загальні** правила проведення дегустацій // Виноград. Вино. – 2014. – № 3-4 (103-104). – С. 34–37.

228. **Зінченко, В. І.** Дегустатор- спеціаліст з визначення якості вина / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2014. – № 5-6. – С. 25–29.

229. **Кіян, О.** Дегустатором повинен бути кожний винороб / О. Кіян // *Виноград. Вино.* – 2010. – № 1. – С. 9–10.
230. **Литвак, В.** Нос человека, электронный нос и аромат вина / В. Литвак // *Виноделие и виноградарство.* – 2010. – № 5. – С. 6–8.
231. **Литвак, В.** Перспективы потребления вин / В. Литвак // *Виноделие и виноградарство.* – 2010. – № 2. – С. 7–8.
232. **Правила** споживання вина // *Виноград. Вино.* – 2012. – № 6. – С. 39–48.
233. **Ткаченко, О. Б.** Перспективы инновационного развития винодельческих предприятий / О. Б. Ткаченко, Т. Н. Волошина, К. В. Кобзарь // *Економіка харчової промисловості.* – 2012. – № 1. – С. 47-52.

*Представлен анализ рынка производства тихих вин в Украине, рассмотрено новое направление производства экологически чистых вин зарубежных стран (биовина). Проведено исследование возможности производства биовин на малых предприятиях Украины.*

234. **Фуркевич, В. А.** Дегустація вин у Криму: зарубіжні напої за якістю нерідко поступаються нашим / В. А. Фуркевич // *Сад, виноград і вино України.* – 2013. – № 1-2. – С. 42–44.
235. **Фуркевич, В. А.** Чергова дегустація в Шабо. Втрати і надбання / В. А. Фуркевич // *Сад, виноград і вино України.* – 2015. – № 5-8. – С. 40–46 ; № 9-12. – С. 28–31.
236. **Читачов, М. Р.** Методический подход к формализации взаимосвязи дегустационной оценки вина с экологическими составляющими / М. Р. Читачов, Л. М. Лопатина // *Виноделие и виноградарство.* – 2007. – № 6. – С. 24–25.

**Книги**

237. **Иваненко, А. В.** Переработка винограда и другого сырья: Критерий интенсивности энергетических воздействий / А. В. Иваненко, К. М. Тенюх. – Одеса : Астропринт, 2002. – 312 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 10.06.2019). – Название с экрана.

*Рассмотрены основные процессы и оборудование для переработки винограда с позиции интенсивности энергетических воздействий на сырьё, от чего зависит качество получаемой продукции, основные этапы переработки винограда и яблок при производстве вин и соков. Описаны принципы работы поточных линий отечественного и зарубежного производства, бункеров-питателей, разгрузочных эстакад, дробильных машин, мезгонасосов, стекателей, мезгонагревателей, участков отстаивания и очистки суслу, теплообменников, бродильных установок, установок для тепловой обработки вин. Значительное внимание уделено изучению шнековых механизмов в шнековых прессах и стекателях.*

238. **Иваненко А. В.** Технологическая механика переработки винограда / А. В. Иваненко, К. М. Тенюх, Ю. Н. Ртищев. – Одеса : АстроПринт, 2000. – 304 с.

*Описано получение суслу при прессовании мезги, гроздей и получения экстрактивного суслу и вина. Освещены основные способы переработки винограда при получении различных типов вин. Изложены основные результаты исследований в направлении усовершенствования оборудования для получения суслу из мезги. Приведены сведения о новых разработках промышленных прессов.*

**Статті з наукових та фахових видань**

239. **Аминокислотный** состав вин из новых перспективных сортов винограда / М. В. Палагина, Ю. В. Приходько, А. А. Салмин, В. В. Логачев // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 4. – С. 22–23.

240. **Ампелографическая** коллекция в решении оптимизации сортового состава промышленных виноградников / Ю. А. Разживина, О. М. Ильяшенко, А. В. Дергунов, М. Д. Ларькина // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 4. – С. 35–37.

241. **Антиоксидантная** активность продуктов переработки красных сортов винограда «Каберне-Совиньон», «Мерло», «Саперави» / А. М. Авидзба, А. В. Кубышкин, Т. И. Гугучкина и др. // Вопросы питания. – 2016. – № 1. – С. 99–109.

*Представлены экспериментальные данные по антиоксидантной активности сока, вина и концентратов из винограда «Каберне-Совиньон», «Мерло» и «Саперави» Крыма и Краснодарского края. Флавоноиды представлены антоцианами в форме гликозидов дельфинидина, мальвидина, цианидина, петунидина, пеонидина, а также кверцетином и его гликозидом, (+)-В-катехином, (-)-эпикатехином.*

242. **Бабакина, Э. Л.** Динамика накопления фенольных соединений и антоцианов при созревании винограда сорта Саперави / Э. Л. Бабакина, Н. В. Толстенко, Л. Г. Гаврина // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 27–28.

243. **Бабич, І. М.** Дослідження малопоширених сортів винограду в Україні / І. М. Бабич, А. М. Куц, Н. В. Полешко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 5. – С. 219–224.

*Досліджено якісні показники малопоширених сортів червоного винограду Голубок (Закарпатська область) і Темпранільйо (Миколаївська область) та їх придатність для виробництва червоних столових сортових вин. Визначено органолептичні й фізико-хімічні показники винограду, а також виноматеріалів, виготовлених із зазначених сортів винограду. Досліджувані малопоширені сорти винограду в Україні визначають, головним чином, органолептичні якості виноматеріалу – від ароматів і тонів у букеті до спирту, кислотності і танінів – у смакові.*

244. **Бежуашвили, М. Г.** Показатели чистосортности виноматериалов из технических красных сортов и гибридов – прямых производителей винограда / М. Г. Бежуашвили, И. М. Деисадзе // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 5. – С. 10–11.

245. **Белякова, Е. А.** Биологически активные вещества и антиоксидантная активность новых красных сортов винограда / Е. А. Белякова, Ю. Ф. Гугучкина, Т. И. Якуба // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 6. – С. 16–17.

246. **Бревнов, О. О.** Сырьевые проблемы виноделия / О. О. Бревнов, И. М. Агеева // Економіка АПК. – 2012. – № 10 (216). – С. 38–42.

247. **Валуйко, Г. Г.** Фенольні речовини винограду та їхня роль у виноробстві / Г. Г. Валуйко // Виноград. Вино. – 2004. – № 4. – С. 18–19.

248. **Високоякісні** вина України, перспективні клони стародавнього сорту винограду Тельті курук / І. А. Ковальова, Л. С. Мазуренко, В. С. Чісніков та ін. // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 6-7 (59-60). – С. 15–17.

249. **Влияние** кристалона особого на рост, продуктивность и качество технологических сортов винограда на фоне комплекса агроприемов / Э. И. Хреновсков, Н. В. Каменева, Т. Г. Борболюк, И. В. Братинев // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 36–38.

250. **Влияние** некорневых подкормок на органолептические свойства виноматериалов из Шардоне / К. А. Серпуховитина, Т. И. Гугучкина, А. В. Прах и др. // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 5. – С. 21–22.

251. **Влияние** новых микроудобрений на урожай и качество винограда сорта Шардоне и виноматериалов из него / А. А. Красильников, Д. Э. Руссо, А. В. Поздеев, Р. Ю. Попов // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 4. – С. 42–43.

*Исследования авторов подтверждают позитивное влияние микроудобрений Нутривант плюс виноград, линии Райкат и Аминокат 10%-ный в определенных дозах на качество вина.*

252. **Влияние** различных агротехнических приемов на продуктивность сорта винограда Бианка / Ш. Н. Гусейнов, Н. А. Сироткина, Н. М. Магомедов и др. // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 5. – С. 34–35.

253. **Влияние** пенконазола на состав органических кислот и физико-химические показатели виноградных вин / М. В. Антоненко, Т. И. Гугучкина, О. Н. Шелудько, Е. А. Белякова // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 6. – С. 20–23.

254. **Влияние** сортовых особенностей винограда на биохимические составляющие и качество вин / А. В. Дергунов, С. А. Лопин, О. М. Ильяшенко и др. // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 2. – С. 16–20.

255. **Влияние** сортовых особенностей и условий произрастания винограда на пенные свойства виноматериалов для игристых вин / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко и др. // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 4. – С. 20–22.

256. **Влияние** регуляторов роста и биологически активных препаратов нового поколения на аминокислоты в винах / А. В. Кукушкин, А. К. Раджабов, В. П. Осипова, А. Л. Марутян // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 5. – С. 22–23.

*Исследуемые препараты оказали существенное влияние на повышение качества урожая и получаемой из винограда продукции.*

257. **Воеводин, В.** Здоровый виноград – для идеального качества вина / В. Воеводин // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 12 (65). – С. 44–47.

258. **Гугучкина, Т. И.** Качество виноградного сырья и экологическая безопасность винодельческой продукции / Т. И. Гугучкина, Е. Н. Якименко, М. Г. Марковский // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 1. – С. 5.



259. **Дегустационная** оценка виноматериалов и ее зависимость от физико-химических показателей винограда / А. Е. Губин, Е. Н. Губин, Т. И. Гугучкина, Л. М. Лопатина // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 4. – С. 12–13.
260. **Дергунов, А. В.** Влияние различных схем посадки винограда Рислинг рейнский на урожайность и качество вина / А. В. Дергунов, В. С. Петров, М. В. Антоненко // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 4. – С. 27–32.
261. **Динамика** массовых концентраций фенольных веществ в зависимости от повышения выхода сусла из 1 т винограда / А. С. Макаров, Д. В. Ермолин, Г. П. Зайцев, А. П. Мацко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 47–50.
262. **Евсина, Т. П.** Высокопродуктивные комплексно-устойчивые сорта винограда для производства красных столовых вин / Т. П. Евсина, В. В. Жирова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 32–33.
263. **Зінченко, В. І.** Полісахариди і їхнє значення при оцінці винограду як сировини у виноробстві / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2007. – № 4. – С. 26–28.
264. **Зінченко, В. І.** Технологічна роль полісахаридів при переробці винограду / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2007. – № 6. – С. 21–23.
265. **Иукурдизе, Э. Ж.** Технологические особенности переработки винограда сорта шардоне с целью получения вин контролируемых наименований по происхождению в условиях терруара Шабо / Э. Ж. Иукурдизе, Т. С. Лозовская // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 45–48.
266. **Ігнатов, А. П.** Агробіологічна оцінка нових гібридних столових сортів винограду / А. П. Ігнатов // Виноград. Вино. – 2007. – № 6. – С. 24–25.
267. **Календарный** способ составления виноградного конвейера столовых сортов / А. Н. Алиева, А. К. Курбанов, А. Ш. Сулейманов, Б. А. Алиева // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 1. – С. 37–39.
268. **Каменева, Н. В.** Вплив живлення винограду сорту Шардоне комплексом мікроелементів на його продуктивність та якість виноматеріалів / Н. В. Каменева, Т. Г. Борболук // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 58–59.
269. **Каракозова, Е. В.** Влияние сроков сбора винограда и его сортовых особенностей на состав и качество красных столовых вин / Е. В. Каракозова // ВиноГрад. – 2008. – № 4 (4). – С. 38–40.
270. **Казимова, И. Г.** Химический состав винограда различной спелости для производства коньячных виноматериалов / И. Г. Казимова, А. А. Набиев // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 44–45.

271. **Кисиль, М. Ф.** Формирование продуктивного потенциала винограда в зависимости от экологических условий / М. Ф. Кисиль, П. Г. Владов // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 1. – С. 30–31.
272. **Кондратьев, Д. В.** Оптимизация процессов извлечения биологически активных веществ из виноградных выжимок / Д. В. Кондратьев, Н. Г. Щеглов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 45–46.
273. **Литвак, В.** Экологическая устойчивость в виноградарстве и виноделии / В. Литвак, А. Джордан // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 4–6.
274. **Магомедов, З. Б.** Красящие и фенольные вещества винограда устойчивых сортов и динамика их содержания в винах при выдержке / З. Б. Магомедов, Г. А. Макуев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 10. – С. 51–53.
275. **Маринченко, С. П.** Стилбенные соединения винограда и вина / С. П. Маринченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 203–208.
276. **Маркосов, В. А.** Исследование стилбена развератрол в винограде и винах, приготовленных по различным технологиям / В. А. Маркосов, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 4. – С. 19–21.
277. **Ненько, Н. И.** Формирование устойчивости к вторичным стрессам у сортов винограда *V. vinifera* L. и межвидового происхождения / Н. И. Ненько, Я. В. Ушакова, М. А. Сундырева // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 5. – С. 44–47.
278. **Остроухова, Е. В.** Технологическая оценка винограда красных сортов из различных природно-климатических зон Крыма / Е. В. Остроухова, И. В. Пескова, П. А. Пробейголова // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 4. – С. 47–50.
- Представлены результаты исследований химического состава и физико-химических характеристик винограда красных сортов селекции НИВиВ "Магарач" и аборигенных сортов из разных природных зон Крыма.*
279. **Петров, В. С.** Биологические методы управления продукционным потенциалом винограда / В. С. Петров // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 6. – С. 42–47.
280. **Петров, В. С.** Высокоточные технологии в виноградарстве-основа стабильного высокоэффективного развития отрасли / В. С. Петров // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 5. – С. 9–12.
281. **Полешко, Н. В.** Антиоксидантна здатність винограду та виноматеріалу з нього і вплив на здоров'я людини / Н. В. Полешко, І. М. Бабич // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 203–204

282. **Ренессанс** Шато Мухрани. В Грузии возрождают автохтонные сорта винограда и производят креативное вино // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 5-6 (76-77), окт. – С. 27–29.
283. **Салманов, М. М.** Минеральный состав винограда / М. М. Салманов, Т. А. Исригова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 57–59.
284. **Серпуховитина, К. А.** Влияние препаратов гуминовой природы на качественные показатели винограда сорта Мерло / К. А. Серпуховитина, А. А. Красильников, Д. Э. Руссо // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 5. – С. 38–39.
285. **Современные** способы физического воздействия на виноград и продукты его переработки / М. Г. Барышев, Г. И. Касьянов, В. Т. Христюк, Л. Н. Узун // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С. 50–52.
286. **Соотношение** стабильных изотопов углерода в винограде и вине для подтверждения их аутентичности / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина и др. // Пиво и напитки. – 2010. – № 2. – С. 20–21.
287. **Сортименты** винограда местной селекции для производства вин высшей категории качества / Е. А. Егоров, Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина, М. И. Панкин // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 2. – С. 25–30.
- Проведенные исследования показали, что красные сорта винограда селекции СКЗНИИСиВ и АЗОСВиВ обладают достаточно высоким технологическим запасом фенольных соединений, в том числе антоцианов, характеризуются высокими значениями антиоксидантной активности, стабильно высокими органолептическими оценками и не уступают по этим показателям известным европейским сортам. Белые сорта винограда представлены клонами и протоклонами Шардоне, Совиньон блан, Алиготе. Установлено высокое качество белых столовых виноматериалов из этих клонов и протоклонов, выращенных как в привитой, так и корнесобственной культуре.*
288. **Степанець, Л.** Безпека і якість виноматеріалів / Л. Степанець, Л. Овчар // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 8-9 (336-337). – С. 24–25.
289. **Степанченко, В. І.** Диглікозиди винограду та вина / В. І. Степанченко // Виноград. Вино. – 2011. – № 3. – С. 22–23.
290. **Технологическая** характеристика новых сортов винограда для коньячного производства / Т. Г. Кудрицкая, А. Я. Земшан, О. А. Казимилова и др. // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 2. – С. 15–17.
291. **Трошин, Л.** Ампело-генетический скрининг перспективных столовых и технических сортов и протоклонов винограда / Л. Трошин, А. Милованов, А. Звягин // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 2. – С. 33–36.

292. **Тулаева, М. И.** Дегустационная оценка винограда столовых сортов / М. И. Тулаева, М. И. Стасева, С. Л. Кузьмук // Виноград. – 2010. – № 8 (31). – С. 69–71.

293. **Хімічний** склад винограду і вина // Виноград. Вино. – 2012. – № 6. – С. 10–19 ; 2017. – № 4-5. – С. 8–14.

294. **Фенольные** компоненты винограда сорта каберне-совиньон винодельческих хозяйств Крыма / Г. П. Зайцев, В. Е. Мосолкова, Ю. В. Гришин и др. // Химия растительного сырья. – 2015. – № 2. – С. 187–193.

*Полифенольные соединения винограда, проявляющие оздоровительное воздействие на организм человека, были идентифицированы в составе водно-спиртовых экстрактов выжимки из винограда сорта Каберне-Совиньон методом ВЭЖХ. Проведено сопоставление состава полифенолов винограда сорта Каберне-Совиньон из разных мест произрастания Крыма. Показано, что содержание полифенолов в выжимке зависит от зоны произрастания этого сорта винограда.*

295. **Цороев, А. Х.** Получение высококачественного сырья для виноделия и производства натуральных соков из дикорастущих плодов / А. Х. Цороев // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 2. – С. 13.

296. **Шольц-Куликов, Е. П.** Новые подходы к переработке винограда по белому способу / Е. П. Шольц-Куликов // Виноград. – 2008. – № 4 (4). – С. 36–37.

297. **Шольц-Куликов, Е. П.** Сорт винограда Изабелла: за и против / Е. П. Шольц-Куликов // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 5. – С. 4–5.

*Проведен анализ положительных и отрицательных свойств, присущих сорту винограда Изабелла как многолетнему растению, как продукту, потребляемому в свежем и переработанном виде. Показано, что этот сорт дает малоприспособное для употребления вино из-за повышенного содержания вредного для здоровья метанола.*

## 7.1. Склад вина

### Книги. Монографії. Навчальні видання

298. **ВЧ-діелектрометрия** биотехнологических жидкостей : монография / Т. А. Жилиякова и др. ; под ред. д-ра физ.-мат. наук, проф. А. Я. Кириченко ; Национальна академія наук України, Інститут радіофізики і електроніки ім. А. Я. Усикова. – Киев : Наукова думка, 2015. – 109 с.

*Изложены результаты исследования диэлектрических свойств таких биотехнологических жидкостей, как вина и виноматериалы. Диэлектрические характеристики получены двумя методами СВЧ-диелектрометрии – резонаторным методом на частоте 9,2 ГГц и методом вибрирующей струны на частоте 36 ГГц. Приведены данные по диэлектрическим свойствам биотехнологических жидкостей и их основных компонентов. Изучена комплексная диэлектрическая проницаемость модельных систем, сусел, столовых, шампанских вин и виноматериалов, крепких и десертных вин. Рассмотрена взаимосвязь диэлектрических свойств с составом биотехнологических жидкостей. Проведена оценка гидратации основных компонентов вин. Показана возможность оценки качества вина по его диэлектрическим характеристикам, измеренным на двух СВЧ-частотах.*

299. **Русаков В. А.** Углеводы винограда и вина : монография / В. А. Русаков, Л. А. Осипова. – Одеса : Освіта України, 2012. – 133 с.

*Монография посвящена химии и биохимии углеводов винограда и вина. Особое внимание уделено биосинтезу углеводов виноградной ягоды, показаны пути их образования и превращения в процессе созревания винограда и его переработки при приготовлении вин различных типов. Приведены сведения из современных фундаментальных изданий по органической, биологической и аналитической химии, которые является теоретической основой биотехнологии вина. Знание химии и биохимии углеводов винограда необходимо специалисту для разработки инновационных технологий вина, а также для совершенствования существующих. Монография полезна в качестве теоретического руководства, а также справочного пособия для преподавателей вузов, докторантов, аспирантов, научных сотрудников, студентов и виноделов-производственников, которые в своей профессиональной деятельности соприкасаются с биохимическими основами функционирования виноградного растения и переработки винограда. Книга написана доступно и достаточно популярно. Основные концепции и выводы сопровождаются примерами, экспериментальными данными. Иллюстративный материал, таблицы и схемы существенно облегчают восприятие.*

300. **Хімія і біохімія вина** : лаб. практикум : навч. посіник / В. О. Русаков, Є. П. Шольц-Куликов, В. А. Домарецький та ін. ; за ред. Є. П. Шольца-Куликова ; Український державний університет харчових технологій. – Київ : УДУХТ, 2001. – 224 с

301. **Хімія і біохімія вина** : підручник / В. А. Домарецький, В. О. Маринченко, М. В. Білько та ін. ; за ред. А. І. Українця ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2007. – 261 с.

### Статті з наукових та фахових видань

302. **Аминокислотный состав вин из новых перспективных сортов винограда** / М. В. Палагина, Ю. В. Приходько, А. А. Салмин, В. В. Логачев // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 4. – С. 22–23.

303. **Багиян, Л. В.** Изменение химического состава виноградных вин при криообработке / Л. В. Багиян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 30–33.

304. **Бодорев, М. М.** Исследование антиоксидантной активности белых и красных вин / М. М. Бодорев, В. Б. Сучков, Ю. А. Тырсин // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 3. – С. 16–17.

305. **Викуль, С. И.** Характеристика, нормы содержания и особенности определения органических кислот в винах / С. И. Викуль, И. В. Мельник // Напитки. Технологии и инновации & Садоводство и виноградарство. – 2015. – № 1-2 (42-43). – С. 68–69.

306. **Влияние** постферментативной мацерации на физико-химические показатели красных вин / Н. Стоянов, П. Митев, Х. Спасов и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 11-12 (28-29). – С. 74–77.

307. **Влияние** хитозансодержащих препаратов на кислотность вин / Е. Ю. Елдинова, Г. Г. Няникова, Т. Э. Маметнабиев, Т. И. Прийма // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 3. – С. 14–15.

308. **Гейдаров, Э.** Совершенствование экстрактора виноматериалов / Э. Гейдаров // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 2. – С. 22–23.

309. **Григорьян, Г. В.** Влияние компонентов пряно-ароматического сырья на специфические свойства виноматериалов / Г. В. Григорьян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 130–131.

310. **Гулиев, Ш. Р.** Статистическая оценка параметров избирательной инактивации микрофлоры виноматериалов в СВЧ-поле / Ш. Р. Гулиев, Б. А. Демьянчук, В. А. Загоруйко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 87–91.

*Предложен метод статистической оценки параметров избирательной инактивации микрофлоры виноматериалов в электромагнитном поле по органической совокупности значений показателя избирательности в виде функции от интенсивности воздействия, с учетом теплообменного процесса в виноматериале.*

311. **Изменение** химических и сенсорных характеристик вина в зависимости от технологии изготовления бочки / А. Прида, Д. Дирин-Маньо, Р. Гуржон, Д. Шассань // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 5 (137). – С. 12–15.
312. **Исламов, М. Н.** Изменение химического состава виноградного вина при электродиализной обработке / М. Н. Исламов, Т. А. Исмаилов // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 1. – С. 17.
313. **Кушнерева, В. Е.** Биогенные амины в винодельческой продукции: методы идентификации и нормы содержания / В. Е. Кушнерева // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 5. – С. 13–15.
314. **Маркосов, В. А.** Гистамин и его природа в виноградных винах / В. А. Маркосов, Н. М. Агеева, Р. А. Ханферян // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 3. – С. 18–19.
315. **Микиашвили, М.** Изучение некоторых минеральных элементов в соке и вине / М. Микиашвили, М. Хоситашвили, И. Нареклишвили // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 5. – С. 18.
316. **Обожин, А. Н.** Влияние комплексных минеральных сорбентов на катионный состав вин / А. Н. Обожин, Н. М. Агеева, М. Г. Марковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 28–29.
317. **Определение** массовой концентрации кальция в винодельческой продукции / А. Т. Зеленцов, С. С. Щербаков, И. В. Николаев, О. В. Королева // Пищевая промышленность. – 2008. – № 4. – С. 20–21.
318. **Роль** и значение определения катионов в винодельческой промышленности / Т. И. Гугучкина, Н. М. Агеева, М. В. Антоненко, Ю. Ф. Якуба // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 7 (139). – С. 3-5.
319. **Спектрофотометрический** метод определения массовой концентрации кальция в винодельческой продукции / И. В. Николаев, О. А. Дедова, С. С. Щербаков, О. В. Королева // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 2. – С. 20–21.
320. **Стресс-протекторные** свойства фенольных веществ вин и растительных экстрактов для напитков / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Д. В. Андриевская, Л. М. Урусова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 5. – С. 6–8.
321. **Хімічний** склад винограду й вина // Виноград. Вино. – 2012. – № 6. – С. 10–19 ; 2017. – № 4-5. – С. 8–14.

322. **Химический** состав и технологические свойства виноматериалов из винограда в условиях различной вертикальной поясности / Ш. А. Абрамов, О. К. Власова, З. К. Бахмулаева, С. А. Магадова // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 2. – С. 16–17.

323. **Шелудько, О. Н.** Косвенное определение суммарного содержания аминокислот в винах по кривым потенциометрического титрования / О. Н. Шелудько, Н. К. Стрижов, М. А. Ястебов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 113–115.

*Показано качественное влияние свободных аминокислот на вид кривых титрования виноградных вин. Разработана косвенная методика определения суммарного содержания аминокислот в столовых винах на основе анализа вида потенциометрических кривых титрования с кулометрической генерацией основания.*

324. **Шелудько, О. Н.** Математические модели описания протолитических равновесий в водных растворах винной кислоты в присутствии сильных электролитов / О. Н. Шелудько, Н. К. Стрижов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 1 (349). – С. 103–106.

*Исследовано поведение винной кислоты (ВК) в разбавленных водных растворах в присутствии сильных электролитов в процессе непрерывного титрования. Сравнением двух математических моделей, примененных для интерпретации полученных данных, показано, что ВК титруется как четырехосновная, ее молекулярная и анионные формы находятся в водных растворах в устойчивой димерной форме.*

325. **Якуба, Ю. Ф.** Определение содержания основных неорганических анионов в винопродукции методом капиллярного электрофореза / Ю. Ф. Якуба, М. Г. Марковский, Н. М. Агеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 41–42.

326. **Яшин, А. Я.** Антиоксиданты в красном вине и их определение амперическим методом / А. Я. Яшин, Я. И. Яшин, Н. И. Черноусова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 22–23.



## 7.2. Загальна технологія вина

### Книги. Навчальні та довідкові видання

327. **Валуйко, Г. Г.** Технологія вина : підручник / Г. Г. Валуйко, В. А. Домарецький, В. О. Загоруйко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : Центр навчальної літератури, 2003. – 592 с.

*Наведено коротка історія розвитку виноградарства і виноробства в світі, на Україні і в Криму. Наведено класифікацію вин та їх біологічне значення в житті людини, а також основні поняття по дегустації всіх типів виноградних вин. Основна увага приділена технології виноградного суслу, хімізму і механізму спиртового і яблучно-молочного бродіння, технології столових, міцних і десертних, шампанських та ігристих вин, технології коньяку.*

328. **Валуйко, Г. Г.** Технология виноградных вин / Г. Г. Валуйко. – Симферополь : Таврида, 2001. – 624 с.

*Приведены статистические данные по виноградарству и виноделию в отдельных странах. Описывается сырьевая база виноградарства, даются технологические схемы по производству белых и красных столовых вин, рекомендации по обработкам и стабилизации вин, по расчетам купажей. Освещены отдельные вопросы биохимии брожения, созревания и формирования вина.*

329. **Вступ до харчової технології та інженерії (виноробство) : навч. посібник / Є. П. Шольц-Куліков, В. О. Русаков, В. А. Домарецький, В. О. Фуркевич ; за ред. Є. П. Шольца-Кулікова ; Український державний університет харчових технологій. – Київ : УДУХТ, 2000. – 92 с.**

*Наведено загальні вимоги до професії та підготовки спеціаліста технолога-винороба, відомості про виноградне вино, його класифікацію, хімічний склад і особливості вживання, а також харчові, дієтичні та лікувально-профілактичні властивості. Висвітлено стислі біографічні дані про найбільш відомих вітчизняних виноробів, які зробили значний внесок у підготовку спеціалістів, розвиток виноробної науки та виробництво вина - Л. С. Голиціна, С. Ф. Охременка, М. О. Ховренка, М. О. Герасимова та ін. Велику увагу приділено історії виноробства, його стану в Україні та світі. Подано стисло характеристику крацих сортів винограду та вин.*



330. **Інноваційні** технології продуктів бродіння і виноробства : підручник / С. В. Іванов, В. А. Домарецький, В. Л. Прибильський та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2012. – 487 с.

*Наведено узагальнену інформацію про сучасні інноваційні енерго- та ресурсозберігальні технології солоду, пива, дріжджів, вина, алкогольних і безалкогольних напоїв. Наведено принципи та апаратурно-технологічні схеми з оптимальними параметрами інноваційних технологій бродильних виробництв. Значну увагу приділено комплексному переробленню сировини, використанню нетрадиційної сировини для розширення асортименту та підвищення якості товарної продукції. Охарактеризовано основні вимоги до складання програм для ЕОМ під час моделювання та оптимізації технологічних процесів бродильних виробництв. Розглянуто питання щодо зменшення відходів виробництва й очищення стічних вод з одержанням біогазу та активного мулу.*

331. **Канделаки, Н. Д.** Ароматические вещества в виноматериалах кахетинского типа после их термообработки / Н. Д. Канделаки // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 2. – С. 19.

332. **Ковалев Н. Н.** Дисперсные минералы в виноделии / Н. Н. Ковалев. – Киев : Преса України, 2006. – 142 с.

333. **Ковалевский, К. А.** Технология и техника виноделия : учеб. пособие / К. А. Ковалевский, Н. И. Ксенжук, Г. Ф. Слезко. – Київ : Инкос, 2004.— 560 с.

*Дана характеристика сырья, описаны процессы и оборудование его переработки, получения виноматериалов, их обработки и производства виноградных и плодово-ягодных вин различных типов, шампанского и коньяка. Изложены технология и техника производства.*

334. **Косюра, В. Т.** Современные проблемы отечественного виноделия и способы их преодоления / В. Т. Косюра, Л. А. Оспова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 9–17.

335. **Краткий** словарь иностранных терминов и определений в виноделии // ВиноГрад. – 2010. – № 5 (28). – С. 38–39.

336. **Малука, Л. М.** Потенциометрический каталитический метод определения малых содержаний меди (II) в растворах, винах и фруктовых соках / Л. М. Малука, Т. М. Лапшина, О. Е. Рувинский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 92–95.

337. **Мамай, О. І.** Хімічний і технологічний контроль виноробства : навч. посібник / О. І. Мамай, Г. Ф. Сльозко, О. В. Стоянова. – Київ : Инкос, 2004. – 224 с.

338. **Справочник** по виноделию / под ред. Г. Г. Валуйко, В. Т. Косюра. – 2-е изд., перераб. и доп. – Симферополь : Таврида, 2000. – 624 с.

*Приведены переработанные и дополненные сведения о винограде, технологии вин, коньяков, продуктов из вторичного сырья виноделия, стабилизации вин, микробиологии, химии, технокимическом и микробиологическом контроле. Описано технологическое оборудование винодельческих производств. Изложены сведения по экономике винодельческой промышленности. Введены новые главы по плодово-ягодным винам, основным правилам дегустации вин и коньяков, охране окружающей среды и экологии на винодельческих предприятиях, охране труда и теплотехническому хозяйству винодельческих предприятий.*

339. **Технологія** вина : задачі і приклади : навч. посібник / М. В. Білько, Н. Я. Гречко, А. М. Куц, І. М. Бабич ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 218 с.

*Розглянуто технологічні схеми виробництва виноградних і плодово-ягідних вин, коньяків та ігристих вин. Наведено розрахунки задач, що застосовуються у відповідних технологічних процесах, розрахунки продуктів з одиниці сировини з виходом проміжних продуктів, товарної продукції, відходів, з урахуванням втрат у виробництві із заданим асортиментом виноматеріалів та діючими у промисловості нормативами.*

340. **Шольц-Куликов Е. П.** Виноделие по-новому / Е. П. Шольц-Куликов ; под ред. Г. Г. Валуйко. – Симферополь : Таврида, 2009. – 320 с.

*Изложены современные аспекты организации винодельческого производства в Украине, отвечающей практике мирового виноделия. Виноградарство представлено как производственный потенциал виноделия. Рассматривается современное технологическое оборудование, в том числе мембранные прессы, флотаторы, вакуум-барабанные фильтры, винификаторы, виниматики последних модификаций. Приведены современные вспомогательные материалы. Впервые представлены юридические аспекты основ виноделия, раскрыта сущность маркетинга вина.*

### Статті з наукових та фахових видань

341. **Koblevo:** передовые технологии вин европейского уровня // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 10 (27). – С. 54–56.

342. **Агеева, Н. М.** Антиоксидантные свойства красных вин в зависимости от технологии производства / Н. М. Агеева, В. Я. Одарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 59–61.

343. **Агеева, Н. М.** Сравнительный анализ способов кислотопонижения в виноградных винах / Н. М. Агеева, М. Г. Марковский // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 16–17.

344. **Антиоксидантная** активность виноматериалов для вин кахетинского типа / М. Г. Бежуашвили, М. Ю. Месхи, М. В. Бостоганашвили, М. А. Малания // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 28–29.

345. **Багатурия, Н. Ш.** Проблемы производства вин контролируемых наименований по происхождению / Н. Ш. Багатурия // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 2. – С. 16–17.
346. **Багатурия, Н. Ш.** Теория и практика технологии грузинских типов виноградных вин / Н. Ш. Багатурия, Н. А. Багиашвили, Б. Н. Багатурия // Виноделие и виноградарство. – 2011. – 2011. – № 1. – С. 39–42 ; № 2. – С. 34–37 ; № 3. – С. 30–31.
347. **Білько, М.** Ферментні препарати у виноробстві / М. Білько, В. Гержикова // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 5 (285). – С. 20–21.
348. **Вина "SHAWO":** гармония природы и технологий // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 3 (20). – С. 60–63.
349. **Вишневский, А.** Тенденции развития техники и технологии для виноделия и виноградарства / А. Вишневский // Ликероводочное производство и виноделие. – 2013. – № 5-6 (159). – С. 2–5.
350. **Григоришен, А. И.** Купажные оригинальные вина из сорта винограда новой селекции / А. И. Григоришен // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 5. – С. 26–29.
351. **Гублия, Р. В.** Влияние технологии производства красных вин на их цветовые характеристики / Р. В. Гублия, Н. М. Агеева, В. А. Маркосов // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 4. – С. 11.
352. **Диаммонийфосфат** изменит стиль вина / Пол А. Хеншке, К. Варела, С. Шмит и др. // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 11-12 (155). – С. 8–13.
353. **Загоруйко, В.** Конкуентоспроможність виноробства зможуть забезпечити нові та вдосконалені технології вина / В. Загоруйко, В. Домарецький, І. Бабич // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 8 (300). – С. 7.

*Изложены современные представления о роли дисперсных минералов в виноделии. Описаны свойства и особенности кристаллического строения минералов, механизм их действия при осветлении вин. Освещены вопросы коллоидных явлений в винах, современные способы осветления и стабилизации вин с помощью минералов. Систематизированы материалы исследований по данной проблеме отечественных и зарубежных ученых. Рассмотрены возможности интенсификации процессов при производстве игристых вин с применением минерального сырья на стадиях подготовки купажей, культивирования дрожжей, вторичного брожения. Обобщены результаты многолетних исследований и производственного опыта в области применения дисперсных минералов в виноделии, разработки новых технологических схем с использованием природного минерального сырья.*

354. **Загоруйко, В. А.** Новый препарат желатина для виноделия – эножелатин / В. А. Загоруйко, О. А. Чурсина, А. В. Весютова // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 1-2 (07). – С. 62.

355. **Зінченко, В. І.** Купажування молодих виноматеріалів при виробництві тихих вин / В. І. Зінченко // *Виноград. Вино.* – 2008. – № 1. – С. 24–25.
356. **Зінченко, В. І.** Технологічні особливості застосування українських бентонітів у виноробстві / В. І. Зінченко // *Виноград. Вино.* – 2008. – № 5. – С. 17–19.
357. **Исследование** степени окисленности фенольных веществ вина в зависимости от технологии производства / А. В. Чаплыгин, Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина, Ю. В. Гапоненко // *Виноделие и виноградарство.* – 2006. – № 3. – С. 18–19.
358. **Корреляция** свойств сжимаемого осадка с изменением прозрачности вина в процессе фильтрации / В. С. Асланов, Є. М. Соболев, Т. Г. Короткова, Е. Н. Константинов // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.* – 2002. – № 4 (269). – С. 43-44.
359. **Косолапова, И. А.** Новые альтернативы классическим технологиям в виноделии / И. А. Косолапова // *Ликероводочное производство и виноделие.* – 2012. – № 11-12 (155). – С. 4–5.
360. **Кузьмина, Е. И.** Исследование отношений изотопов кислорода водной компоненты вин методом изотопного уравнивания / Е. И. Кузьмина, А. А. Шилкин, О. С. Егорова // *Виноделие и виноградарство.* – 2016. – № 6. – С. 8–10.
- В условиях лаборатории технологии виноградных и плодовых вин ВНИИПБиВП для широкого внедрения метода изотопного уравнивания был проведен ряд необходимых исследований по изучению влияния состава вин и особенностей технологии на изотопные характеристики кислорода водной компоненты винодельческой продукции. Объектами исследований стали: бидистиллят с известными изотопными характеристиками; остаток столового виноматериала после удаления этанола и воды с добавлением бидистиллята; модельные смеси белых и красных вин различной крепости; модельные смеси ликерных вин. Расхождения в показателе  $d18OVSMOW$  для всех образцов были минимальные. Для изучения влияния процесса шаптализации на изотопные характеристики кислорода водной компоненты вин приготовили 5 образцов винодельческой продукции с использованием различных технологических приемов. Результаты измерения изотопных характеристик водной компоненты виноградного сусла и полученного из него виноматериала показали, что добавление сахаров различной природы в сусло перед брожением не приводит к значительным изменениям показателя  $d18OVSMOW$  водной компоненты.*
361. **Макаров, А.** Ароматичні сполуки вин / А. Макаров, К. Іванченко // *Харчова і переробна промисловість.* – 2003. – № 10 (290). – С. 23–24.
362. **Макаров, А. С.** Эффективные схемы подкисления виноматериалов / А. С. Макаров, Д. В. Ермолин // *ВиноГрад.* – 2011. – № 11-12. – С. 34–36.

363. **Мартыненко, Н. Н.** Современные биотехнологические подходы к процессу винификации в винодельческом производстве / Н. Н. Мартыненко, Р. С. Жалылов, В. И. Козлов // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 5 (34). – С. 24–26.

364. **Массоперенос** при микронасыщении вина кислородом / И. Чисюк, М. Миттон-Пешо, О. Деватин, В. Фарин // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – 1 (145). – С. 18–19 ; № 2 (146). – С. 8–9.

*Данное исследование имело своей целью детально изучить большинство параметров, которые могли бы влиять на перенос кислорода в вино в процессе микрооxygenации (микронасыщения вина кислородом).*

365. **Няникова, Г. Г.** Применение полиаминосахаридов из грибов в виноделии / Г. Г. Няникова, Е. Ю. Елдинова // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 30–31.

366. **Обожин, А. Н.** Применение комплексных минеральных сорбентов для обработки вин / А. Н. Обожин, Н. М. Агеева, М. Г. Марковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 114–115.

367. **Орлов, И. Е.** Влияние технологических обработок на изменение пенообразующей способности виноматериалов / И. Е. Орлов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 120–121.

*Исследовано влияние технологических обработок виноматериала на его пенообразующую способность (ПОС). Показано, что ее величина существенно зависит от очередности применения технологических операций, направленных на достижение розливостойкости виноматериала. Максимум ПОС с доведением виноматериала до розливостойкого состояния достигается путем комбинации операций в последовательности холод - оклейка.*

368. **Павлова, О. С.** Актуальні проблеми розвитку виноградарства та виноробства / О. С. Павлова // Економіка харчової промисловості. – 2009. – № 4. – С. 35–39.

369. **Пищевые** синтетические красители в винах (их выявление) / С. М. Комиссарчик, Г. Г. Няникова, Л. А. Карцова, А. В. Алексеева // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 20–21.

370. **Практичні** відомості про вино // Виноград. Вино. – 2004. – № 4. – С. 26–29.

371. **Прида, А.** Определение необходимой дозы добавки древесины при старении вина в стальных резервуарах / А. Прида, Б. Вердье // Ликероводочное производство и виноделие. – 2013. – № 3-4. – С. 2–4.

372. **Пчелина, Ю.** Возможности розлива вина без консервантов / Ю. Пчелина // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – 1 (133). – С. 11–12.

373. **Пчелина, Ю.** Техника и технология "Флэш" винификации / Ю. Пчелина // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 2 (146). – С. 6–7.
374. **Разуваев, В. С.** Рождение вина: балансы / В. С. Разуваев // Виноград. – 2010. – № 9 (32). – С. 70–76.
375. **Самвелян, Г. А.** Технологические особенности приготовления натуральных сладких и "ледяных" вин в Армении / Г. А. Самвелян, А. А. Акопян, Н. Р. Симонян // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 6. – С. 14–17.
376. **Сапаева, З. Ш.** Антиоксидантная защита белых и красных вин в процессе технологической обработки / З. Ш. Сапаева, С. Т. Туйчиева, Г. Р. Иргашева // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 4. – С. 14–15.
377. **Серпуховитина, К. А.** Технологико-экономические параметры ампелоценозов для сырьевой базы качественного виноделия / К. А. Серпуховитина // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 2. – С. 24–27.
378. **Техно-хімічний** контроль виноробства / В. Загоруйко, В. Гержікова, О. Остроухова, Н. Анікіна // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 6 (358). – С. 29–30.
379. **Технологии** напитков: эффективные решения для осветления и стабилизации вин // Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – № 4 (69). – С. 50–51.
380. **Ткаченко, Р. Н.** Использование вибрационного воздействия в технологии красных вин / Р. Н. Ткаченко, В. Т. Христюк, А. И. Смелягин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 61–64.
381. **Ткаченко Р, Н.** Вибрационное воздействие в технологии красных вин для повышения содержания фенольных веществ и их антиоксидантной активности / Н. Р. Ткаченко, В. Т. Христюк, С. Б. Бережной // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 5. – С. 16–17.
382. **Ткаченко, О. Б.** Химия ароматов вина / О. Б. Ткаченко, О. В. Тринкаль // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 1 (30). – С. 42–50.
383. **Точилина, Р. П.** Метод идентификации молочной кислоты в винодельческих продуктах / Р. П. Точилина, С. С. Кравченко, С. А. Гончарова // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 1. – С. 28–29.
- Проведены испытания по определению оптических изомеров молочной кислоты в образцах белых и красных вин. Использован ферментативный метод определения оптических изомеров молочной кислоты, предлагаемый МОБВ.*
384. **Туйчиева, С. Т.** Процессы окисления вин / С. Т. Туйчиева, З. Ш. Сапаева // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 40–41.

385. **Узун, Л. Н.** Изменение содержания фенольных веществ виноматериала в результате обработки мезги электромагнитным полем / Л. Н. Узун, В. Т. Христюк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 44–45.

386. **Хильшер, К.** Ультразвук – инновационная технология изготовления вина / К. Хильшер ; пер. А. Сергеевков // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 11 (143). – С. 18–20.

387. **Хімічний** склад винограду й вина // Виноград. Вино. – 2017. – № 4-5. – С. 8–14.

388. **Холодный** розлив-живое вино // ВиноГрад. – 2011. – № 1-2 (36-37). – С. 20–23.

*В условиях возрастающей конкуренции оборудование, которым оснащено предприятие, становится определяющим фактором его успеха. Какое оборудование взяли на вооружение украинские виноделы? Холодный метод розлива позволяет не подвергать вино термической обработке, сохранив его первоначальный цвет, великолепный аромат и природные свойства.*

389. **Христюк, В. Т.** Влияние модифицированных природных дисперсных минералов на осветление виноматериалов / В. Т. Христюк, О. Р. Таланян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 29–31.

390. **Христюк, В. Т.** Использование процесса СВЧ-экстракции в технологии красных специальных вин / В. Т. Христюк, Р. В. Алексеева, Ю. Ф. Якуба // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 2. – С. 17–19.

391. **Чалый, А.** Современный способ фильтрации вина / А. Чалый // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 8 (50). – С. 99.

392. **Чемисова, Л. Э.** Экскурс в экологическое производство винограда и вина / Л. Э. Чемисова, Т. И. Гугучкина, О. Ф. Попова // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 3. – С. 4–8.

*Приведена характеристика системы органического, биологического, органо-биологического, биодинамического и других систем альтернативного земледелия. В органической системе разрешено использовать микроорганизмы, микробиологические препараты и материалы, представленные веществами растительного, животного и минерального происхождения.*

393. **Чермит, З. М.** Влияние природных и активированных форм хитозана на осветление и химический состав виноматериалов / З. М. Чермит, Н. М. Агеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 41–45.

394. **Чурсіна, О.** Нові допоміжні матеріали науковці пропонують використовувати для пояснення виноматеріалів / О. Чурсіна // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 1 (329). – С. 24–26.



395. **Шедевры** виноделия. Технология производства вина // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты,упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 10. – С. 4–9.
396. **Шольц-Куликов, Е. П.** Оптимизация режимов сульфитации для повышения гигиенической ценности виноградных вин / Е. П. Шольц-Куликов // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 6-7 (29-30). – С. 68–71 ; 2012. – № 2. – С. 27–29.
397. **Шольц-Куликов, Е. П.** Пути совершенствования производственного потенциала виноделия / Е. П. Шольц-Куликов // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 4 (04). – С. 40–44.
398. **Штиль, К.** Синергетический эффект применения SO<sub>2</sub> и Velcorin в современном виноделии / К. Штиль, М. Хофман // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 4 (136). – С. 22–24.

Монографії

399. **Енергетичні** трансформації і енергозбереження в харчових технологіях : монографія / А. І. Соколенко, А. А. Мазаракі, В. А. Піддубний та ін. ; Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України. – Київ : Фенікс, 2012. – 484 с.

**Автореферати дисертацій ина здобуття наукового ступеню**

400. **Виноградов, В. О.** Науково-технічні основи технології виробництва сусла і виниматеріалів : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Виноградов Володимир Олександрович ; Національний інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2009. – 43 с.

*Робота присвячена розробці теоретичних і науково-технічних основ переробки винограду, освітлення виноградного сусла, обробки виноматеріалів холодом і створення вітчизняного обладнання для їхньої реалізації.*

401. **Сильвестров, А. В.** Совершенствование технологии флотационного осветления виноградного сусла и яблочного сока : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Сильвестров Антон Владимирович ; Национальный институт винограда и вина "Магарач". – Ялта, 2014. – 20 с.

*В роботі обґрунтовані та розроблені технологічні рекомендації для використання флотаційного освітлення сусла в технологічних схемах приготування білих столових, коньячних виноматеріалів, ігристих вин, виноградного та яблуневого соків, концентратів виноградного соку. Показано, що флотаційне освітлення не приводить до погіршення якості цих продуктів, а в деяких випадках сприяє підвищенню стабільності. Представлені дані виробничих випробувань вдосконаленої технології освітлення виноградного сусла методом з використанням ежєкторної флотаційної установки та економічний ефект від упровадження технології.*

**Статті з наукових та фахових видань**

402. **Анализ** кривых потенциметрического титрования сусл и вин, полученных из разных сортов винограда / О. Н. Шелудько, Н. К. Стрижов, М. А. Ястребов, А. В. Мишкилеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3 (332-333). – С. 103–107.

403. **Багиров, З. С.** Осветление виноградного сусла в поточной линии приготовления виноматериалов / З. С. Багиров, Т. М. Панахов, Х. К. Фаталиев // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 6. – С. 28.

*Показаны оптимальные характеристики мембранного способа осветления виноградного сусла на поточной технологической линии получения виноматериалов, повышающие производительность аппарата на 66%.*

404. **Багиров, З. С.** Совершенствование очистителя виноградного сусла / З. С. Багиров // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 6. – С. 29.

405. **Байрактар, В.** Симбиотическое взаимодействие дрожжей *Saccharomyces Cerevisiae* и бактерий *Lactobacillus* выделенных при спонтанной ферментации виноградного сусла / В. Байрактар // ВиноГрад. – 2010. – № 5 (28). – С. 69–73.

406. **Биохимический** состав виноградного сусла из интродуцированных итальянских сорос и клонов / Т. И. Гугучкина, Г. Ю. Алейникова, А. В. Прах, М. А. Грюнер // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 16–19.

407. **Бурда, В. Е.** Зависимость поверхностного натяжения от содержания поверхностно-активных веществ при трехступенчатом блочном вымораживании виноградных сусел / В. Е. Бурда // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 58–61.

*Приведены результаты исследования процесса концентрирования виноградного сусла способом блочного вымораживания с целью его использования в качестве резервуарного и экспедиционного ликеров, способствующих повышению пенистых и игристых свойств шампанских и игристых вин. Изучена зависимость поверхностного натяжения трёх видов сусел от поверхностно - активных веществ при вымораживании. Установлено, что криоконцентраты виноградных сусел обладают высокой пенообразующей способностью и стабильностью к белковым помутнениям. Определена оптимальная концентрация сахаров в криоконцентратах для приготовления игристых вин.*

408. **Виноградов, В. А.** Осветление виноградного сусла флотационным способом / В. А. Виноградов, В. А. Загоруйко, А. В. Сильвенстров // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 4. – С. 12–13.

409. **Влияние** расы винных дрожжей на состав летучих компонентов при сбраживании виноградного сусла / Н. М. Агеева, Р. В. Аванесьянц, Г. Ф. Музыченко, С. Д. Бурлака // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 60–62.

*Представлены результаты исследований влияния условий брожения виноградного сусла и расы дрожжей на синтез легколетучих примесей. В опытах использовали сусло из винограда сорта Бианка и различные расы дрожжей, в том числе активные сухие дрожжи. Брожение осуществляли в аэробных (с доступом воздуха), анаэробных (без доступа воздуха) условиях, а также клетками дрожжей, иммобилизованными на полиэтиленовой насадке. Выделены расы дрожжей, в большей степени способствующие накоплению легколетучих компонентов сусла. Описан механизм образования ароматобразующих веществ, обусловленный особенностями ферментативного аппарата дрожжевых клеток. Представлены данные о влиянии способа брожения на концентрацию легколетучих компонентов в коньячных виноматериалах. Сделан анализ полученных результатов, свидетельствующих о возможности управления составом ароматобразующих компонентов коньячных виноматериалов путем варьирования способов брожения и применяемых для этого рас дрожжей.*

410. **Высококачественные** вина с низким содержанием SO<sub>2</sub>? Это возможно! // Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – № 2-3 (67-68). – С. 32–34.

*Описан механизм окисления мономерных фенольных веществ виноградного сусла. Описаны преимущества сульфитации - приема защиты сусла от окисления – внесения в мезгу или в сусло при переработке винограда диоксида серы.*

411. **Гонтарева, Е. Н.** Исследование закономерности изменения углеводов в процессе брожения виноградного сусла красных сортов / Е. Н. Гонтарева, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 6. – С. 22–25.

*С целью выявления закономерностей формирования углеводного состава в процессе винификации сухих красных вин в зависимости от способа сбраживания виноградного сусла и рас дрожжей был переработан виноград красных сортов по 6 технологическим схемам с применением 2 рас дрожжей с разной концентрацией. Определение содержания глюкозы и фруктозы проводили методом инфракрасной спектроскопии на приборе Альфа (Bruker). Изучена динамика изменения сухих веществ, глюкозы, фруктозы в процессе брожения активных сухих дрожжей ИОЦ Турруар, ИОЦ Премиум 9000. Установлено, что обе расы дрожжей активно сбраживают сахара независимо от режимов винификации. Однако отмечено, что более быстрое поглощение углеводов происходит в сусле из винограда сортов Либерти+Изабелла, чем в сусле из винограда сорта Каберне. В результате исследований выбраны оптимальные режимы винификации (брожение на мезге и термовинификация) с установлением оптимальной дозировки активных сухих дрожжей (ИОЦ Турруар, ИОЦ Премиум 9000 - 18 г/Гл). Рассчитан глюкозо-фруктозный индекс.*

412. **Динамика** массовых концентраций фенольных веществ в зависимости от повышения выхода сусла из 1 т винограда / А. С. Макаров, Д. В. Ермолин, Г. П. Зайцев, А. П. Мацко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 47–50.

413. **Ковалевський, К.** Просвітлення сусла й виноматеріалів / К. Ковалевський, О. Шанін // Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 6 (310). – С. 25–26.
414. **Косюра, В. Т.** Как защитить виноградное вино? / В. Т. Косюра // Виноград. – 2010. – № 10 (33). – С. 58–75.
415. **Критерии** оценки подлинности сусла виноградного концентрированного / Н. В. Гниломедова, Н. С. Аникина, В. Г. Гержилова и др. // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 6. – С. 21–24.
416. **Обработка** сусла и мезги винограда ферментными препаратами / Н. Ш. Багатурия, Т. С. Наниташвили, Н. А. Бегиашвили и др. // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 2. – С. 18–21.
417. **Окислительно-восстановительные** процессы в сусле при увеличении его выхода из единицы сырья / В. Г. Гержилова, А. С. Макаров, Д. В. Ермолин, С. Н. Червяк // Виноград. – 2011. – № 6-7. – С. 50–51
418. **Основные** показатели качества виноградного сусла в зависимости от силы роста побега / В. С. Петров, Т. И. Гугучкина, О. Н. Шелудько, В. В. Кудряшова // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 2. – С. 10–12.
419. **Оценка** информативности потенциометрического титрования сусла и виноматериала / О. Н. Шелудько, Н. К. Стрижов, Т. И. Гугучкина, А. А. Красильников // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 3. – С. 14-18.
420. **Панасюк, А. Л.** Характеристика концентрированного виноградного сусла / А. Л. Панасюк, А. Г. Варганов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 10. – С. 36–37.
421. **Прояснення** виноградного сусла / В. Загоруйко, В. Виноградов, В. Бойко, С. Сільвестров // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 8-9 (324-325). – С. 22–23.
422. **Разуваев, В. С.** Рождение вина: стехиометрия / В. С. Разуваев // Виноград. – 2010. – № 4 (27). – С. 62–64.
423. **Симоненко, Ю. М.** Динаміка зміни концентрації діоксиду вуглецю в ємності при виноградному бродінні / Ю. М. Симоненко, О. В. Ватренко, І. М. Лучку // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 19. – С. 87–91.
- Стаття присвячена початковій стадії отримання діоксиду вуглецю з виноградного сусла. Аналізується рух газових потоків в незаповненому об'ємі бродильної ємності при виробництві виноматеріалів на заводах первинного виноробства.*
424. **Христюк, В. Т.** Брожение виноградного сусла и мезги после их обработки электромагнитным полем крайне низкочастотного диапазона / В. Т. Христюк, Л. Н. Узун, М. Г. Барышев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 43–44.

425. Шелудько, О. Н. Определение массовой концентрации красящих веществ путем анализа спектра поглощения виноградного сусла / О. Н. Шелудько, Н. К. Стрижов, А. М. Шнарович // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 115–117.

426. Шольц-Куликов, Е. П. Современный подход к охлаждению виноградного сусла перед отстаиванием и во время брожения / Е. П. Шольц-Куликов // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 68–69.

**Мікробіологічні основи біотехнологічного процесу  
бродіння виноградного суслу**

**9.1. Винні дріжджі та чисті культури дріжджів**

**Навчальні видання**

427. **Бурьян, Н. И.** Практическая микробиология виноделия / Н. И. Бурьян. – Симферополь : Таврида, 2003. – 560 с.

*В книге изложены общие методы экспериментальной микробиологии, практические методы и способы выделения, изучения и оценки роли различных родов и видов микроорганизмов, развивающихся в винах.*

428. **Качмазов Г. С.** Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учеб. пособие / Г. С. Качмазов. – Санкт-Петербург : Лань, 2012. – 224 с.

*Изложены лабораторные методы выделения чистых культур, селекции, технологического контроля и оценки состояния дрожжей, используемых в различных отраслях бродильной промышленности и на хлебопекарных предприятиях. Практическое руководство включает методы анализа, разработанные автором, а также заимствованные из ранее изданных руководств. Оно также может быть использовано микробиологами и технологами предприятий бродильной и хлебопекарной промышленности для проведения микробиологических анализов.*

**Статті з наукових та фахових видань**

429. **Olivier, В.** Питание дрожжей и алкогольное брожение розовых вин / В. Olivier, D. Granes // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 8 (13). – С. 56–58.

430. **Абдуллабекова, Д. А.** Биотехнологические свойства дрожжей-сахаромицетов, выделенных на винограде и плодах / Д. А. Абдуллабекова, Е. С. Магомедова // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 5. – С. 16–17.

431. **Агеева, Н. М.** Секретия белка при брожении и выдержке виноматериала на дрожжевом осадке / Н. М. Агеева, М. Г. Марковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 17–21.

*Установлено влияние расы дрожжей и способа брожения сахаросодержащей среды на секретию белка винными дрожжами в процессе брожения виноградного сусла и выдержки виноматериала на дрожжевом осадке. Установлено ингибирующее действие серусодержащих соединений на секретию белка в среде. Показано, что аминокислоты различаются по скорости их выделения из дрожжевой клетки. По этому показателю все аминокислоты можно разделить на три группы независимо от расы дрожжей. Показана роль катионов кальция и магния в секретии фосфорных соединений и белка из дрожжевой клетки в среду.*

432. **Антоненко, М. В.** Удаление остаточных количеств триазолов из виноматериалов сорбентами на основе дрожжевых клеток / М. В. Антоненко // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 18–19.

433. **Бабенкова, М. А.** Влияние электрофизических методов воздействия на развитие дрожжей и патогенных микроорганизмов при обработке виноградных вин / М. А. Бабенкова, В. Т. Христюк, В. Е. Струкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 46–50.

*Исследовано влияние обработки электромагнитным полем крайне низких частот (ЭМП КНЧ) и вибрационного воздействия на жизнедеятельность винных дрожжей, молочнокислых и уксуснокислых бактерий в процессе брожения вина.*

434. **Байрактар, В. Н.** Биохимическое изучение ферментации углеводов при использовании дрожжей вида *Saccharomyces cerevisiae* выделенных при спонтанной ферментации винограда Таировской селекции / В. Н. Байрактар // ВиноГрад. – 2011. – № 4 (38). – С. 42–52.

435. **Байрактар, В. Н.** Ультрафиолетовая обработка дрожжей *Saccharomyces cerevisiae*, ее влияние на ферментацию углеводов и перспективы использования в биотехнологии виноделия / В. Н. Байрактар // ВиноГрад. – 2011. – № 1-2 (36-37). – С. 56–72.

436. **Байрактар, В.** Симбиотическое взаимодействие дрожжей *Saccharomyces Cerevisiae* и бактерий *Lactobacillus* выделенных при спонтанной ферментации виноградного сусла / В. Байрактар // ВиноГрад. – 2010. – № 5 (28). – С. 69–73.

437. **Бежуашвили, М. Г.** Влияние винных дрожжей на превращение некоторых флавонолов винограда при алкогольном брожении / М. Г. Бежуашвили, Т. М. Шония // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 5. – С. 22–24.

438. **Биологическая** ценность белков винных дрожжей / М. Куридзе, Г. Квеситадзе, М. Хосиашвили, О. Гоциридзе // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 5. – С. 20.



439. **Бойко, И. Е.** Влияние выделенной расы дрожжей спонтанной микрофлоры на состав органических кислот вина / И. Е. Бойко, Н. М. Агеева, М. Г. Марковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 37–38.

440. **Виробництво** H<sub>2</sub>O винними дріжджами в процесі бродіння // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 4 (57). – С. 28–30.

441. **Влияние** дрожжей на аромат и фенольные вещества в красных винах / Д. Каболе, М-А. Дюкассе, А. Рой и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 4 (33). – С. 26–28.

*Описаны эксперименты над семью расами дрожжей, которые были опробованы на сортах винограда Шираз и Мерло. Анализировались цвет и аромат 14 вин. Были отмечены существенные различия между расами дрожжей, в первую очередь, как в алкогольном, так и в яблочно-молочном брожении, а также в воздействии на фенольный и ароматический профили вин. В Мерло и Шираз все дрожжи сохранили сортовой аромат и характерный фенольный состав.*

442. **Влияние** микотоксинов на превращение летучих компонентов и органических кислот виноградных вин / Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина, Е. Н. Гонтарева, Г. Ф. Музыченко // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 22–24.

443. **Влияние** расы винных дрожжей на состав летучих компонентов при сбраживании виноградного суслу / Н. М. Агеева, Р. В. Аванесьянц, Г. Ф. Музыченко, С. Д. Бурлака // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 60–62.

*Представлены результаты исследований влияния условий брожения виноградного суслу и расы дрожжей на синтез легколетучих примесей. В опытах использовали суслу из винограда сорта Бианка и различные расы дрожжей, в том числе активные сухие дрожжи. Брожение осуществляли в аэробных (с доступом воздуха), анаэробных (без доступа воздуха) условиях, а также клетками дрожжей, иммобилизованными на полиэтиленовой насадке. Выделены расы дрожжей, в большей степени способствующие накоплению легколетучих компонентов суслу. Описан механизм образования ароматобразующих веществ, обусловленный особенностями ферментативного аппарата дрожжевых клеток. Представлены данные о влиянии способа брожения на концентрацию легколетучих компонентов в коньячных виноматериалах. Сделан анализ полученных результатов, свидетельствующих о возможности управления составом ароматобразующих компонентов коньячных виноматериалов путем варьирования способов брожения и применяемых для этого рас дрожжей.*

444. **Влияние** функционально активных метаболитов дрожжей на качество винодельческой продукции / Л. А. Оганесянц, В. П. Бакулин, Б. Б. Рейтблат, Н. К. Кардаш // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 1. – С. 18–19.

445. **Влияние** штаммов активных сухих дрожжей на органолептику вина / А. Н. Тихонова, Л. И. Стрибижева, Е. В. Ежова, Н. Ю. Качаева // *Виноделие и виноградарство*. – 2011. – № 2. – С. 14–15.

*Показана целесообразность подбора штамма дрожжей при проведении процесса брожения суслу с учетом сорта винограда для получения винодельческой продукции высокого качества.*

446. **Глутатион** и его значение в виноделии // *Садівництво і виноградарство. Технології та інновації*. – 2018. – № 5 (13), жовт. – С. 64–67.

447. **Гулиев, Ш. В.** Разработка параметров инактивации микроорганизмов в виноматериалах, обрабатываемых микроволновой энергией / Ш. В. Гулиев // *Харчова наука і технологія*. – 2013. – № 3 (24). – С. 3 – 7.

448. **Гусев, О.** Новые ингредиенты для виноделия / О. Гусев // *Ликероводочное производство и виноделие*. – 2011. – № 10 (142). – С. 7.

449. **Иванова, В. В.** Применение автолизатов дрожжей шизосахаромицетов при херосовании виноматериалов / В. В. Иванова, С. А. Кишковская // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 131–132.

450. **Изменение** ультраструктуры клеток винных дрожжей при использовании биоорганической добавки / А. Л. Панасюк, Ю. И. Шишков, Е. И. Кузьмина, Л. Н. Харламова // *Виноделие и виноградарство*. – 2010. – № 6. – С. 24–25.

451. **Ковальов, М.** Особливості культивування дріжджів на винному середовищі / М. Ковальов, В. Підгорський, М. Гавриленко // *Харчова і переробна промисловість*. – 2000. – № 4. – С. 28–29.

452. **Краль, М.** Дрожжи делают свое дело. Ароматические вещества в яблочном вине / М. Краль // *Ликероводочное производство и виноделие*. – 2012. – № 4 (148). – С. 5–7.

453. **Лисовец, А. А.** Новые штаммы дрожжей, применяемые в производстве розовых вин / А. А. Лисовец, Э. М. Соболев, В. Е. Струкова // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2009. – № 4 (310). – С. 62–64.

454. **Лифарь, Г.** Дрожжи Zymaflore – новейшая разработка французских специалистов в области виноделия / Г. Лифарь // *ВиноГрад*. – 2010. – № 4 (27). – С. 57–58.

455. **Магомедова, Е. С.** Функциональные свойства дрожжей *S. vini* на винограде в зависимости от условий его произрастания / Е. С. Магомедова, Г. Г. Магомедов // *Виноделие и виноградарство*. – 2007. – № 4. – С. 14–15.

456. **Мартыненко, Н. Н.** Влияние углеводного состава среды на реактивацию сухих винных и спиртовых дрожжей / Н. Н. Мартыненко, В. В. Верченков, Л. В. Римарева // *Производство спирта и ликероводочных изделий*. – 2006. – № 1. – С. 34–35.

457. **Мартыненко, Э. Я.** Безотходная переработка дрожжевых осадков и вина / Э. Я. Мартыненко, В. Н. Спартесный // Пиво и напитки. – 2000. – № 1. – С. 50–51.
458. **Микиашвили, М.** Изменение сброженных различными культурами дрожжей компонентов при созревании виноматериалов / М. Микиашвили, М. Хосиашвили, И. Нареклишвили // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 4. – С. 16–17.
459. **Микиашвили, М.** Исследование энергии брожения чистых культур дрожжей / М. Микиашвили, И. Нареклишвили // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2006. – № 3. – С. 36.
460. **Наумова, Е. С.** Молекулярная диагностика винных дрожжей гибридного происхождения *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii* / Е. С. Наумова, Н. Н. Мартыненко, Г. И. Наумов // Биотехнология. – 2009. – № 2. – С. 21–28.
461. **Оклейка** вина: инновация и традиции // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 12 (65). – С. 58–61.
462. **Оптимизация** качества вин применением штаммов активных дрожжей и питательных веществ / С. Curtin, E. King, R. Kievit, M. Ugliano // ВиноГрад. – 2010. – № 9 (32). – С. 57–65.
463. **Особому вину** – особый фермент // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 8 (25). – С. 72–74.
464. **Оценка** процесса YSEO при изготовлении сухих винных дрожжей / С. Крегер, А. Ортиз-Жульен, Ф. Рагинель и др. // ВиноГрад. – 2010. – № 8 (31). – С. 86–89.
465. **Производство** винными дрожжами H<sub>2</sub>S в процессе брожения // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2018. – № 3-4 (11-12) : черв.-лип. – С. 78–80.
466. **Приходько, А. И.** Готовим качественные вина / А. И. Приходько // Виноград. Вино. – 2011. – № 3. – С. 20–21.
467. **Реактивирование** активных сухих дрожжей, используемых в виноделии / Т. С. Полянина, М. В. Степура, Н. Ю. Качаева, Л. И. Стрибижева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 51–54.
468. **Рендентификация** хромосомных *Cup1* – транслокаций у винных дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* / Г. И. Наумов, Е. С. Наумова, Н. Н. Мартыненко, М. Корхола // Микробиология. – 2013. – Т. 2, 82, № 2. – С. 203–211.

469. **Селекционированные** винные дрожжи. Эффективность, безопасность и качество // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2019. – № 2 (16), бер. – С. 102–106.
470. **Селекция** нового штамма винных дрожжей с высокой ферментативной активностью при минимальном синтезе SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S и ацетальдегидов // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 4 (45). – С. 24–26.
471. **Семейкин, В. А.** Дрожжи для создания неповторимого букета красных вин / В. А. Семейкин // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 11-12 (155). – С. 16–17.
472. **Смеси** чистых культур дрожжей для ароматных вин из совиньон блан / Х. Свигерс, Б. Трэвис, Л. Францис и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 62–64.
473. **Совершенствование** технологии вторичного брожения вина в непрерывном потоке / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Л. В. Дубинчук, В. М. Тартус та ін. // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 22.
474. **Состав** аминокислот, витаминов и витаминоподобных веществ в столовых виноматериалах, полученных с применением активных сухих рас дрожжей / Т. И. Гугучкина, Е. А. Белякова, Ю. Ф. Якуба, Т. Н. Джинджолия // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 22–24.
475. **Стратегии** снижения содержания сульфитов в вине. Какие альтернативы? / O. Pillet, F. Davaux, P. Gabillot и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 3-4 (74-75), июнь. – С. 68–73.
476. **Стратегии** снижения содержания сульфатов в вине. Какие альтернативы? Часть 2. Микробиологический аспект: процессы брожения // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 5-6 (76-77), окт. – С. 44–47.
477. **Ткаченко, Р. Н.** Влияние вибрационной обработки разводки чистой культуры дрожжей на кинетику брожения сусла и химический состав виноматериала / Р. Н. Ткаченко, В. Т. Христюк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 50–52.
478. **Шнайдер, И.** Винификация с селекционированными штаммами дрожжей / И. Шнайдер, М. Гергиев // Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – № 2-3 (67-68). – С. 28–30.

*В статье отмечено, что микроорганизмы, которые проводят спиртовое брожение, так называемые "истинные винные дрожжи" вида *Saccharomyces*, вместе с естественной микрофлорой отбирают из спонтанно ферментированного виноградного сусла и выделяют в отдельные культуры. Затем штаммы, которые показали наивысшее качество сбраживания, культивируют, и после лиофильного высушивания получают препарат, готовый для внесения в виноградное сусло.*

## 9.2. Бактерії і плісені

### Статті з наукових та фахових видань

479. **Байрактар, В.** Симбиотическое взаимодействие дрожжей *Saccharomyces Cerevisiae* и бактерий *Lactobacillus* выделенных при спонтанной ферментации виноградного суслу / В. Байрактар // *ВиноГрад*. – 2010. – № 5 (28). – С. 69–73.
480. **Винные** бактерии *Lallemand oenology* // *Садівництво і виноградарство. Технології та інновації*. – 2018. – № 6-1 (14-15) : груд.-січ. – С. 100–103.
481. **Мулюкіна, Н. А.** Бактеріям і вірусам-зась! / Н. А. Мулюкіна // *Виноград. Вино*. – 2004. – № 6. – С. 15.
482. **Некоторые** винные бактерии действуют как биоконтроль против *Brettanomyces* // *Садівництво і виноградарство. Технології та інновації*. – 2018. – № 2 (10), квіт. – С. 52–56.

## 9.3.Спиртове бродіння

### Статті з наукових та фахових видань

483. **Найдан, Я.** Влияние спиртового и яблочно-молочнокислого брожения на сортовые ароматы вин / Я. Найдан, И. Монастерецкая // *Напитки. Технологии и инновации & Садоводство и виноградарство*. – 2015. – № 1-2 (42-43). – С. 62–64.
484. **Оселедцева, И. В.** Влияние аланина и валина на биосинтез изобутилового и изоамилового спиртов на стадии брожения виноградного суслу / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина, Н. М. Агеева // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 21–25.

*Высшие спирты являются важнейшими составляющими аромата коньячной продукции. Они образуются как из углеводов, так и в результате дезаминирования или переаминирования аминокислот с последующим декарбоксилированием кетокислот и восстановлением альдегидов в процессе спиртового брожения, поэтому уровень концентрации отдельных соединений группы высших спиртов зависит от содержания конкретных аминокислот. Проведены исследования, направленные на установление степени влияния аланина и валина, вводимых в виноградное суслу на стадии брожения, на изменение соотношения концентрации изоамилового и изобутилового спиртов при сбраживании виноградного суслу дрожжами рода *Saccharomyces*. Экспериментально установлено, что внесение в суслу перед брожением валина и аланина способствует увеличению концентрации изобутилового, изоамилового спиртов, а также пропиловых спиртов. При увеличении вносимого количества аланина доля образующегося изобутанола по сравнению с синтезируемым изоамилолом повышается, однако даже при внесении аланина в количестве 100 мг/дм<sup>3</sup> отношение изоамилол/изобутанол составляет 3,2-4,8. При введении валина по*



мере увеличения доли вносимой аминокислоты отношение изоамилол/изобутанол уменьшается и при внесении 10 мг/дм<sup>3</sup> составляет 2,9-3,8, а при внесении 100 мг/дм<sup>3</sup> - 1,9-2,2. Экспериментально установлено, что в случаях брожения на штаммах *Oenofort C2* и *Actiflore cerevisiae* наблюдается снижение концентрации 2-фенилэтанола при внесении обеих анализируемых аминокислот в концентрациях свыше 100 мг/дм<sup>3</sup>. При этом существенного влияния на изменение концентраций бутанола-1 и гексанола-1 внесение аланина и валина не оказало. Полученные результаты могут быть использованы как дополнительный идентифицирующий показатель при контроле качества и выявлении признаков фальсификации коньячной продукции.

485. **Багатурия, Н. Ш.** Влияние температуры алкогольного брожения на состав и качество виноградных вин / Н. Ш. Багатурия, Н. А. Бегиашвили, Б. Н. Багатурия // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 6. – С. 30–32.

486. **Сапрыкина, О. А.** Взаимозависимость некоторых физико-химических и органолептических показателей водно-спиртовых экстрактов кожицы виноградной ягоды / О. А. Сапрыкина, С. Х. Абдуразакова, А. А. Абдуллаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 7. – С. 50–52.

487. **Ткаченко, О. Б.** Влияние азотно-витаминных добавок на процесс спиртового брожения / О. Б. Ткаченко, Л. С. Гураль, С. С. Древова // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 3 (28). – С. 52–57.

#### 9.4. Яблучно-молочне бродіння. Яблучно-спиртове бродіння

##### Статті з наукових та фахових видань

488. **Брожение** фруктозы в производстве вина // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 4(21). – С. 58–60.

489. **Вишневский, А.** Лабораторный контроль яблочного-молочного брожения в виноделии / А. Вишневский // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 1 (133). – С. 17–19.

490. **Влияние** остаточных количеств бензимидазолов в виноградном сусле на динамику спиртового и яблочного-молочного брожения / Н. М. Агеева, Г. Ф. Музыченко, С. Д. Бурлака, А. Н. Пикуль // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 14–17.

*Исследовано влияние препаратов бензимидазольной природы, применяемых против заболеваний винограда, на микроорганизмы вина - дрожжи и бактерии яблочного-молочного брожения. При гидролизе бензимидазолов в виноградных виноматериалах образуется карбендазим - фунгицид, обладающий канцерогенными, мутагенными и эмбриотоксическими свойствами. Проведены исследования с внесением остаточных количеств бензимидазолов (ОКБ) в виде фундазола в концентрациях 0,1-0,5 мг/дм<sup>3</sup> в пересчете на карбендазим в белое (Шардоне) и красное (Мерло) виноградное сусло.*

491. **Влияние** штаммов дрожжей и биологических активаторов на процесс вторичного брожения яблочных виноматериалов / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Л. В. Дубинчук, И. А. Татевосян // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 3. – С. 16–17.

492. **Влияние** яблочно-молочного брожения на качество малоокисленных виноматериалов из сортов Достойный и Сацимлер / Т. И. Гугучкина, Н. М. Агеева, О. П. Антоненко, М. В. Антоненко // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 6. – С. 34–37.

493. **Горина, В. А.** Особенности молочнокислой микрофлоры в виноделии / В. А. Горина, Т. Н. Танащук, К. Р. Согоян // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 1. – С. 34–35.

494. **Интенсификация** процесса брожения яблочного суслу с использованием активированной биомассы дрожжей / А. Л. Панасюк, Ю. И. Шишков, Е. И. Кузьмина и др. // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 5. – С. 14–15.

495. **Литовченко, О. М.** К-метод экспрес-контролю за бродінням яблучного суслу / О. М. Литовченко, В. І. Побережець, І. І. Побережець // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 42. – С. 112–116.

*Розроблено новий метод визначення вмісту етилового спирту і сухих розчинних речовин в суслах, виноматеріалах і винах.*

496. **Новые** штаммы бактерий яблочно-молочного брожения для биологического кислотопонижения в виноградных винах / Н. М. Агеева, А. Ю. Даниелян, Р. М. Довлятшин, Е. Н. Симоненко // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 3. – С. 9–11.

497. **Точилина, Р. П.** Определение оптических изомеров D-яблочной и L-яблочной кислот в винах / Р. П. Точилина, С. А. Гончарова, С. С. Кравченко // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 3. – С. 30–31.

498. **Филько, Я. В.** Известные и менее известные факторы, влияющие на ЯМБ: стратегии для успешного ведения яблочно-молочного брожения / Я. В. Филько // ВиноГрад. – 2010. – № 4 (27). – С. 53–56.

10.1. Загальна технологія

Статті з наукових та фахових видань

499. **Агеева, Н. М.** Механизмы образования сероводородного тона в виноградных столовых винах / Н. М. Агеева, Г. Ф. Музыченко, С. Д. Бурлака // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 112–115.

*Сероводородный тон является частым пороком виноградных вин. Образование сероводорода во время брожения обусловлено как концентрацией и природой присутствующих сернистых соединений, так и расами дрожжей, используемых при брожении. В работе представлены результаты исследования механизмов образования сероводорода в виноградных винах, дана оценка роли ферментных систем дрожжей в этих процессах. Брожение виноградного суслу из белого винограда сорта Бианка осуществляли в анаэробных условиях разводками различных рас отечественных культур дрожжей, а также клетками активных сухих дрожжей. Концентрацию сероводорода определяли по окончании сбраживания сахаров и после продолжительной выдержки виноматериала на дрожжевом осадке. В результате проведенных исследований показано влияние расы дрожжей на образование сероводорода и его тиоловых производных. Представлены возможные механизмы процесса, в основу которых положены знания об активности ферментных систем. Приведена классификация исследованных рас дрожжей по способности синтезировать сероводород.*

500. **Агеева, Н. М.** Фенольные соединения натуральных сухих вин в зависимости от технологии производства / Н. М. Агеева, А. В. Чаплыгин, В. Я. Одарченко // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 31.

501. **Аппалонина, И. В.** О содержании лимонной кислоты в столовых винах / И. В. Аппалонина, Е. В. Крюкова, Е. Л. Беленко // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 5. – С. 16–17.

502. **Афиногенова, В. А.** Влияние клонов винограда сорта Пино нуар и условий года на органолептические свойства сухих вин / В. А. Афиногенова, А. К. Раджабов, М. Михловски // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 2. – С. 26.

503. **Багиян, Л. В.** Новая технология производства столовых виноградных вин / Л. В. Багиян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 53–54.

504. **Васюк, Н.** Столовое виноградарство: выгодный бизнес и реальные деньги / Н. Васюк // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 1-2 (07). – С. 28–31.



505. **Влияние** разбавления столовых вин на вид кривых титрования / О. Н. Шелудько, Т. И. Гугучкина, Н. К. Стрижов, В. К. Симоненко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 27–29.

*Проведено сравнение экспериментальных кривых титрования исходных и разбавленных столовых вин с добавлением спирта. Установлено, что процентное содержание вина  $\omega$  прямолинейно зависит от времени изменения рН на интервале от 7 до 8 единиц. Предложено соответствующее корреляционное уравнение вида  $\omega = bDt - a$ . Дана статистическая оценка погрешности от точности параметров  $a$  и  $b$ . Показано, что разбавление вина водно-спиртовой смесью с добавлением винной кислоты практически не оказывает влияния на точность определения процентного содержания подлинного вина. Анализ 30 образцов отечественных и импортных вин показал, что значение параметра  $b$  варьирует в пределах 2%. Полученные результаты исследований можно использовать в методиках по определению подлинности вина.*

506. **Виноградов, В. А.** Разработка новых марок столовых вин на основе комбинированного применения различных способов экстракции / В. А. Виноградов, А. Н. Денисенко, А. Ю. Макагонов // ВиноГрад. – 2011. – № 5. – С. 54–57.

507. **Влияние** разбавления столовых вин на вид кривых титрования / О. Н. Шелудько, Т. И. Гугучкина, Н. К. Стрижов, В. К. Симоненко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 27–29.

*Проведено сравнение экспериментальных кривых титрования исходных и разбавленных столовых вин с добавлением спирта. Установлено, что процентное содержание вина  $\omega$  прямолинейно зависит от времени изменения рН на интервале от 7 до 8 единиц. Предложено соответствующее корреляционное уравнение вида  $\omega = bDt - a$ . Дана статистическая оценка погрешности от точности параметров  $a$  и  $b$ . Показано, что разбавление вина водно-спиртовой смесью с добавлением винной кислоты практически не оказывает влияния на точность определения процентного содержания подлинного вина. Анализ 30 образцов отечественных и импортных вин показал, что значение параметра  $b$  варьирует в пределах 2%. Полученные результаты исследований можно использовать в методиках по определению подлинности вина.*

508. **Глюкозо-фруктозный** индекс как критерий идентификации столовых вин / Н. В. Гниломедова, Н. С. Аникина, В. Г. Гержикова и др. // Виноделие и виноградарство. – 2015. - № 5. – 19–22.

*Цель работы – исследование соотношения гексоз в подлинных винах Крыма, полученных способом остановки брожения и способом купажирования с виноградным концентрированным суслом. В работе предложен показатель "глюкозо-фруктозный индекс" (ГФИ), рассчитываемый математически. Установлено, что при содержании в винограде сахаров 180-260 г/дм<sup>3</sup> ГФИ составляет 0,92-1,06 с тенденцией к снижению по мере накопления сахаров.*

509. **Григоришен, А. И.** Технологии приготовления сухих вин из сортов селекции Национального научного центра "Институт виноградарства и виноделия им. В. Е. Таирова" / А. И. Григоришен, Г. П. Овчинников // Виноградарство і виноробство. – 2008. – Вип. 45 (2). – С. 31–35.

510. **Григоришен, А. І.** Якісні столові вина з сортів винограду нової селекції / А. І. Григоришен, Г. П. Овчинников, О. Л. Ходаков // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 48–50.

511. **Дернобід, Л. М.** Нові спрямування експертизи якості столових виноградних вин / Л. М. Дернобід // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 546–553.

512. **Календарный** способ составления виноградного конвейера столовых сортов / А. Н. Алиева, А. К. Курбанов, А. Ш. Сулейманов, Б. А. Алиева // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 1. – С. 37–39.

513. **Математическое** моделирование зависимостей качества столовых вин от физико-химических показателей / Е. В. Кушнерева, Т. И. Гугучкина, М. И. Панкин, Л. М. Лопатина // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 4. – С. 18–21.

*Получены математические модели зависимостей органолептической оценки от физико-химических показателей состава столовых сухих белых вин. Показано существенное влияние содержания аминокислот, альдегидов, ароматических спиртов, полимеров фенолов и ряда других компонентов красных и белых вин на их дегустационную оценку.*

514. **Мельник, І. В.** Вплив обробки столових вин білками зернобобових і зернових культур на показники їх фізико-хімічного складу та біологічної активності / І. В. Мельник, С. І. Вікуль // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 39–42.

515. **Новые** рассы дрожжей для производства столовых вин / Н. М. Агеева, Ю. Ф. Якуба, А. Н. Павлова, А. Ю. Даниелян // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 4. – С. 16–19.

*Исследовано влияние новых штаммов активных сухих дрожжей на качество столовых вин. Выделены расы дрожжей, обеспечивающие эффективное сбраживание сусла, накопление глицерина, невысокие концентрации ацетона и серосодержащих аминокислот.*

516. **О содержании** диоксида серы в столовых и специальных винах / И. В. Аппалонина, Е. В. Крюкова, Е. Л. Беленко, М. А. Беркетова // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 6. – С. 28.

517. **Овчинников, Г. П.** Повышение качества столовых вин с помощью дубовых добавок / Г. П. Овчинников, А. И. Григоришен, В. Д. Новицкий // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 3. – С. 28–29.

518. **Определение** содержания полиолов методом ГХ-МС без экстракции для оценки качества столовых вин / Н. Н. Сарварова, И. А. Марченко, И. Х. Ризванов, Д. Г. Токмин // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 6. – С. 16–20.
519. **Оселедцева, И. В.** Апробация нового биохимического метода предотвращения избыточного окисления столовых вин / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина // Виноград. – 2010. – № 6-7 (29-30). – С. 64–67.
520. **Оселедцева, И. В.** Новый биохимический метод предотвращения избыточного окисления столовых вин / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 4. – С. 8–9.
521. **Показатели "зола и ее щелочность"** в системе критериев подлинности столовых вин / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, М. А. Захаров и др. // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 20–21.
522. **Предобработка** виноградной мезги ферментами нового поколения при изготовлении столовых вин / А. А. Волчок, А. М. Рожкова, И. Н. Зоров и др. // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 1. – С. 36–39.
523. **Применение** диэлектрметрии миллиметрового диапазона для определения аутентичности виноградных соков и столовых вин / Н. С. Аникина, В. Г. Гержикова, Т. А. Жилиякова и др. // Виноград. – 2010. – № 1-2 (24-25). – С. 45–47.
524. **Разуваев, В.** Почему вино сухое!? / В. Разуваев // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 11-12. – С. 68–69.
525. **Точилина, Р. П.** Некоторые аспекты микробиологического контроля столовых вин / Р. П. Точилина, Л. М. Урусова // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 4. – С. 23–25.
526. **Устойчивые** универсальные (столово-винные) и технические сорта винограда // Виноград. Вино. – 2016. – № 3 (115). – С. 15–21.
527. **Яньков, В. Ю.** Математические модели оценки качества столовых вин / В. Ю. Яньков, В. В. Жирова, Л. В. Валгина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 5. – С. 67–69.

*Рассмотрены вопросы, связанные с показателями качества вина. На основании изучения критериев подлинности вин, проведена математическая оценка их достоверности. Установлено, что модельные системы определения показателей качества Белореза и Готье по всем параметрам : критерию Фишера, вероятности правильности определения показателей качества Росса и СПЭ явно неработоспособны по всем параметрам: критерию Фишера, вероятности определения интервала значений и максимальным ошибкам.*

## 10.2. Білі столові вина

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

528. **Ткаченко, О. Б.** Научные основы совершенствования технологии белых столовых вин путём регулирования окислительно-восстановительных процессов их производства : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Ткаченко Оксана Борисовна ; Национальный институт винограда и вина "Магарач". – Ялта, 2010. – 460 л. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.06.2019). – Назва з екрана.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

529. **Тринкаль, О. В.** Удосконалення технології столових білих вин із сортів винограду нової вітчизняної селекції [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Тринкаль Ольга Валентинівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 20 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/24443> (дата звернення: 23.02.2019). – Назва з екрана.

*Робота присвячена вдосконаленню технології столових білих вин з сортів винограду генеративної (Ароматний, Загрей, Искорка, Мускат одеський) та клонової (Сухолиманський білий, Тельти курук) селекції ННЦ «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова». Проведено комплексну оцінку винограду сортів генеративної та клонової селекції ННЦ «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова» за фізико-хімічними, біохімічними та органолептичними показниками, виявлено вплив агрометеорологічних факторів вегетаційного періоду винограду на формування основних технологічних показників досліджуваних сортів. Встановлено здатність препаратів на основі БРП удосконалювати фенольний комплекс винограду сортів генеративної селекції ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова» на етапі освітлення сула. Обґрунтовано вибір раси чистої культури дріжджів – 86-10К для зброджування виноградного сула сортів генеративної та клонової селекції ННЦ «ІВіВ ім. В. Є. Таїрова» в аспекті збереження ароматичного комплексу. Розроблено й обґрунтовано схему купажування вин із сортів генеративної та клонової селекції ННЦ «ІВіВ ім. В.Є. Таїрова». Визначено комплексну систему стабілізації виноматеріалів до колоїдних та кристалічних помутнень в технології молодих вин з урахуванням скороченого циклу виробництва та реалізації їх в рік врожаю або не пізніше, ніж через 3 місяці після закінчення бродіння. Доведено ефективність зберігання ординарних вин із сортів клонової селекції на тонкому дріжджовому осаді в комбінованому середовищі газів аргон + азот (1: 1).*



530. **Щербина, В. А.** Удосконалення технології стабілізації білих столових виноматеріалів до кристалічних помутнінь : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 "Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння" / Щербина Віта Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 20 с.

*Робота присвячена удосконаленню технології стабілізації виноматеріалів до кристалічних помутнінь на основі встановлення закономірностей перетворень виннокислих солей калію та кальцію при виробництві білих столових вин. В роботі проаналізовано сучасні методи прогнозування розливостійкості виноматеріалів до кристалічних помутнінь та встановлено, що найефективнішими для прогнозування калієвих помутнінь є фактор кристалізації (ФК), для кальцієвих - температура насичення тартратом кальцію. Встановлено, що ФК може бути використаний для контролю ефективності обробки виноматеріалів холодом, а також виявлення в них захисних колоїдів. Встановлено, що підкислення суслу винною кислотою сприяло підвищенню вмісту титрованих кислот, винної кислоти та зниженню концентрації іонів калію і кальцію. Встановлено, що препарати, що містять у своєму складі домішки D,L-форм винної кислоти призводять до виникнення кристалічних кальцієвих помутнінь. Розроблено методіку виявлення D,L-винної кислоти у виноматеріалах і препаратах для їх підкислення, яка базується на осадженні її малорозчинної солі D,L-тартрату кальцію і ідентифікації кристалів мікроскопією.*

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

531. **Агеева, Н. М.** Биохимические процессы, протекающие при батонаже в технологии белых столовых вин / Н. М. Агеева, У. А. Лисовец, А. А. Бложко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 24–27.

*Батонаж – это выдержка виноматериала на дрожжевом осадке или на биомассе винных дрожжей с периодическим перемешиванием. Исследованы особенности биохимических процессов, протекающих при различных условиях проведения батонажа в технологии белых столовых вин, и их влияние на качество получаемого виноматериала. Установлено, что интенсивность протекания биохимических процессов при батонаже обуславливается продолжительностью контакта виноматериала с биомассой дрожжей и режимами батонажа. Показано, что перемешивание виноматериала с биомассой дрожжей приводило к заметному увеличению концентрации аминного азота в виноматериале.*

532. **Агеева, Н. М.** Изменение концентрации липидов в виноматериале при батонаже в технологии белых столовых вин / Н. М. Агеева, У. А. Лисовец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 57–59.

*Исследовано изменение концентрации липидов в зависимости от режимов проведения батонажа – продолжительности контакта виноматериалов с дрожжевой биомассой и периодичности перемешивания среды - в технологии белых столовых вин. Для исследований использовали виноградное осветленное сусло из сорта винограда Совиньон, сброженное с применением активных сухих дрожжей вида *Saccharomyces cerevisiae* Killer (Bayanus) расы ИОЦ 18-2007 (Франция).*

533. **Білько, М. В.** Удосконалення технології білих столових вин з використанням антиоксидантів / М. В. Білько, А. І. Тенетка // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10-11. – С. 36–41.

*Наведено результати досліджень з визначення оптимальної комбінації антиоксидантів, яка підвищує ступінь відновленості виноматеріалу та покращує якість білих столових вин.*

534. **Виноградов, В. А.** Энергетическая оценка и выбор ресурсосберегающих технологий осветления виноградного сусла при производстве белых столовых вин / В. А. Виноградов, В. П. Передерий, К. Ф. Феодосиди // Виноград. – 2010. – № 8 (31). – С. 80–82.

535. **Гейдаров, Э. Э.** Совершенствование технологии белых натуральных вин / Э. Э. Гейдаров, Х. К. Фаталиев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 53–56.

*Изучено влияние различных факторов в конкретных условиях производства на формирование ароматичности виноматериалов и окислительные процессы при ферментации мезги и сусла. Исследована возможность совершенствования технологии приготовления натуральных вин с учетом факторов формирования необходимой ароматичности и экстрактивности сусла и вина. Выявлены преимущества использования пневматического корзиночного пресса закрытого типа в линии получения виноматериала для белых столовых вин. Исследовано влияние пектолитических ферментных препаратов (ФП) на активность окислительных ферментов в сусле и в мезге.*

536. **Евсина, Т. П.** Перспективные комплексно-устойчивые сорта винограда для производства столовых белых вин / Т. П. Евсина, В. В. Жирова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 5. – С. 32–33.

537. **Заманиди, П. К.** Новейшие технические сорта винограда для производства высококачественных белых вин / П. К. Заманиди, Л. П. Трошин // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 2. – С. 44–47.

538. **Зінченко, В. І.** Витримка молодих виноматеріалів на дріжджовому осаді при виготовленні білих столових вин / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2006. – № 6. – С. 24–26 ; 2007. – № 1. – С. 24–25.

539. **Зінченко, В. І.** Яблучно-молоне бродіння і його технологічне значення при виробництві білих столових вин / В. І. Зінченко // *Виноград. Вино.* – 2008. – № 6. – С. 22–25.

540. **Использование** виноградных пищевых волокон для производства белых сухих столовых вин / А. Н. Тихонова, Н. М. Агеева, А. П. Бирюков, Е. В. Саакашвили // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.* – 2016. – № 1 (349). – С. 62–65.

*Представлены результаты исследования суслу, полученного из винограда сорта Совиньон Блан, а также виноматериала, приготовленного в результате сбраживания суслу. Для сбраживания применяли реактивированные активные сухие дрожжи вида *Saccharomyces cerevisiae* Killer (*Bayanus*), раса ИОС 18-2007 (Франция, Институт энологии) и виноградное пищевое волокно (ВПВ), приготовленное по разработанной технологии из виноградных выжимок.*

541. **Мальшев, А. М.** Совершенствование производственного контроля столового полусладкого белого вина «Рислинг» в ООО «КУБАНЬ-ВИНО» на основе принципов ХАССП / А. М. Мальшев, Я. М. Молчанова // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.* – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 98–101.

542. **Мельник, И. В.** Исследование возможности обработки белками бобовых культур красных и белых столовых вин / И. В. Мельник, А. Б. Сивизина // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій.* – 2007. – Т.1, вип. 31. – С. 244–249.

543. **Неборский, Р. А.** Влияние углекислотной мацерации на химический состав молодых белых вин / Р. А. Неборский // *Виноделие и виноградарство.* – 2009. – № 2. – С. 26–27.

544. **Основні** напрямки підвищення якості білих столових вин // *Виноград. Вино.* – 2008. – № 4. – С. 14–15.

545. **Производство** белых столовых вин европейского типа в Армении / Г. А. Самвелян, А. А. Акопян, Н. Р. Симонян, Т. А. Енокян // *Виноделие и виноградарство.* – 2014. – № 3. – С. 20–23.

546. **Сапаева, З. Ш.** Антиоксидантная защита при технологической обработке сухих белых вин / З. Ш. Сапаева, С. Т. Туйчиева, Г. Р. Иргашева // *Виноделие и виноградарство.* – 2010. – № 3. – С. 22.

547. **Совершенствование** технологии белых выдержанных вин / Н. Г. Сарিশвили, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина и др. // *Хранение и переработка сельхозсырья.* – 2000. – № 10. – С. 26–28.

548. **Содержание** терпенов в сухих винах "Муска белый" при различных режимах мацерации / Н. Г. Таран, М. Н. Таран, И. Н. Пономарева, В. И. Лука // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 4. – С. 24–26.

*Приведены результаты исследования по установлению оптимальных режимов процесса мацерации при переработке винограда Мускат белый, а также влияния криомацерации на содержание терпеновых веществ в сухих винах, полученных из винограда сорта Мускат белый.*

549. **Таран, Н. Г.** Влияние различных технологических операций на состояние железа в белых сухих винах / Н. Г. Таран, Н. Ф. Дегтярь, И. Н. Пономарева // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 52–53.

550. **Ткаченко, О. Б.** Фенольный комплекс белого винограда технических сортов генеративной селекции Украины / О. Б. Ткаченко, О. В. Тринкаль, А. И. Пашковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 22–24.

*Окисленность столовых белых виноматериалов является серьезной проблемой в технологии современного виноделия. Потеря сортового аромата, образование полимерных форм фенольных соединений, в частности конденсированных танинов, приводит к получению некачественной продукции.*

551. **Хромато-масс-спектрометрическое** определение ароматобразующих компонентов вин с применением улучшенной твердофазной экстракции / В. И. Думанов, Е. И. Русу, М. Г. Марковский и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 112–113.

*Разработана методика улучшенной пробоподготовки для хромато-масс-спектрометрического анализа ароматобразующих компонентов винопродукции на базе твердофазной экстракции на сверхсшитых полистерольных сорбентах. Методика апробирована на сухих белых винах новых сортов винограда производства Республики Молдова. Показано преимущество данного подхода по сравнению с традиционной жидкостной экстракцией.*

552. **Ткаченко, О. Б.** Исследование технологических особенностей винограда высокоадаптивных сортов новой отечественной селекции как сырья для производства качественных белых столовых вин / О. Б. Ткаченко, О. В. Тринкаль // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 263–269.

*Приведена и аргументирована актуальность развития в виноградарско-винодельческой отрасли Украины программы по созданию мощного сырьевого ресурса - сортов винограда новой отечественной селекции. Рассмотрены главные тенденции использования данных сортов для получения высококачественных сухих вин Украины.*



### 10.3. Червоні столові вина

#### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

553. **Ткаченко, Д. П.** Удосконалення технології червоних столових вин на основі використання вуглекислотної мацерації : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Ткаченко Дмитро Павлович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 20 с.

*Робота присвячена розробці технології молодих ординарних столових червоних вин на основі використання вуглекислотної мацерації.*

#### Статті з наукових та фахових видань

554. **Guerrand, D.** Экстрагирование фенолов в красных винах во время брожения : новый пектиназный продукт / D. Guerrand, J.-Ph. Gervais // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 1-2 (54-55). – С. 30–32.

555. **Агеева, Н. М.** Влияние ферментных препаратов на состав ароматобразующих компонентов в красных столовых винах / Н. М. Агеева, В. А. Маркосов // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 3. – С. 19–22.

556. **Агеева, Н. М.** Исследование хлорогеновой кислоты в красных столовых виноматериалах / Н. М. Агеева, Р. В. Губляя, Г. Ф. Музыченко // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 5. – С. 24–25.

*Показано, что природные антиоксиданты совместно с диоксидом серы положительно влияют на антирадикальные, антисептические и антиоксидантные свойства красных вин.*

557. **Агеева, Н. М.** Особенности цветовых характеристик красных вин / Н. М. Агеева, В. Я. Одарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 5-6 (300-301). – С. 109–110.

558. **Агеева, Н. М.** Применение ферментных препаратов Лафаза при производстве красных столовых вин / Н. М. Агеева, Г. В. Лифарь, А. Мартинес // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 26–27.

559. **Агеева, Н. М.** Ферментативная обработка мезги при производстве специальных красных вин / Н. М. Агеева, Г. В. Лифарь // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 2. – С. 25–27.

*Показано существенное влияние компонентов фенольного комплекса и ряда ферментных препаратов на дегустационную оценку специальных красных вин.*

560. **Антиоксидантная** активность антоцианов, выделенных из виноградного вина / Т. Г. Цюпко, Н. А. Николаева, О. Б. Воронова, Д. А. Чупрынина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 13–16.

*Модифицирована методика сорбционного выделения суммы антоцианов из виноматериалов. Изучены изменения хроматических характеристик и антиоксидантной активности (АОА) выделенного препарата в зависимости от величины рН. Определен вклад антоцианов в АОА сухого красного вина Кабарне, при естественном значении рН вина он составляет около 34%.*

561. **Антиоксидантные** и антирадикальные свойства красных виноградных вин / Н. М. Агеева, В. А. Маркосов, Г. Ф. Музыченко и др. // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84, № 2. – С. 63–67.

562. **Антирадикальное** действие красных вин / Н. М. Агеева, В. А. Маркосов, Р. А. Неборский, Р. В. Гублия // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 3. – С. 24–25.

563. **Бабаева, М. В.** Соотношение основных компонентов экстракта красных вин / М. В. Бабаева, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 1. – С. 18–20.

564. **Бабакіна, Е. Л.** Використання ферментних препаратів в технології червоних сухих вин / Е. Л. Бабакіна, Н. В. Толстенко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 35–36.

*Стаття присвячена дослідженню динаміки накопичення фенольних сполук ( в т. ч. антоціанів), а також виходу сула-самопливу в технології червоного сухого вина з сорту Сапераві з використанням імпортованих ферментних препаратів. Показано, що найкращим препаратом для ферментації м'язги є Тренолін руж, встановлені режими ферментації.*

565. **Білько, М. В.** Удосконалення технології червоних столових вин підвищеної біологічної цінності / М. В. Білько, О. В. Циганкова // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 74–81.

*Представлено результати дослідження фенольного комплексу червоних столових вин, виготовлених з використанням різних технологічних схем переробки винограду сортів Сіра, Санджовезе, Піті Вердо. Проведено порівняльний аналіз фізико-хімічних показників і технологічного запасу фенольних сполук винограду; кількісного та якісного складу сполук фенольного комплексу в сортових і купажних винах, виготовлених за схемами з використанням збідненої м'язги.*

566. **Вакарчук, Л.** Монастырские вина – популярность вне веков / Л. Вакарчук, О. Могылдеа, О. Ногайлык // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 5 (46). – С. 40–42 ; № 6-7 (47-48). – С. 38–39.

567. **Виноградов, В. А.** Разработка новых марок столовых вин на основе комбинированного применения различных способов экстракции / В. А. Виноградов, А. Н. Денисенко, А. Ю. Макагонов // Виноград. – 2011. – № 5. – С. 54–57.

568. **Влияние** дефолиации листьев и нормирования урожая на качественные показатели суслу и виноматериалов из клонов сортов Мерло, Каберне Совиньон и Сира / Т. И. Гугучкина, Г. Ю. Алейникова, Е. Н. Гонтарева и др. // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 3. – С. 16–19.

569. **Влияние** концентрата полифенолов красного вина на глутаматную нейротоксичность / А. Я. Шурыгин, Л. В. Шурыгина, Н. М. Агеева и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 2. – С. 55–60.

*Цель работы – оценить влияние концентрата красного столового вина Саперави на культивируемые нервные клетки, подвергнутые воздействию глутамата. Концентрат полифенолов был получен путем предварительной отгонки этилового спирта с применением вакуума, выпаривания красного столового вина с помощью ротационного испарителя с последующей лиофильной сушкой. Методами вольтамперометрии и хемилюминесценции определена антиоксидантная активность, а также количество антиоксидантов в концентрате.*

570. **Влияние** температуры на цвет красных винных напитков при контакте с воздухом / В. И. Шестернин, Г. И. Севодина, М. А. Апарнева, В. П. Севодин // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 4 (35). – С. 75–80

571. **Вплив** деревини різноманітних видів дерев на органолептичні характеристики вина сорта Мерло після витримки / Н. Благоева, Н. Стоянов, П. Митев та ін. // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 20–26.

*Представлена характеристика різних видів дерев, використаних при витримці червоних виноматеріалів сорту Мерло. Проведені експерименти з деревиною, альтернативною дубовій. Її використання суттєво впливає не тільки на якісні характеристики досліджених червоних вин, але й на зниження їх собівартості. Приведено порівняльну характеристику органолептичного складу отриманих вин.*

572. **Вплив** способів одержання червоних столових виноматеріалів на їх якість / К. В. Іванченко// Харчова промисловість. – 2014. – Вип. 15. – С. 13–16.

*Проведені дослідження впливу різних способів матеріалізації м'язги на фенольний комплекс червоних виноматеріалів. Встановлено, що термічна обробка м'язги сприяє накопиченню у виноматеріалах фенольних речовин та антоціанів та дає виноматеріали близькі за дегустаційною оцінкою до виноматеріалів отриманих бродінням м'язги.*

573. **Геок, В. Н.** Влияние режимов термовинификации на показатели состава и цвет красных сухих виноматериалов / В. Н. Геок // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 5 (10). – С. 64–66.

574. **Гонтарева, Е. Н.** Исследование закономерности изменения углеводов в процессе брожения виноградного сусла красных сортов / Е. Н. Гонтарева, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 6. – С. 22–25.

*С целью выявления закономерностей формирования углеводного состава в процессе винификации сухих красных вин в зависимости от способа сбраживания виноградного сусла и рас дрожжей был переработан виноград красных сортов по 6 технологическим схемам с применением 2 рас дрожжей с разной концентрацией. Определение содержания глюкозы и фруктозы проводили методом инфракрасной спектроскопии на приборе Альфа (Bruker). Изучена динамика изменения сухих веществ, глюкозы, фруктозы в процессе брожения активных сухих дрожжей ИОЦ Турруар, ИОЦ Премиум 9000. Установлено, что обе расы дрожжей активно сбраживают сахара независимо от режимов винификации. Однако отмечено, что более быстрое поглощение углеводов происходит в сусле из винограда сортов Либерти+Изабелла, чем в сусле из винограда сорта Каберне. В результате исследований выбраны оптимальные режимы винификации (брожение на мезге и термовинификация) с установлением оптимальной дозировки активных сухих дрожжей (ИОЦ Турруар, ИОЦ Премиум 9000 - 18 г/л). Рассчитан глюкозо-фруктозный индекс.*

575. **Григоришен, А. И.** Технологии приготовления сухих вин из сортов селекции Национального научного центра "Институт виноградарства и виноделия им. В. Е. Таирова" / А. И. Григоришен, Г. П. Овчинников // Виноградарство і виноробство. – 2008. – Вип. 45 (2). – С. 31–35.

576. **Гублия, Р. В.** Фенольные вещества в красных столовых винах Абхазии / Р. В. Гублия // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 1. – С. 22–23

577. **Дисперсность** сухого красного виноградного вина при термообработке и действии электролита / М. Н. Елисеев, Т. И. Кузичкина, А. М. Горбунов, Я. Я. Макаров-Землянский // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 2. – С. 24.

578. **Дурнер, Д.** Современный взгляд на созревание красного вина : виноделие с оптимизацией количества вводимого кислорода / Д. Дурнер // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 3 (135). – С. 18–21.

579. **Изменение** дисперсности красных виноградных вин при тепловом воздействии / М. Н. Елисеев, Т. И. Кузичкина, И. М. Потапова и др. // Пищевая промышленность. – 2006. – № 4. – С. 56–57.

580. **Исследование** изменения физико-химических показателей красного вина после контакта с различными видами древесины и после выдержки в бутылке / П. Митяев, Н. Стоянов, С. Кемилев и др. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 276–281.

*Изучены физико-химические изменения, происходящие в купажных винах, приготовленных из 3 сортов винограда - Мельник x Гренаш x Каберне Совиньон в контакте с различными видами древесины - каштаном, акацией, благуном и зимним дубом.*

581. **Кузичкина, Т. И.** Влияние температуры на цветовые характеристики сухого вина "Каберне" при хранении / Т. И. Кузичкина // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 4. – С. 8–9.
582. **Мельник, И. В.** Исследование возможности обработки белками бобовых культур красных и белых столовых вин / И. В. Мельник, А. Б. Сивизина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 244–249.
583. **Неборский, Р. А.** Изменение фенольного комплекса винограда Каберне Совиньон при углекислотной мацерации / Р. А. Неборский, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 1. – С. 16–17.
584. **Новое** в технологии красных выдержанных вин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 3. – С. 7–8.
585. **Отбор** клонов сортов винограда для производства высококачественного красного вина в условиях тамани / Е. Т. Ильницкая, Т. А. Нудьга, В. С. Петров и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 3. – С. 46–47 ; 2012. – № 3 (08). – С. 46–47.
586. **Производство** красных вин с интенсивной и стабильной окраской // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 12 (65). – С. 52–54.
587. **Русаков, В. О.** Можливість обробки червоних та білих столових вин насінням бобових і зернових культур / В. О. Русаков, І. В. Мельник // Виноградарство і виноробство. – 2007. – Вип. 44. – С. 149–157.
588. **Самойленко, Д. Н.** Массоперенос красящих веществ винограда в процессе брожения при наложении ультразвуковых колебаний / Д. Н. Самойленко, Е. П. Кошевой // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 79–81.
589. **Скорбанова, Е.** Определение чистосортности красных вин из винограда *Vitis vinifera* / Е. Скорбанова, П. Рында, Н. Кайряк // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 24–25.
590. **Теоретические** подходы к созданию новых технологий красных вин / Н. М. Агеева, В. А. Маркосов, Р. А. Неборский, Р. В. Гублия // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 2. – С. 5–7.
591. **Фенольный** комплекс и антиоксидантная активность красных сухих вин / Г. Ю. Алейникова, Е. А. Белякова, Т. И. Гугучкина, М. И. Панкин // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 4. – С. 10–11.
592. **Формирование** качества столовых красных вин при обработке мезги ферментными препаратами / Е. В. Кушнерева, Т. И. Гугучкина, Ю. Ф. Якуба, М. И. Панкина // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 6. – С. 25–29.

593. **Ходаков, И. В.** Применение вина каберне-совиньон для определения идентификационных характеристик 3-О-глюкозидов антоцианидинов при анализе состава антоцианов в пасте из ягод черники / И. В. Ходаков // Химия растительного сырья. – 2014. – № 2. – С. 147–154.

594. **Чаплыгин, А. В.** Цветовая характеристика красных вин / А. В. Чаплыгин, Н. М. Агеева, В. Я. Одарченко // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 33.

595. **Чхартишвили, Э. Р.** Бутылочная выдержка красного сухого вина / Э. Р. Чхартишвили, М. Г. Бежуашвили // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 26.

596. **Шелудько, О. Н.** Технологические приемы и сортовые особенности производства столовых сухих красных вин из новых сортов винограда / О. Н. Шелудько, Т. И. Гугучкина, Н. К. Стрижов // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 3. – С. 25–28.

*Исследован количественный состав органических кислот и катионов аммония, щелочных, щелочноземельных металлов сула, молодых виноматериалов и столовых виноградных вин, приготовленных из новых красных сортов винограда и сорта Мерло с проведением яблочно-молочного брожения и без. Установлена зависимость изменения состава органических кислот и катионов исследуемых образцов от сорта винограда и используемых технологических приемов.*

#### 10.4. Рожеві столові вина

##### Статті з наукових та фахових видань

597. **Билько, М. В.** Особенности и цветовые характеристики розовых столовых вин / М. В. Билько, А. И. Тенетка // ВиноГрад. – 2011. – № 11-12. – С. 44–46.

*Розовые вина становятся серьезными конкурентами белым и красным. Еще несколько лет назад производство розовых вин ограничивалось небольшими объемами, но с изменением моды на вина, розовое вино в одночасье превратилось в популярный тип во многих странах.*

598. **Билько, М. В.** Регулирование дозы диоксида серы препаратами на основе глутатиона дрожжей при производстве розовых столовых виноматериалов / М. В. Билько, А. И. Тенетка // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 11/12 )16). – С. 72–73.

599. **Білько, М. В.** Вплив оклеюючих матеріалів на стабільність кольору рожевих столових виноматеріалів / М. В. Білько, А. І. Тенетка, О. Б. Ткаченко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 90–92.

*Представлені результати досліджень впливу різних комбінацій оклеюючих препаратів закордонного виробництва на зміну кольорових характеристик рожевих столових виноматеріалів.*

600. **Исследование** влияния микронизированной дубовой древесины на качество виноградных вин розового цвета / Н. Благоева, Н. Стоянов, П. Митев, Х. Спасов // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 76–78.

601. **Исследование** окраски розовых вин / А. А. Лисовец, Э. М. Соболев, Н. М. Агеева, В. Е. Струкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 54–56.

602. **Лисовец, А. А.** Новые штаммы дрожжей, применяемые в производстве розовых вин / А. А. Лисовец, Э. М. Соболев, В. Е. Струкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 62–64.

603. **Шиян, П.** Розовы вина и вермуты Украины: исследования НУПТ / П. Шиян, М. Билько // ВиноГрад. – 2014. – № 3. – С. 34–37.

604. **Шольц-Куликов, Е. П.** Совершенствование качества и технологии розовых столовых вин Украины / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2012. – № 3. – С. 58–63.

## 10.5. Технологія виноматеріалів столових вин

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

605. **Пробейголова, П. А.** Совершенствование биотехнологических приемов производства красных столовых виноматериалов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 03.00.20 / Пробейголова Полина Александровна ; Национальный институт винограда и вина "Магарач". – Ялта, 2014. – 25 с.

*У роботі розроблено сукупність біотехнологічних прийомів та схеми їх реалізації у виробництві червоних сухих виноматеріалів із стійким рубіновим кольором, оксамитовим смаком та ароматом трьох сенсорних напрямів. Виявлені закономірності формування органолептичних характеристик червоних столових сухих виноматеріалів залежно від зміни вуглеводно-кислотного, фенольного та ароматоутворюючого комплексів винограду протягом його дозрівання.*

606. **Тенетка, А. І.** Удосконалення технології рожевих столових виноматеріалів з використанням антиоксидантів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Тенетка Аліна Іванівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – 20 с.

*Робота присвячена удосконаленню технології рожевих столових виноматеріалів з використанням комплексу антиоксидантів "глутатіон - SO<sub>2</sub> - танін галовий". Встановлено ефективність застосування та дози внесення глутатіону дріжджів і таніну галового. Розроблено схему оцінювання винограду для виробництва рожевих столових вин на основі визначення фізико-хімічних показників якості та біохімічних властивостей винограду: технологічний запас фенольних та барвних речовин, частка їх переходу у виноматеріал, активність монофенолмоноксигенази, активність пероксидази, значення яких є підґрунтям для вибору способу переробки винограду сортів Піно Нуар, Мерло та Каберне-Совінйон. Встановлено, що використання препаратів на основі глутатіону дріжджів та таніну галового позитивно впливає на формування ароматичного комплексу рожевих виноматеріалів, та, в свою чергу, сприяє отриманню неокиснених рожевих столових виноматеріалів.*

607. **Щербина, В. А.** Удосконалення технології стабілізації білих столових виноматеріалів до кристалічних помутнінь : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 "Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння" / Щербина Віта Анатоліївна ; Національний інститут винограду і вина "Магарач" НААН України ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 20 с.

*Робота присвячена удосконаленню технології стабілізації виноматеріалів до кристалічних помутнінь на основі встановлення закономірностей перетворень виннокислих солей калію та кальцію при виробництві білих столових вин. В роботі проаналізовано сучасні методи прогнозування розливостійкості виноматеріалів до кристалічних помутнінь та встановлено, що найефективнішими для прогнозування калієвих помутнінь є фактор кристалізації (ФК), для кальцієвих – температура насичення тартратом кальцію. Встановлено, що ФК може бути використаний для контролю ефективності обробки виноматеріалів холодом, а також виявлення в них захисних колоїдів. Встановлено, що підкислення суслу винною кислотою сприяло підвищенню вмісту титрованих кислот, винної кислоти та зниженню концентрації іонів калію і кальцію. Встановлено, що препарати, що містять у своєму складі домішки D,L-форм винної кислоти призводять до виникнення кристалічних кальцієвих помутнінь. Розроблено методику виявлення D,L-винної кислоти у виноматеріалах і препаратах для їх підкислення, яка базується на осадженні її малорозчинної солі D,L-тартрату кальцію і ідентифікації кристалів мікроскопією.*

### Статті з наукових та фахових видань

608. **Авидзба, А. М.** Обработка красных столовых виноматериалов препаратами древесины дуба измельченной / А. М. Авидзба, Ж. М. Асатурян, В. А. Маркосов // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 3. – С. 20–21.



609. **Агеева, Н. М.** О содержании диметилсульфида в красных столовых виноматериалах / Н. М. Агеева, Р. В. Гублия // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 6. – С. 26–27.

*Показано, что активность ферментных систем бродящей среды определяет процессы превращений серосодержащих веществ при брожении мезги.*

610. **Алекперов, А. М.** Усовершенствованная установка для получения столовых виноматериалов / А. М. Алекперов, Э. Э. Гейдаров, Х. К. Фаталиев // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 1. – С. 12–13.

611. **Ароматизирующие** вещества в красных столовых виноматериалах из различных зон выращивания винограда / Т. И. Гугучкина, О. Н. Шелудько, Ю. Ф. Якуба и др. // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 3. – С. 28–29.

612. **Бабакина, Э. Л.** Усовершенствование технологии производства виноматериалов для белого столового сухого вина "Каламита" / Э. Л. Бабакина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 211–214.

613. **Билько, М. В.** Влияние ионов железа на качество розовых столовых виноматериалов / М. В. Билько, Н. Я. Гречко // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 2. – С. 26–28.

*Исследовано влияние ионов железа и его формы на окислительно-восстановительное состояние и цветовые характеристики розовых столовых виноматериалов*

614. **Білько, М. В.** Деякі аспекти формування фенольного комплексу рожевих столових виноматеріалів / М. В. Білько, А. І. Тенетка // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 4 (09). – С. 56–59.

615. **Виноградов, В. А.** Энергетическая оценка и выбор ресурсосберегающих технологий осветления виноградного суслу при производстве белых столовых вин / В. А. Виноградов, В. П. Передерий, К. Ф. Феодосиди // ВиноГрад. – 2010. – № 8 (31). – С. 80–82.

616. **Влияние** минеральных удобрений на концентрацию аминокислот в столовых виноматериалах / О. Н. Шелудько, Т. И. Гугучкина, Н. К. Стрижов, А. П. Хмыров // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 6. – С. 29–31.

617. **Влияние** новых штаммов активных сухих дрожжей на массовую концентрацию ароматических веществ в белых столовых виноматериалах / Е. Н. Кудряшова, Н. М. Агеева, Т. В. Бархатова, Ф. Вотьер // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 122–123.

*Исследовано содержание ароматических соединений в белых виноматериалах, сброженных с помощью новых штаммов дрожжей. Установлено, что новые расы можно рекомендовать к внедрению в винодельческую промышленность.*

618. **Влияние** новых штаммов активных сухих дрожжей на массовую концентрацию ароматических веществ в белых столовых виноматериалах / Е. Н. Кудряшова, Н. М. Агеева, Т. В. Бархатова, Ф. Вотьер // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 122–123.

*Исследовано содержание ароматических соединений в белых виноматериалах, сброженных с помощью новых штаммов дрожжей. Установлено, что новые расы можно рекомендовать к внедрению в винодельческую промышленность.*

619. **Влияние** новых штаммов активных сухих дрожжей на химический состав белых столовых виноматериалов / Е. Н. Кудряшова, Н. М. Агеева, Т. В. Бархатова, Ф. Вотьер // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 31–32.

*Исследовано содержание органических кислот, азотистых соединений, а также динамика выделения диоксида углерода в зависимости от применяемого штамма дрожжей. Установлен неоднородный состав по количеству накапливаемых органических кислот и азотистых компонентов в белых столовых виноматериалах.*

620. **Влияние** новых штаммов активных сухих дрожжей на химический состав белых столовых виноматериалов / Е. Н. Кудряшова, Н. М. Агеева, Т. В. Бархатова, Ф. Вотьер // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 31–32.

*Исследовано содержание органических кислот, азотистых соединений, а также динамика выделения диоксида углерода в зависимости от применяемого штамма дрожжей. Установлен неоднородный состав по количеству накапливаемых органических кислот и азотистых компонентов в белых столовых виноматериалах.*

621. **Влияние** схемы посадки на биохимический состав белых столовых виноматериалов из сорта Рислинг рейнский / А. А. Ширшова, Т. И. Гугучкина, П. Т. Павлюкова и др. // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 2. – С. 18-23.

*Цель работы - изучить влияние различных схем посадки винограда сорта Рислинг рейнский (2,5 x1, 2,5 x1,5, 2,5 x2, 3 x1, 3 x1,5, 3 x2, 3,5 x1, 3,5 x1,5, 3,5 x2) на качественные показатели виноматериалов. В результате исследования выявлены различия в биохимическом составе белых столовых виноматериалов из винограда сорта Рислинг рейнский (урожай 2014 г.) в зависимости от площади питания растения. По органолептическим характеристикам и химическим показателям выделены образцы виноматериалов, полученных из винограда со схемами посадки 3x1,5, 3x2, 3,5x1.*

622. **Выбор** штамма активных сухих дрожжей при получении столовых виноматериалов / Е. В. Ежова, Н. Ю. Качаева, А. Н. Тихонова, Л. И. Стрибижева // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 23–25.

623. **Геок, В. Н.** Влияние способа экстрагирования мезги на содержание азотистых веществ в красных столовых виноматериалах / В. Н. Геок // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 49–51.

*Представлены результаты исследований, которые показали, что термовинификация способствует снижению массовой концентрации общего и аминного азота, однако способ экстрагирования мезги необходимо выбирать с учётом дегустационной оценки для каждого сорта винограда отдельно. Установлено, что при переработке винограда сортов Саперави и Мерло лучше использовать брожение мезги до 50% сахаров, а сортов Бастарло магарачский и Кабарне Совиньон - нагревание до 40 С с подбраживанием.*

624. **Джинджолия, Т. Н.** Ароматический состав и органолептические свойства белых столовых виноматериалов, выработанных в Абхазии / Т. Н. Джинджолия, Т. И. Гугучкина, Е. Н. Якименко // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 6. – С. 24–25.

625. **Зінченко, В. І.** Обробка виноматеріалів вітчизняним препаратом діоксиду кремнію / В. І. Зінченко, В. О. Загоруйко, В. С. Беляков // Виноград. Вино. – 2009. – № 2. – С. 23–25.

626. **Зінченко, В. І.** Підготовка виноробних ємностей для приготування виноматеріалів / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2009. – № 4. – С. 24–25.

627. **Зінченко, В. І.** Технологічне значення полісахаридів при зберіганні й витримці білих столових виноматеріалів / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2007. – № 2. – С. 26–29.

628. **Іванченко, К. В.** Вплив способів одержання червоних столових виноматеріалів на їх якість / К. В. Іванченко // Харчова промисловість. – 2014. – Вип. 15. – С. 13–16.

*Проведені дослідження впливу різних способів матеріалізації м'язги на фенольний комплекс червоних виноматеріалів. Встановлено, що термічна обробка м'язги сприяє накопиченню у виноматеріалах фенольних речовин та антоціанів та дає виноматеріали близькі за дегустаційною оцінкою до виноматеріалів отриманих бродінням м'язги.*

629. **Исследование** компонентов фенолов сухих красных виноматериалов из винограда перспективных сортов / О. П. Антоненко, Т. И. Гугучкина, Н. М. Агеева, М. В. Якуба Ю. Ф. Антоненко // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 5. – С. 28–30.

*Приведены результаты исследований по установлению качественного и количественного содержания фенольных соединений в столовых сухих красных виноматериалах, произведенных из перспективных сортов винограда Сацимлер и Достойный.*

630. **Использование** методов спектроскопии и хемометрии для выбора показателей качества розовых сухих виноматериалов в аспекте их окисленности / М. В. Билько, Н. В. Ищенко, М. В. Скорченко, А. И. Тенетка // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 9 (38). – С. 31–33.

*Розовые столовые вина приобретают все большую популярность среди потребителей во многих странах мира. Одним из существенных недостатков является их повышенная склонность к окислению, которая проявляется в изменении химического состава и органолептических характеристик.*

631. **Канделаки, Н. Д.** Ароматические вещества в столовых красных виноматериалах / Н. Д. Канделаки // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 1. – С. 20–21.

632. **Качество** и аромат виноградных виноматериалов из протоклонов сорта Рислинг на Тамани / Т. И. Гугучкина, А. В. Прах, М. Г. Марковский, Е. А. Белякова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 18–19.

633. **Кушнерева, Е. В.** Образование биогенных аминов в винодельческой продукции / Е. В. Кушнерева // Прикладная биохимия и микробиология. – 2015. – Т. 51, № 1. – С. 93–98.

*Изучен состав биогенных аминов в винодельческой продукции из различных сортов винограда. Показано, что в виноматериале протекают процессы декарбоксилирования аминокислот при спиртовом брожении и биологическом кислотопонижении в присутствии ферментов дрожжей и молочнокислых бактерий. Установлено, что на интенсивность процесса декарбоксилирования влияют значения рН среды, содержание фенольных соединений, винной и яблочной кислот, а также продолжительность контакта виноматериала с осадком дрожжей и интенсивность процесса их автолиза.*

634. **Методы** выявления подделки цвета виноградных виноматериалов и вин / Н. С. Аникина, Н. В. Гниломедова, Д. Ю. Погорелов, Л. А. Михеева // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 5 (46). – С. 43–45.

635. **Новый** комплексный препарат для обработки виноматериалов / В. И. Зинченко, А. С. Макаров, Б. А. Трофимов и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 1. – С. 23–24.

636. **Препараты** танина для повышения качества розовых сухих виноматериалов / М. В. Билько, М. В. Скорченко, Н. В. Ищенко, В. Г. Гержикова // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 10 (51). – С. 28–31.

637. **Радионова, О. В.** Влияние процесса одноступенчатого блочного вымораживания на показатели качества фракций столовых сухих виноматериалов / О. В. Радионова, Л. А. Осипова, О. Г. Урдо // Виноград. – 2011. – № 5. – С. 48–53.

*Работа посвящена исследованию изменений показателей качества белых и красных столовых виноградных виноматериалов и их фракций, полученных способом блочного вымораживания. Обоснованы режимы блочного вымораживания. Изучено распределение физико-химических и биохимических показателей белых и красных виноградных виноматериалов между фракциями.*

638. **Радионова, О. В.** Исследование блочного вымораживания столовых сухих виноградных виноматериалов: математическое моделирование и экспериментальные исследования / О. В. Радионова, Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 73–78.

639. **Радионова, О. В.** Криоскопические условия и теплофизические свойства столовых сухих виноградных виноматериалов в процессе блочного вымораживания / О. В. Радионова, Л. А. Осипова, О. Г. Бурдо // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 100–104.

640. **Состав** аминокислот, витаминов и витаминоподобных веществ в столовых виноматериалах, полученных с применением активных сухих рас дрожжей / Т. И. Гугучкина, Е. А. Белякова, Ю. Ф. Якуба, Т. Н. Джинджолия // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 22–24.

641. **Сравнительная** характеристика молодых столовых сухих белых виноматериалов, выработанных с применением новых штаммов АСД селекции Института энологии Шампани (Франции) / Б. Робияр, А. Шварц, И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 4. – С. 30–32.

642. **Столовые** сухие виноматериалы из донских аборигенных сортов винограда в различных зонах / Е. Н. Якименко, Т. И. Гугучкина, Е. А. Белякова, М. А. Малтабар // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 1. – С. 22–24.

643. **Точилина, Р. П.** Методы контроля процесса подисления виноматериалов органическими кислотами / Р. П. Точилина, С. С. Кравченко, С. А. Гончарова // Пиво и напитки. – 2015. – № 2. – С. 38–39.

644. **Фаталиев, Х. К.** Определение параметров электротермической обработки виноматериалов / Х. К. Фаталиев, Р. Т. Халилов // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 30–31.

645. **Фенольный** комплекс столовых виноматериалов из красных форм винограда селекции СКЗНИИСиВ / Е. Н. Якименко, Т. И. Гугучкина, Т. А. Нудьга, В. М. Редька // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 6. – С. 30–32.

646. **Чермит, З. М.** Применение активированных форм хитозана для обработки виноградных вин / З. М. Чермит, Н. М. Агеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 51–53.

*Представлены результаты исследований возможности применения активированных форм хитозана для обработки винодельческой продукции. Использовали хитозан, активированный 5%-ми растворами уксусной, винной, лимонной и молочной кислот, для обработки белых и красных столовых виноматериалов.*

647. **Якименко, Е. Н.** Ароматообразующий комплекс столовых и специальных виноматериалов из донских аборигенных сортов винограда в почвенно-климатических условиях Кубани / Е. Н. Якименко, Т. И. Гугучкина, П. Е. Романишин // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 6. – С. 28–29.

## **10.6. Технологія та стабілізація напівсухих і напівсолодких столових вин**

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

648. **Бабич, І. М.** Удосконалення технології обробки виноматеріалів на основі розробки методів оцінки препаратів рідких желатинів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Бабич Ірина Михайлівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2008. – 21 с.

*Захищається 14 наукових праць, які містять результати досліджень щодо удосконалення технології обробки виноматеріалів на основі розробки методів оцінки препаратів рідких желатинів.*

### **Дисертації на здобуття наукового ступеню**

649. **Чурсина, О. А.** Развитие научных основ технологии коллоидной стабилизации вин : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Чурсина Ольга Алексеевна ; Национальная академия аграрных наук Украины, Национальный институт винограда и вина "Магарач". – Ялта, 2012. – 352 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 24.05.2019). – Название с экрана.

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

650. **Валгина, Л. А.** Особенности проведения экспертизы полусладких вин / Л. А. Валгина, В. В. Жирова, О. П. Преснякова // Пиво и напитки. – 2010. – № 1. – С. 25–27.

651. **Мехузл, Н. Н.** Разработка способа производства природно-полусладких вин / Н. Н. Мехузл, С. С. Щербаков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 7. – С. 9–12.
652. **Ферментные** препараты отечественного производства для получения природно-полусладких вин / Н. Н. Мехузла, С. С. Щербаков, М. В. Семенова, А. П. Сеницын // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 4. – С. 10–11.
653. **Шольц-Куликов, Е. П.** Влияние технологических приемов на показатели состава и качества полусухих и полусладких столовых вин / Е. П. Шольц-Куликов, В. Н. Геок // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 5 (05). – С. 62-64.
654. **Шольц-Куликов, Е. П.** Влияние фенольных веществ на биологическую стабильность природно-полусладких вин / Е. П. Шольц-Куликов, В. Н. Геок // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 31. – С. 208–211.

## 10.7. Бродіння сусла

### Статті з наукових та фахових видань

655. **Olivier, В.** Питание дрожжей и алкогольное брожение розовых вин / В. Olivier, D. Granes // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 8 (13). – С. 56–58.
656. **Влияние** носителей на кинетику брожения сусла и состав виноматериалов / В. Т. Христюк, Л. Н. Узун, Р. В. Дунец, О. В. Аляксина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 92–94.
657. **Глюкозо-фруктозный** индекс как критерий идентификации столовых вин / Н. В. Гниломедова, Н. С. Аникина, В. Г. Гержикова и др. // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 5. – С. 19–22.

*Цель работы - исследование соотношения гексоз в подлинных винах Крыма, полученных способом остановки брожения и способом купажирования с виноградным концентрированным суслom. В работе предложен показатель "глюкозо-фруктозный индекс" (ГФИ), рассчитываемый математически. Установлено, что при содержании в винограде сахаров 180-260 г/дм<sup>3</sup> ГФИ составляет 0,92-1,06 с тенденцией к снижению по мере накопления сахаров.*

658. **Зінченко, В. І.** Яблучно-молоне бродіння і його технологічне значення при виробництві білих столових вин / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2008. – № 6. – С. 22–25.

659. **Новые** рассы дрожжей для производства столовых вин / Н. М. Агеева, Ю. Ф. Якуба, А. Н. Павлова, А. Ю. Даниелян // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 4. – С. 16–19.

*Исследовано влияние новых штаммов активных сухих дрожжей на качество столовых вин. Выделены расы дрожжей, обеспечивающие эффективное сбраживание сусла, накопление глицерина, невысокие концентрации ацетона и серосодержащих аминокислот.*

660. **Применение** диэлектрметрии миллиметрового диапазона для определения аутентичности виноградных соков и столовых вин / Н. С. Аникина, В. Г. Гержикова, Т. А. Жиликова и др. // ВиноГрад. – 2010. – № 1-2 (24-25). – С. 45–47.

661. **Шольц-Куликов, Е. П.** Влияние технологических приемов на показатели состава и качества полусухих и полусладких столовых вин / Е. П. Шольц-Куликов, В. Н. Геок // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 5 (05). – С. 62–64.

662. **Шольц-Куликов, Е. П.** Влияние фенольных веществ на биологическую стабильность природно-полусладких вин / Е. П. Шольц-Куликов, В. Н. Геок // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 31. – С. 208–211.

663. **Шольц-Куликов, Е. П.** Современный подход к охлаждению виноградного сусла перед отстаиванием и во время брожения / Е. П. Шольц-Куликов // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 68–69.

664. **Шольц-Куликов Е. П.** Технология красного полусладкого вина на основе недоборов / Е. П. Шольц-Куликов, В. Н. Геок // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 32.



Статті з наукових та фахових видань

665. **Андреева, В. Е.** Исследование осадков мадеры с применением методов электронной микроскопии / В. Е. Андреева, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 5. – С. 22–23.

666. **Апарнева, М. А.** Винные напитки типа кагор из ранних сортов винограда алтайского края / М. А. Апарнева, В. И. Шестернин, В. П. Севодин // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 29–32.

667. **Бабанкова, М. А.** Обработка мезги при производстве ликерных вин и винных напитков типа Кагор / М. А. Бабанкова, В. Т. Христюк, В. А. Маркосов // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 5. – С. 28–31.

*Изучено влияние параметров вибрационного воздействия в атмосфере углекислого газа на химический состав, биологическую ценность и органолептические свойства вин и напитков типа Кагор.*

668. **Білько, М. В.** Дослідження впливу активного вугілля на якість виноматеріалів для ароматизованих напоїв / М. В. Білько, І. В. Добоній // Харчова промисловість. – 2010. – Вип. 9. – С. 55–57.

*Експериментально обґрунтований вибір активного вугілля марок Декоран та Грануколь ГЕ в технології ароматизованих напоїв. Встановлені оптимальні дози вугілля та час обробки виноматеріалів, що забезпечують зниження концентрації екстрактивних та летких речовин і створення основи для ароматизованих вин.*

669. **Вікуль, С. І.** Характеристика і властивості пряно-ароматичної сировини, яка використовується у виробництві ароматизованих вин / С. І. Вікуль, І. В. Мельник, О. О. Вікуль // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 333–339.

670. **Влияние** пектолитических ферментов при мацерации мезги из сорта винограда мускат белый на ароматический и летучий комплекс в сухих винах / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, М. Н. Таран, В. И. Лука // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 3 (32). – С. 36–37.

671. **Волошина, Т. Н.** Тенденция развития ароматизированных вин в Украине / Т. Н. Волошина, Л. А. Осипова, Н. В. Андреева // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 2. – С. 31–34.

672. **Гарби, Е.** Портвейн по-португальски / Е. Гарби // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 3 (78). – С. 81.

673. **Глубокое** окисление глицина при мадеризации вина / М. Ш. Джапаридзе, Т. А. Схиртладзе, Б. С. Церетели и др. // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 2. – С. 20.

674. **Григоришен, А. И.** Десертные вина из сортов винограда селекции ИВиВ им. Т. Е. Таирова / А. И. Григоришен // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 34–38.

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

*Цель работы – выявление закономерностей изменения качества ликерных вин под действием спиртующих агентов различной природы. Объектами исследований стали ликерные виноматериалы из винограда сортов: Каберне Совиньон, Дионис, Достойный, Красностоп АЗОС, приготовленные с применением различных спиртующих агентов (спирт-ректификат зернового происхождения крепостью 96,6% об., винный спирт-ректификат крепостью 91,0% об. и винный бидистиллят крепостью 75,0% об.).*

676. **Динамика** терпенов в вине "Мускат белый" при спиртовом брожении сусла / Н. Г. Таран, М. Н. Таран, И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 3. – С. 16–18.

677. **Дубініна, А. А.** Визначення вмісту важких металів у виноградному вині "Кагор" вітчизняного виробництва / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, В. О. Петрів // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 224–229.

*Розглянуто вплив важких металів на організм людини та гранично допустимі концентрації у харчових продуктах. Досліджено 10 зразків виноградного вина типу "Кагор" на предмет перевищення норм концентрації важких металів відносно до діючої НТД.*

678. **Зінченко, В. І.** Сприйняття аромату вин і напоїв / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2003. – № 2. – С. 16–18.

679. **Иванова, В. В.** Способность новых сортов винограда к хересованию и развитию дикой микрофлоры / В. В. Иванова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 132–134.

680. **Иовчева, И. А.** Интенсификация переработки красных сортов винограда в технологии крепленых виноматериалов / И. А. Иовчева, Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 37–40.

681. **Иукурдидзе, Э. Ж.** Результаты исследования ароматического профиля виноматериалов из винограда сорта тельти курук / Э. Ж. Иукурдидзе, О. Б. Ткаченко, Т. С. Лозовская // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 63–68.

682. **Исмаилов, Х. С.** Технология производства белых десертных полусладких вин в Азербайджане / Х. С. Исмаилов, И. В. Искандеров, Г. Дж. Юсифова // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 1. – С. 8–11.
683. **Исследование** влияния технологических обработок на ароматический комплекс мускатных игристых вин / Н. Г. Таран, Л. Г. Файгер, Е. В. Солдатенко, И. Н. Пономарева // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 226–229.
684. **Котте, А.** Легкие ароматные красные вина – секрет в синергии / А. Котте, Д. Петеголи, С. Фово // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 5 (10). – С. 52–54.
685. **Лазебник, Т. П.** Портвейн – вино джентельменов / Т. П. Лазебник // Виноград. Вино. – 2013. – № 1-2. – С. 55–60.
686. **Лазебник, Т.** Портвейн – найкраще вино Португалії / Т. Лазебник // Виноград. Вино. – 2013. – № 3-4 (97-98). – С. 50–53.
687. **Мацко, А. П.** Мускаты игристые Киевского завода шампанских вин "Столичный" / А. П. Мацко, Н. Н. Ковалев, А. В. Бекасова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 1. – С. 13.
688. **Овчинников, Г. П.** Перспективы производства белого портвейна в Северном Причерноморье Украины / Г. П. Овчинников, А. И. Григоришев, В. В. Власов // Виноградарство і виноробство. – 2007. – Вип. 44. – С. 94–103.
689. **Овчинников, Г. П.** Портвейн белый "Таир" из сортов винограда селекции ННЦ "ИВиВ им. В. Е. Таирова" / Г. П. Овчинников, А. И. Григоришин, А. Л. Ходакова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 1. – С. 14–16.
690. **Овчинников, Г. П.** Портвейн красный "Таир" из сортов винограда селекции ННЦ "ИВиВ им. В.Е.Таирова" / Г. П. Овчинников, А. И. Григоришен, В. В. Власов // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 2. – С. 26–28.
691. **Оптимальные** технологические приемы для производства сухих и десертных виноматериалов из красного сорта Августа / Е. Н. Якименко, Т. И. Гугучкина, И. Н. Сьян, Н. И. Вишнякова // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 1. – С. 14–15.
692. **Осипова, Л. А.** Удосконалення переробки пряно-ароматичної рослинної сировини в технології напоїв та вин із функціональними властивостями [Електронний ресурс] / Л. А. Осипова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: збірник наукових праць / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків : ХДУХТ, 2013. – Вип. 2 (18). – С. 237–245. – Режим доступу до репозитарію Харківського національного університет харчування і торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/2970> (дата звернення: 29.05.2019). – Назва з екрана.

693. **Особенности** технологии вина типа портвейна из перспективных красных и белых сортов винограда / В. Т. Христюк, Р. В. Алексеева, Л. Н. Узун, Ю. Ф. Якуба // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 65–67.

*Исследованы особенности технологии портвейнов из перспективных красных и белых сортов винограда. Дана органолептическая характеристика полученных портвейнов. Установлено и объяснено положительное влияние внесения в исследуемые крепленые виноматериалы автолизата дрожжей, обработанного электромагнитными полями КНЧ или СВЧ. Показаны экспериментальные результаты и определены оптимальные параметры процесса брожения, тепловой обработки и условия внесения автолизата дрожжей, СВЧ-экстрактов.*

694. **Раскажем** про херес // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 2 (134). – С. 16–18.

695. Русаков, В. А. Моноароматизированные виноградные вина на пряно-ароматическом растительном сырье / В. А. Русаков, Л. А. Осипова // Харчові технології. – 2006. – 2006. – С. 136.

696. **Саломов, Ш. Ш.** Совмещенный способ хересования сухих виноматериалов / Ш. Ш. Саломов, Х. Т. Саломов, З. Р. Ахмедова // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 5. – С. 16–17.

697. **Секреты** изготовления истинного хереса // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 54.

698. **Смеси** чистых культур дрожжей для ароматных вин из совиньон блан / Х. Свигерс, Б. Трэвис, Л. Францис и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 62–64.

699. **Снижение** содержания белка в виноматериалах для мадеры / М. Ш. Джапаридзе, Т. А. Схиртладзе, Б. С. Церетели, З. Ш. Стуруа // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 28.

700. **Совершенствование** технологии белых выдержанных вин / Н. Г. Саришвили, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 10. – С. 26–28.

701. **Ткаченко, Р. Н.** Влияние вибрационной обработки мезги винограда мускатных сортов на качество получаемых виноматериалов / Р. Н. Ткаченко, В. Т. Христюк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 50–52.

*Исследовано влияние вибрационного воздействия на мезгу винограда мускатного сорта Виорика с целью регулирования содержания экстрактивных, фенольных веществ и полисахаридов. Изучено влияние вибрационной обработки мезги на извлечение и сохранение ароматических компонентов, формирующих сортовой аромат виноматериалов. Определен показатель антиоксидантной активности получаемых виноматериалов.*

702. **Фаталиев, Х. К.** Стабильность виноматериалов для мадеры при электротермической обработке / Х. К. Фаталиев // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 29.
703. **Фуркевич, В. О.** Над унікальними марочними міцними та десертними винами України нависла серйозна загроза / В. О. Фуркевич, Є. П. Шольц-Куліков // Сад, виноград і вино України. – 2013. – № 7-9. – С. 32–36.
704. **Шольц-Куликов, Є. П.** Національне надбання України / Є. П. Шольц-Куликов // Виноград. Вино. – 2004. - № 5. –С. 27–28 ; 2005. – № 1. – С. 28–29 ; № 2-3. – С. 42–43.
705. **Эбелашвили, Н. В.** Интенсификация экстрактивных процессов в крепленых розовых винах / Н. В. Эбелашвили // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 4. – С. 18–19.

**Шампанські, ігристі, газовані та перлинні вина**

**12.1 Технологія шампанських, ігристих, газованих та перлинних вин**

**Книги**

706. **Ковалев, Н. Н.** Технологія игристих вин / Н. Н. Ковалев. – Киев : Преса України, 2007. – 432 с.

**Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню**

707. **Бабич, Н. І.** Удосконалення технології резервуарного періодичного способу виробництва шампанського : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Бабич Надія Іванівна ; Національний інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2007. – 17 с.

*Робота присвячена питанням удосконалення технології виробництва шампанських вин періодичним резервуарним способом.*

708. **Білько, М. В.** Інноваційні технології вітчизняних рожевих столових та ігристих вин [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 "Технологія цукрових речовин та продуктів бродіння" / Марина Володимирівна Білько ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 46. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/29372> (дата звернення: 06.06.2019). – Назва з екрана.

*Робота присвячена вивченню особливостей окисненості рожевих столових та ігристих вин та розробленню системи регулювання окисно-відновних процесів шляхом використання комплексу антиокислювальних прийомів під час їх виробництва. Встановлено, що механізм окиснення рожевих вин має двостадійний характер: перший етап полягає у дії оксидаз винограду на компоненти фенольного комплексу, що викликає необхідність блокування активності ферментів, другий - неферментативного окиснення, пов'язаний з дією металів змінної валентності на фенольні сполуки з утворенням продуктів радикального характеру, що призводить до зміни показників якості роже. Сформульовано та обґрунтовано механізм окисно-відновних процесів протягом виробництва рожевих вин, заснований на вільнорадикальному окисненні компонентів вин.*

709. **Древова, С. С.** Удосконалення технології ігристих вин на основі регулювання комплексу поверхнево-активних речовин : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.05 "Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння" / Древова Світлана Сергіївна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2017. – 21 с.

*Робота присвячена удосконаленню технології білих ігристих вин з підвищеними ігристими властивостями, стійкість системи вино-газ яких забезпечується завдяки поверхнево-активним речовинам білкової, фенольної та вуглеводної природи, які знаходяться в кінетично стійких формах. Проведено комплексну оцінку вин з підвищеним вмістом діоксиду карбону вітчизняного та закордонного виробництва за фізико-хімічними й органолептичними показниками. Встановлено кореляційну залежність між ступенем зрілості винограду та масовою часткою в ньому білкових речовин. Доведено, що сумісне застосування процесів фракціонування і освітлювання сусла допоміжними матеріалами забезпечує агрегатне стабілізування біополімерних комплексів виноматеріалів. Визначено ефективні способи регулювання кількісного вмісту та компонентного складу біополімерних комплексів ігристих вин. Розроблено інструментальний метод визначення ігристих властивостей вин та обґрунтовано фізичні показники, що якісно і кількісно характеризують процес утворення, росту й виділення бульбашок діоксиду карбону.*

710. **Єрмолін Д. В.** Удосконалення технології шампанських та ігристих винна основі раціонального використання сировини та допоміжних речовин : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Єрмолін Дмитро Володимирович ; Національний інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2011. – 21 с.

*На підставі фізико-хімічних досліджень і результатів органолептичної оцінки встановлено, що у процесі виробництва шампанських та ігристих вин резервуарними способами можна використовувати виноматеріали, отримані з сусла при його виході не більше 65 далз 1 т винограду, в разі застосування пневматичного пресу періодичної дії при пресуванні м'язги.*

711. **Іванченко, К. В.** Розробка раціональної технології газованих напівігристих вин : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.07 / Іванченко Костянтин В'ячеславович ; Національний університет харчових технологій. – Сімферополь, 2004. – 20 с.

712. **Ковалев Н. Н.** Дисперсные минералы в виноделии / Н. Н. Ковалев. – Киев : Преса України, 2006. – 142 с.

*Представлены современные представления о роли дисперсных минералов в виноделии. Описаны свойства и особенности кристаллического строения минералов, механизм их действия при осветлении вин. Освещены вопросы коллоидных явлений в винах, современные способы осветления и стабилизации вин с помощью минералов. Систематизированы материалы исследований по данной проблеме отечественных и зарубежных ученых. Рассмотрены возможности интенсификации процессов при производстве игристых вин с применением минерального сырья на стадиях подготовки купажей, культивирования дрожжей, вторичного брожения. Обобщены результаты многолетних исследований и производственного опыта в области применения дисперсных минералов в виноделии, разработки новых технологических схем с использованием природного минерального сырья.*

713. **Ковальов, М. М.** Удосконалення технології ігристих вин з використанням дисперсних мінералів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / М. М. Ковальов ; Український державний університет харчових технологій, 2000. – 19 с.

*Розглянуто питання удосконалення технології виготовлення ігристих вин за допомогою природної мінеральної сировини. Наведено результати теоретичних і практичних досліджень щодо використання дисперсних мінералів на різних стадіях виробництва ігристих вин. Досліджено вплив концентрації цукрози та парціального тиску розчиненого в середовищі кисню на процес розмноження дріжджів *Sacch. cerevisiae* шт. Київський. Отримані дані стали основою для розробки технології та нової апаратурно-технологічної лінії безперервного вирощування дріжджів для отримання високої густини їх популяції. Результати досліджень освітлення та стабілізації купажів показали, що зважаючи на особливості будови та властивості дисперсних мінералів, тип купажу, можна вибрати оптимальний тип обробки, варіювати дозою мінералу. Додавання дисперсного мінералу під час вторинного бродіння та культивування дріжджів інтенсифікує ці процеси за рахунок підвищення фізіологічної активності дріжджових клітин.*

714. **Колосов, С. А.** Розробка технології виробництва ігристих вин з підвищеними властивостями : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Колосов Станіслав Анатолійович ; Національний інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2005. – 18 с.

715. **Кухаренко, О. Є.** Удосконалення технології виноматеріалів для виробництва сортових ігристих вин : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Кухаренко Ольга Євгенівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 20 с.

*Робота присвячена удосконаленню технології виноматеріалів для сортових ігристих вин. Проведено відбір колекційних рас дріжджів НКМВ НІВіВ "Магарач" за активністю бродіння, в результаті якого з 89 відібрано 9 рас. Досліджено хімічний склад основних і вторинних продуктів бродіння та органолептичні показники зразків виноматеріалів з сортів Рислінг рейнський, Шардоне, Совіньон зелений, отриманих з використанням 9 обраних рас дріжджів. Рекомендовано для сорту винограду Рислінг рейнський раси дріжджів I-617 і 47-К, для сорту винограду Шардоне - расу I-614; для сорту винограду Совіньон зелений - расу I-630. Досліджено склад вторинних продуктів бродіння зразків виноматеріалів із сорту винограду Совіньон зелений при застосуванні рас 47-К, I-614, I-617 і I-650 (Совіньон ЗБ). Визначено вплив летких та нелетких сполук виноматеріалу на дегустаційну оцінку. Визначено доцільність використання у виробництві виноматеріалів для сортових ігристих вин раси дріжджів I-650 (Совіньон ЗБ) з конгломератним типом осаду. Встановлено, що температура бродіння і вихідне значення рН сула впливають на величину клітинних конгломератів. Проведено виробничі випробування технології виноматеріалів для сортових ігристих вин із сорту винограду Совіньон зелений.*



716. **Самвелян, Л. Р.** Разработка технологии приготовления мускатного шампанского бутылочным способом из новых мускатных сортов винограда : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Самвелян Лилия Робертовна ; Национальный аграрный университет Армении. – Ереван, 2012. – 30 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения : 24.05.2019). – Название с экрана.

717. **Ходаков, О. Л.** Удосконалення технології білих ігристих вин на основі розробки критеріїв придатності сорту винограду : автореф. дис ... канд. техн. наук: 05.18.07 / Ходаков Олексій Леонідович ; Національний інститут винограду та вина "Магарач". – Ялта, 2006. – 17 с.

*Робота присвячена розробці критеріїв придатності сорту винограду для удосконалення технології виробництва білих ігристих вин. Викладені результати аналізів хімічного складу та фізико-хімічних властивостей суслу, виноматеріалів і білих ігристих вин, що виготовлені з класичних та нетрадиційних для виробництва ігристих вин сортів винограду.*

### Статті з наукових та фахових видань

718. **Адажук, В.** Роль местных рас дрожжей в снижении содержания биогенных аминов в столовых и игристых винах / В. Адажук // Виноград. – 2011. – № 11-12. – С. 40–43.

*В работе представлено исследование влияния различных штаммов дрожжей на содержание биогенных аминов в виноматериалах и игристых винах.*

719. **Бирагова, Н. Ф.** Выбор природного катализатора биохимических реакций для шампанизации вина / Н. Ф. Бирагова, С. Р. Бирагова, В. Т. Зурабов // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 2. – С. 24–25.

720. **Білько, М. В.** Обґрунтування методу шампанізації при виробництві сортових ігристих рожевих вин / М. В. Білько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 2. – С. 162–168.

*Проведено дослідження впливу способів шампанізації на ароматичні характеристики сортових рожевих ігристих вин із Піно Нуар і Піно Грі з використанням газової хроматографії. Встановлено класи й представників речовин, які відповідальні за їхній ароматичний комплекс та особливості хімічного складу. В ігристих рожевих винах із Піно Грі наявні терпенові спирти, які характеризують квіткові тони їхнього аромату. Ароматичний комплекс ігристих вин із Піно Нуар представлений бета-фенилетанол, бензиловим спиртом, складними естерами та лактонами. Встановлено, що акратофорна шампанізація дає змогу зберегти сортові особливості Піно Грі та надати рожевим ігристим винам із Піно Нуар фруктовো-ягідних відтінків, а класична – набутти цікавих тонів витримки.*

721. **Білько, М. В.** Обґрунтування методу шампанізації при виробництві сортових ігристих рожевих вин / М. В. Білько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч.2. – С. 162–168.

*Проведено дослідження впливу способів шампанізації на ароматичні характеристики сортових рожевих ігристих вин із Піно Нуар і Піно Грі з використанням газової хроматографії. Встановлено класи й представників речовин, які відповідальні за їхній ароматичний комплекс та особливості хімічного складу. В ігристих рожевих винах із Піно Грі наявні терпенові спирти, які характеризують квіткові тони їхнього аромату. Ароматичний комплекс ігристих вин із Піно Нуар представлений бета-фенилетанол, бензиловим спиртом, складними естерами та лактонами. Встановлено, що акратофорна шампанізація дає змогу зберегти сортові особливості Піно Грі та надати рожевим ігристим винам із Піно Нуар фруктовো-ягідних відтінків, а класична – набутти цікавих тонів витримки.*

722. **Влияние** культур дрожжей на процесс шампанизации при производстве игристых вин классическим и бутыльно-фильтрационным методами / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Л. В. Дубинчук и др. // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 4. – С. 12–15.

723. **Влияние** органических кислот на вкусовую гармонию экспедиционного ликера и игристых вин / Л. В. Дубинчук, И. А. Татевосян, И. А. Ротару, В. М. Драган // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 6-7 (23-24). – С. 87–89.

724. **Влияние** режимов брожения суслу на показатели пенистых свойств виноматериалов для игристых вин / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко и др. // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 4. – С. 28–29.

*Установлено значительное влияние температуры суслу на физико-химические показатели виноматериалов для игристых вин.*

725. **Влияние** режимов переработки винограда на показатели пенистых свойств виноматериалов для игристых вин / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко и др. // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 3. – С. 28–29.

726. **Влияние** танинных препаратов на качественные показатели игристых вин / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Л. В. Дубинчук, И. А. Татевосян // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 4. – С. 12–15.

*Показана эффективность использования танинных препаратов для повышения качества игристых вин. Проанализованы содержание свободных аминокислот, физико-химические показатели тиражной смеси и вина после вторичного брожения под воздействием танинсодержащих препаратов.*

727. **Гагарин, М. А.** Стабильность функционирования технологической линии производства шампанских вин / М. А. Гагарин // Пищевая промышленность. – 2000. – № 7. – С. 50–51.

728. **Гагарин, М. А.** Точность функционирования непрерывного процесса шампанизации вина / М. А. Гагарин // Пиво и напитки. – 2000. – № 4. – С. 70–72.

729. **Гречко, Н.** Різні способи шампанізації вина / Н. Гречко, М. Ковальов, О. Кухаренко // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 5 (345). – С. 13–14.

730. **Гречко, Н. Я.** Дослідження впливу використання сахарози і кристалічного цукру-піску на якість ігристих вин / Н. Я. Гречко, І. М. Бабич, Д. В. Євтєєв // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 53. – С. 35–41.

731. **Гриценко, А.** У истоков шампанского и столовых вин / А. Гриценко // Сад, виноград і вино України. – 2012. – № 9-10. – С. 33–35.

732. **Гугучкина, Т. И.** Особенности кинетики льдообразования при вымораживании виноградного сусла в производстве игристых вин / Т. И. Гугучкина, В. Е. Бурда, М. В. Антоненко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 86–89.

*Приведены результаты по установлению кинетики льдообразования при вымораживании виноградного сусла в производстве игристых вин. Представленные данные были получены при применении специально разработанной эффективной установки трехступенчатого блочного вымораживания. Оптимальный режим вымораживания виноградного сусла выбран следующий: быстрое понижение температуры сусла до  $-3,5^{\circ}\text{C}$  в реакторе и последующее медленное понижение температуры до  $-8^{\circ}\text{C}$ . Постоянными факторами для всех режимов вымораживания определены: температура хладагента  $-14^{\circ}\text{C}$  и состояние покоя вымораживаемого сусла. Переменными факторами были продолжительность и ступенчатость процесса вымораживания. Кинетику льдообразования определяли путем измерения толщины льда в районе середины рубашки охлаждения установки. Экспериментально установлено, что в процессе вымораживания виноградного сусла в установке значительное и интенсивное наращивание толщины блока льда характерно для начальной стадии процесса на всех ступенях вымораживания. Показано, что на кинетику льдообразования при получении криоконцентрата виноградного сусла, используемого в производстве игристых вин, в значительной степени влияют как продолжительность вымораживания и толщина нарастающего льда, так и неводная часть сусла, основной составляющей которой являются сахара.*

733. **Гулиев, Ш. Р.** Модернизация технологии обработки игристых вин на заключительной стадии их производства / Ш. Р. Гулиев // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 88–91.

734. **Дослідження** барвників шампанських вин, механізмів їх знебарвлення і природи смуг в електронних спектрах поглинення. / Л. С. Дегтярьов, В. А. Домарецький, С. Р. Тодосійчук, М. М. Ковальов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 11. – С. 86–88.

*Досліджено електронні спектри поглинення білого купажу, а також білого і рожевого виноматеріалів, що використовуються в технології шампанських вин, Запропоновано і на підставі результатів, отриманих у валентному квантово-хімічному наближенні PM3, обгрунтовано механізм знебарвлення розчинів під дією SO<sub>2</sub>. Дано інтерпретацію природи смуг спектрів.*

735. **Древова, С. С.** Оптимальные методы оценки белковых помутнений игристых вин / С. С. Древова, Л. С. Гураль, Д. П. Ткаченко // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 56–63.

736. **Дубинчук, Л. В.** Влияние состава ликеров на качество игристых вин / Л. В. Дубинчук, И. А. Ротару, В. М. Драган // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 4. – С. 26–27.

737. **Енергозбереження** в технологіях виробництва шампанського / О. В. Коваль, В. Й. Лензійон, С. В. Лензійон та ін. // ВиноГрад. – 2013. – № 1-3. – С. 47–51.

738. **Загоруйко, В.** Какое шампанское будут производить в Украине? / В. Загоруйко // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 11-12 (28-29). – С. 22–23.

739. **Залежність** ефективності освітлення шампанських купажів від природи дисперсних мінералів / М. Ковальов, О. Мацко, В. Домарецький, Н. Гречко // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 8-9. – С. 24–25.

740. **Игристые** вина: праздник только начинается // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 1-2 (72-73), січ. – С. 18–21.

741. **Изучение** процессов приготовления и выдержки ликеров при производстве игристых вин / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Р. П. Точилина и др. // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 6. – С. 11–16.

*Для установления возможности интенсификации процесса приготовления ликеров и повышения их качества проводили сравнительные исследования органолептических, физико-химических и ароматобразующих показателей ликеров. По результатам физико-химического анализа была установлена целесообразность выдержки ликеров, приготовленных с применением осадочных дрожжей, что позволяет значительно повысить их качество и биологическую ценность. Показана возможность приготовления ликеров с применением осадочных дрожжей и танина на основе древесины дуба и виноградного танина. Проведенные экспериментальные исследования процессов приготовления экспедиционного ликера позволяют отказаться от применения дорогостоящих технологических вспомогательных средств на основе инактивированных дрожжей.*

742. **Исламов, М. Н.** Возможность применения электродиализа в производстве игристых вин / М. Н. Исламов, Т. А. Исмаилов, З. Н. Кишковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 71–73.
743. **Исследование** влияния технологических обработок на ароматический комплекс мускатных игристых вин / Н. Г. Таран, Л. Г. Файгер, Е. В. Солдатенко, И. Н. Пономарева // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 226–229.
744. **Исследование** схемы шампанизации вина в спаренных бродильных аппаратах / Н. М. Магомедов, В. М. Жиров, Р. Н. Хисамов, О. П. Преснякова // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 3. – С. 20–21.
745. **К вопросу** возможности использования нетрадиционных в шампанском виноделии сортов винограда для приготовления белых игристых вин / А. Л. Ходаков, О. В. Радионова, А. С. Макаров, В. А. Загоруйко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 249–252.
746. **К вопросу** возможности использования нетрадиционных в шампанском виноделии сортов винограда для приготовления белых игристых вин / А. Л. Ходаков, О. В. Радионова, А. С. Макаров, В. А. Загоруйко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 249–252.
747. **Классика** игристых вин // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 10 (27). – С. 50–52.
748. **Ковальов, М. М.** Вплив технологічних обробок мінералами та фізико-хімічні властивості купажів і шампанського / М. М. Ковальов, Н. Я. Гречко // Харчова промисловість. – 2000. – Вип. 45. – С. 83–86.
749. **Крюк, Т. В.** Дослідження імпортованих ігристих вин щодо їх безпечності / Т. В. Крюк, Л. Ф. Пікула // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 261–262.
750. **Кучерявый, Л. М.** Комплексная технология производства яблочных игристых вин / Л. М. Кучерявый // Пиво и напитки. – 2010. – № 5. – С. 10–11.
751. **Любченков, П. П.** Особенности регулирования температурного режима акратофора при производстве шампанского периодическим методом / П. П. Любченков, Н. П. Рябченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 84–86.

752. **Магомедов, Н. М.** Автоматизация технологического процесса непрерывной шампанизации с использованием средств промышленной автоматики / Н. М. Магомедов, М. В. Жиров, В. М. Жиров // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 28–29.
753. **Магомедов, Н. М.** Производство игристых вин в условиях повышения физической активности дрожжей / Н. М. Магомедов // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 3. – С. 24–26.
754. **Макаров, А. С.** Актуальные проблемы производства шампанских и игристых вин / А. С. Макаров // Сад, виноград і вино України. – 2007. – № 4. – С. 20–27.
755. **Макаров, А. С.** Влияние обработки суслу на пенистые свойства виноматериалов для производства шампанских и игристых вин / А. С. Макаров, Д. В. Ермолин // ВиноГрад. – 2010. – № 11 (34). – С. 68–70.
756. **Макаров, А. С.** Пути повышения качества газированных полуигристых вин / А. С. Макаров, К. В. Иванченко // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 54–55.
757. **Малахов, А. А.** Регулирование качества игристых вин структурно разрушенным автолизатом дрожжей / А. А. Малахов, И. А. Набережных // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 57–59.
758. **Мацко, А. П.** Мускаты игристые Киевского завода шампанских вин "Столичный" / А. П. Мацко, Н. Н. Ковалев, А. В. Бекасова // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 1. – С.13.
759. **Метод** определения игристых свойств вина / О. Б. Ткаченко, С. С. Древова, В. П. Железный и др. // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 36–43.
760. **Новий** підхід в оцінці можливості застосування нетрадиційних сортів винограду для приготування білих ігристих вин / О. Л. Ходаков, А. С. Макаров, В. А. Загоруйко, А. І. Григоришен // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 11–13.
761. **Новичкова, Т. П.** Шампанское – королевский напиток успешного ресторана / Т. П. Новичкова, А. В. Коркач, Т. Е. Лебеденко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 45–48.

762. **Об'єктивна** оцінка шампанських якостей ігристих вин / О. В. Толмачев, А. П. Бирюков, М. В. Мишин, Б. А. Катрюхин // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 3. – С. 19–21.

*С целью объективной оценки качества игристых вин проведен оперативный инструментальный контроль образцов шампанских вин, отобранных из торговой сети Краснодар и представленных в испытательную лабораторию университета в зашифрованном виде. Исследования проводили по схеме идентификация на соответствие требованиям ГОСТ на соответствующий вид продукта и определение показателя игристых свойств и пенообразующей способности дешампанизированного вина.*

763. **Об'єктивна** оцінка шампанських якостей ігристих вин / О. В. Толмачев, А. П. Бирюков, М. В. Мишин, Б. А. Катрюхин // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 3. – С. 19–21.

*С целью объективной оценки качества игристых вин проведен оперативный инструментальный контроль образцов шампанских вин, отобранных из торговой сети Краснодар и представленных в испытательную лабораторию университета в зашифрованном виде.*

764. **Оганесянц, Л. А.** Влияние биологических активаторов на качество игристых вин / Л. А. Оганесянц, Л. В. Дубинчук, И. А. Татевосян // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 5. – С. 18–20.

*Установлена эффективность использования препаратов с биоактивирующими свойствами с целью обогащения игристого вина биологически активными веществами дрожжевых клеток и регулирования формирования их органолептических свойств на стадии вторичного брожения и послетиражной выдержки.*

765. **Определение** природы диоксида углерода в игристых винах и напитках брожения / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина и др. // Пиво и напитки. – 2012. – № 2. – С. 20–21.

766. **Оптимізація** процесу шампанізації вина в присутності агрегативно-стійких дисперсних мінералів / М. М. Ковальов, В. Г. Сумневич, М. М. Гавриленко та ін. // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2000. – № 6. – С. 67–69.

*Методом математичного моделювання доведено позитивний вплив присутності дисперсного мінералу палігорскіту в бродильній суміші для отримання шампанських вин. Встановлено оптимальні співвідношення концентрації "дріжджі-мінерал". Розрахункові значення, отримані за моделлю процесу, можуть бути основою для складання технологічного регламенту.*

767. **Особенности** технологій вторинного бродіння у виробництві шампанських вин / В. Й. Лензіон, В. М. Криворотько, А. І. Соколенко, В. М. Гіджевіцький // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 185–189.

*Дослідженнями встановлено співвідношення між технологічними, геометричними і термодинамічними параметрами процесів вторинного бродіння у виробництві шампанських вин. Встановлено взаємозв'язки між геометричними параметрами акратофорів, динамікою накопичення діоксиду вуглецю та енергетичними потенціалами розчинного CO<sub>2</sub>. Запропоновано конструктивне рішення для організації перемішування виноматеріалів за рахунок використання потенціалу розчинного CO<sub>2</sub>.*

768. **Оценка** взаимосвязи физико-химических показателей вин и их антиоксидантной емкости с помощью многомерного статистического анализа / Г. Е. Султанова, Н. Н. Умарова, М. И. Евгеньев, М. К. Герасимов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 4. – С. 56–60.

*С помощью методов одномерного многомерного анализа данных в программе Statistica – кластерного компонентного анализа – выявлены взаимосвязи антиоксидантной емкости с массовой концентрацией фенольных соединений флавоноидов, сернистых кислот. Оценена возможность использования показателя антиоксидантной емкости вин при комплексной оценке их качества.*

769. **Першина, Е. Д.** Использование криоконцентратов при производстве шампанских вин / Е. Д. Першина, Д. П. Толстенко, В. Е. Бурда // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 5. – С. 12–13.

770. **Пищиков, Г. Б.** Адсорбция дрожжевых клеток на контактных поверхностях продольно секционированных аппаратов шампанзации вина / Г. Б. Пищиков // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 20–21.

771. **Пищиков, Г. Б.** Макрокинетика брожения при непрерывной шампанзации вина / Г. Б. Пищиков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 2. – С. 27–28.

772. **Пищиков, Г. Б.** Некоторые аспекты динамики брожения при шампанзации вина / Г. Б. Пищиков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 3. – С. 30–31.

773. **Повышение** качества игристых вин на основе использования продуктов декструкции винных дрожжей / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Л. В. Дубинчук и др. // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 28–29.

774. **Производители** игристых вин обсудили, что мешает развиваться этой отрасли виноделия // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 6-7 (11-12). – С. 12–13.



775. Пути расширения сырьевой базы для производства шампанского Украины и вин игристых / А. С. Макаров, Д. В. Ермолин, И. П. Лутков и др. // ВиноГрад. – 2011. – № 4 (38). – С. 53–55.

*Показана возможность расширения сырьевой базы для производства шампанского Украины и вин игристых за счет увеличения выхода сусла до 65 дал из 1 т винограда, а также использования перспективных сортов винограда селекции НИВиВ "Магарач".*

776. Рейтблат, Б. Б. Влияние танинных препаратов на качественные показатели игристых вин / Б. Б. Рейтблат, Л. В. Дубинчук, И. А. Ротару // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 5 (34). – С. 35–37.

777. Рейтблат, Б. Б. Исследование процесса обогащения игристых вин биологически активными веществами осадочных дрожжей / Б. Б. Рейтблат // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 5. – С. 20–24.

778. Роль органических кислот в производстве игристых вин / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, Л. В. Дубинчук, И. А. Татевосян // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 2. – С. 15–16.

779. Секретова, Л. В. Розлив шампанского / Л. В. Секретова // Пищевая промышленность. – 2003. – № 1. – С. 38–39.

780. Совершенствование режимов производства игристых вин резервуарным методом / И. А. Прида, А. Н. Яловая, В. Е. Бодюл и др. // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 4. – С. 33–35.

781. Совершенствование технологических приемов стабилизации белых игристых вин против кристаллических и коллоидных помутнений / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко, М. Н. Таран // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 6. – С. 18–20.

*Приведены результаты исследований по изучению влияния различных технологических приемов обработки белых игристых вин для их стабилизации против кристаллических и коллоидных помутнений.*

782. Способы приготовления виноматериалов для красных игристых вин / А. С. Макаров, В. А. Загоруйко, Д. В. Ермолин и др. // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 55–56.

*Показана перспективность применения технологических схем экстрагирования фенольных веществ из твердых частей мезги в сусло, включающих нагревание мезги с дальнейшим вакуумированием, а также термовинификацию.*

783. Стрибижева, Л. И. Совершенствование технологии жемчужных вин / Л. И. Стрибижева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 129–130.

784. Увеличение антиоксидантных свойств игристого вина // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. - № 11-12. – С. 24–26.

785. **Фуркевич, В.** Шампанське України / В. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2011. – № 7-8. – С. 30–31.
786. **Ходаков, А.** Классика шампанского виноделия / А. Ходаков // ВиноГрад. – 2011. – № 5. – С. 30–33.
787. **Шампанские** и игристые вина получили профессиональную оценку // ВиноГрад. – 2010. – № 9 (32). – С. 23–27.
788. **Шампанское** Украины – энотерапевтический функциональный продукт питания при синдроме хронической усталости / А. Я. Яланецкий, В. А. Загоруйко, А. С. Макаров и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 8 (37). – С. 40–41 ; № 9 (38). – С. 41–43.
- Проведено дослідження ефектів використання ігристого вина в складі дієти при синдромі хронічної усталості. Установлено різносторонні стресс-лімітуючі ефекти вина.*
789. **Шампанське** України // ВиноГрад. – 2014. – № 1-2. – С. 32–35.
790. **Яньков, В. Ю.** Объективная оценка качества шампанского / В. Ю. Яньков, А. Ю. Линник // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 18–19.

## **12.2. Технологія виноматеріалів для шампанських та ігристих вин**

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

791. **Ковалев, Н. Н.** Усовершенствование технологии игристых вин с использованием дисперсных минералов : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.07 / Ковалев Николай Николаевич ; Украинский государственный университет пищевых технологий. – Киев, 2000. – 197 с.

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

792. **Абрамов, Ш. А.** Виноматериалы из Ркацители предгорного Дагестана для высококачественных шампанских вин / Ш. А. Абрамов, Т. И. Даудова // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 5. – С. 23–25.
793. **Агеева, Н. М.** Влияние способа обработки ассамбляжей виноматериалов на интенсивность окислительных процес сов / Н. М. Агеева, Л. Э. Чемисова, А. Ю. Даниэлян // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 5. – С. 15–17
794. **Агеева, Н. М.** Влияние совместной обработки ассамбляжей танинами и белковыми сорьентами на пенистые свойства виноматериалов / Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 6. – С. 10–13.

*Рассмотрен один из путей решения проблемы, встающей перед руководством вуза, – нехватки современного оборудования в лабораториях. Виртуальная экскурсия – это одна из эффективных форм организации учебного процесса в высшем учебном заведении, которая реализует принципы современной педагогической деятельности: принцип компетентностного подхода и принцип познавательной деятельности.*

795. **Влияние** выхода сусла на качество и физико-химические показатели виноматериалов для игристых вин / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко, И. Н. Троцкий // *Виноделие и виноградарство*. – 2012. – № 2. – С. 24–25.

796. **Влияние** различных рас дрожжей на качественные показатели виноматериалов для игристых вин из сортов Шардоне и Совиньон / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко, И. Н. Троцкий // *Виноделие и виноградарство*. – 2012. – № 1. – С. 23–26.

797. **Влияние** режимов брожения сусла на показатели пенистых свойств виноматериалов для игристых вин / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко и др. // *Виноделие и виноградарство*. – 2011. – № 4. – С. 28–29.

*Установлено значительное влияние температуры сусла на физико-химические показатели виноматериалов для игристых вин.*

798. **Влияние** состава органических кислот в виноматериалах на качество и технологические особенности производства игристых вин / Л. А. Оганесянц, Б. Б. Рейтблат, В. П. Бакулин, Л. В. Дубинчук // *Виноделие и виноградарство*. – 2008. – № 1. – С. 8–9.

799. **Влияние** температуры брожения виноградного сусла на качество виноматериалов для игристых вин / И. П. Лутков, А. С. Макаров, Т. А. Жиликова и др. // *Виноделие и виноградарство*. – 2007. – № 1. – С. 22–23.

800. **Влияние** технологических приемов подготовки шампанских виноматериалов на их игристые и пенные свойства / В. Т. Христюк, В. Е. Струкова, А. А. Лазутин, Н. М. Агеева // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2000. – № 1 (254). – С. 49–52.

801. **Влияние** ферментных препаратов на качественные показатели виноматериалов для игристых вин / А. Л. Ходаков, И. А. Устенко, А. С. Макаров и др. // *Харчова наука і технологія*. – 2012. – № 3 (20). – С. 37–40.

802. **Вплив** цукровмісної сировини на якість шампанських виноматеріалів / Н. Я. Гречко, І. М. Бабич, О. Ю. Пилипенко, І. С. Ільїн // *Цукор України*. – 2015. – № 11-12 (119-120). – С. 36–39.

*Було проведено дослідження впливу використання складу лікерів, виготовлених на основі сахарози та цукру-піску, на якість ігристих вин. Досліджувався сухий білий виноматеріал, з шампанського сорту винограду Шардоне. У роботі досліджено динаміку зміни основних фізико-хімічних показників в процесі вторинного бродіння з використанням виноматеріалу,*

*сахарози та цукру-піску, на якість готового ігристого вина. Під час шампанізації були використані активовані сухі дріжджі наступних штамів: EC 1118, CH 420, LS2, LW 317-30.*

803. **Єрмолін, Д. В.** Вплив підвищеного виходу суслу на освітлення і стабілізацію виноматеріалів для виробництва білих ігристих вин / Д. В. Єрмолін, О. С. Макаров // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С.13-15.

804. **Исследование** клонов, новых и интродуцированных сортов винограда с целью научного обоснования формирования сырьевой базы для производства шампанских виноматериалов// ВиноГрад . – 2012. – № 1. – С. 66–69

805. **Магомедов, З. Б.** Технология изготовления виноматериалов для игристых вин / З. Б. Магомедов, М. К. Караев, А. А. Алиумаров // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 26–29.

806. **Мишин, М. В.** Влияние температуры и срока хранения виноматериалов на их пенообразующую способность / М. В. Мишин, И. Е. Орлов, О. Р. Таланян // Известия вузов. Пищевая технология. – 2011. – № 4. – С. 103–105

807. **Мишин, М. В.** Новый метод оценки пенообразующей способности столовых виноматериалов для игристых вин / М. В. Мишин, О. Р. Таланян // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 2. – С. 20-21.

808. **Селекция** дрожжей в производстве сортовых шампанских виноматериалов [Электронный ресурс] / О. Е. Кухаренко, В. А. Загоруйко, Т. Н. Танащук, Е. В. Костенко, Е. В. Закусилова // "Магарач". Виноградарство и виноделие : науч.-произв. журн. / Нац. ин-т винограда и вина "Магарач". – Ялта, 2013. – № 4. – С. 23–24. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Magarach\\_2013\\_4\\_12.pdf](http://nbuv.gov.ua/j-pdf/Magarach_2013_4_12.pdf) (дата звернення: 29.05.2019). – Назва з екрана.

809. **Таран, Н. Г.** Влияние ферментных препаратов на качество виноматериалов для белых игристых вин / Н. Г. Таран, И. Н. Пономарева, И. Н. Троицкий // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 2. – С. 22–24.

810. **Ткаченко, О. Б.** Основные проблемы формирования качества шампанских виноматериалов в условиях Украины / О. Б. Ткаченко, С. С. Шум // ВиноГрад. – 2012. – № 3. – С. 54–57.

811. **Ткаченко, О. Б.** Хранение шампанских виноматериалов на осадке дрожжей под избыточным давлением углекислого газа [Электронный ресурс] / О. Б. Ткаченко, В. А. Щербина, Д. П. Ткаченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса. – 2008. – Т. 2. вип. 34. – С. 198–202. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 29.05.2019). – Назва з екрана.

812. **Фізико-хімічні** показники шампанських виноматеріалів / Н. Бур'ян, Н. Бабич, А. Яланецький, В. Загоруйко // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 7 (323). – С. 23–25.

813. **Ходаков, А. Л.** Оценка специфических показателей виноматериалов, используемых для шампанизации / А. Л. Ходаков, А. С. Макаров, В. А. Загоруйко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 63–66.

## Стабілізація виноградних вин

### Книги. Навчальні видання

814. **Косюра В. Т.** Основы виноделия : учеб. пособие / В. Т. Косюра, Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Москва : ДеЛи принт, 2004. – 440 с.

*Отражены общие вопросы первичного и вторичного виноделия. Описаны технологические схемы обработки виноматериалов, обеспечивающие стабильность готовой продукции. Изложены сведения о мерах предупреждения и борьбы с недостатками, пороками и болезнями вин. Особое внимание уделено общим и частным аспектам проблемы качества вин. Приведены краткая характеристика вторичных сырьевых ресурсов виноделия и основные направления их переработки, а также специалистов НИИ, организаций и предприятий АПК.*

### Автореферати дисертація на здобуття наукового ступеню

815. **Чурсіна, О. О.** Розвиток наукових основ технології колоїдної стабілізації вин : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Чурсіна Ольга Олексіївна ; Національний інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2012. – 41 с.

*Робота присвячена розвитку теоретичних і науково-технічних положень технології колоїдної стабілізації вин на основі досліджень закономірностей формування комплексу біополімерів і регулювання його складу шляхом спрямованого використання технологічних прийомів виробництва вина, розробки системи контролю і створення нових допоміжних матеріалів із заданими функціональними властивостями.*

### Статті з наукових та фахових видань

816. **Агеева, Н. М.** Теоретические аспекты стабилизации виноградных вин против помутнений / Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 1. – С. 8–9.

817. **Вино** будущего – стабилизация методом электродиализа // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 9 (14). – С. 56–57.

818. **Виноградов, В. А.** Практическое решение проблемы стабилизации виноматериалов холодом / В. А. Виноградов, Н. Б. Чаплыгина, С. В. Кулев // Виноград. – 2010. – № 9 (32). – С. 66–69.

819. **Возможный** механизм стабилизации красных сухих виноградных вин при воздействии ультразвука / М. А. Положишникова, И. В. Назарова, Д. С. Лычников и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 2. – С. 48–51.

820. **Гирявенко, А. В.** Использование биосорбентов для устранения последствий окислительного покоричневения виноматериалов и вин / А. В. Гирявенко, С. С. Щербаков // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 2. – С. 32–34.
821. **Зайчик, Ц. Р.** Оборудование для осветления и стабилизации вин / Ц. Р. Зайчик, Ю. А. Доронин // Пищевая промышленность. – 2001. – № 11. – С. 30–31.
822. **Зинченко, В. И.** Стабилизация плодово-ягодных вин в современных условиях / В. И. Зинченко // Пиво и напитки. – 2000. – № 3. – С. 42–47.
823. **Использование** КМЦ для стабилизации белых вин против кристаллических помутнений / Р. Маршалль, М. Лэгр, Ф. Жанде и др. // Виноград. – 2010. – № 1-2 (24-25). – С. 53–55.
824. **Котова, А. Ю.** Стабилизация вин и коньяков с помощью микрофилтрационного оборудования / А. Ю. Котова, Е. Ю. Астахов // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 8 (37). – С. 30–31.
825. **Маркосов, В. А.** Гистамин и его природа в виноградных винах / В. А. Маркосов, Н. М. Агеева, Р. А. Ханферян // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 3. – С. 18–19.
826. **Микробиологическая** стабилизация вин с помощью современных филтрационных материалов / И. С. Куликова, А. Ю. Котова, Е. Ю. Астахов, П. Г. Царин // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 1. – С. 8–9.
827. **Осипова, Л. А.** Микробиологическое обоснование параметров пастеризации виноградных вин и напитков, склонных к микробиальным помутнениям / Л. А. Осипова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 259–263.
828. **Панахов, Т. М.** Разработка способа устранения болезней и пороков вин с использованием продуктов переработки дуба / Т. М. Панахов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 5-6. – С. 74–77.
829. **Понижение** РН и стабилизация вин к выпадению винного камня субстративными методами. Сравнение технологий: ионный обмен с использованием смол и экстракция ионов с применением мембран / Ж. Эскудые, М. Мутунэ, Б. Коши, Ф. Лютен // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 57–59.
- Приведены результаты исследований по изучению влияния различных технологических приемов обработки белых игристых вин для их стабилизации против кристаллических и коллоидных помутнений.*
830. **Совершенствование** технологических приемов стабилизации белых игристых вин против кристаллических и коллоидных помутнений / Н. Г. Таран,

- И. Н. Пономарева, Е. В. Солдатенко, М. Н. Таран // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 6. – С. 18–20.
831. **Стабилизация** вин к кристаллическим помутнениям с помощью электродиализа: аренда установки // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 5-6 (76-77), окт. – С. 40.
832. **Стаценко, Л. А.** Стабилизация цвета красных вин во время мацерации / Л. А. Стаценко // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 23.
833. **Технологии** напитков: эффективные решения для осветления и стабилизации вин // Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – № 4 (69). – С. 50–51.
834. **Храпов, А. А.** Влияние степени дисперсности препаратов битартрата калия на эффективность их использования для стабилизации вин / А. А. Храпов, Н. М. Агеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 38–41.
835. **Хурцилава, Е. Е.** Карбоксиметилцеллюлоза для кристаллической стабилизации вин / Е. Е. Хурцилава, М. Ю. Илюшина // Пиво и напитки. – 2010. – № 3. – С. 32–34.
836. **Шольц-Куликов, Е. П.** Новый подход к увеличению гарантированной стабильности к помутнению виноградных вин Украины / Е. П. Шольц-Куликов, И. В. Костюченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 31. – С. 199–203.
837. **Шольц-Куликов, Е. П.** Причины нестабильности украинских вин к помутнениям / Е. П. Шольц-Куликов, И. В. Костюченко, О. В. Якименко // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 4. – С. 22–23.
838. **Электродиализ** для стабилизации вин – быстро, надежно, экономично // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 60.



Монографії

839. **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.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

840. **Побережець, В. І.** Удосконалення технології плодово-ягідних медових вин підвищеної біологічної цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Побережець Віктор Іванович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 20 с.

*Вдосконалено технологію плодово-ягідних медових вин підвищеної біологічної цінності. Досліджено біохімічний склад меду з різних медоносів і встановлено вплив соняшникового меду на підвищення біологічної цінності плодово-ягідних вин. Проведено порівняльний аналіз фізико-хімічного складу яблучних і вишневих виноматеріалів, виброджених із додаванням цукру або меду та встановлено особливості в їх ароматичному комплексі. Встановлено наявність інтенсивного самоосвітлення після тихого бродіння медово-фруктових сусел. Вперше розроблено новий високоефективний метод визначення вмісту етилового спирту та загального екстракту в плодово-ягідних виноматеріалах і винах, що дозволяє проводити технологічні процеси в автоматичному режимі. Встановлено залежності зміни в'язкості, поверхневого натягу, питомої електропровідності від вмісту етилового спирту в процесі бродіння медово-фруктових сусел. Розроблено математичні моделі для визначення швидкості бродіння сусел і вмісту етилового спирту в довільний момент часу, перевірено моделі на адекватність. Доведено, що виміряні значення питомої електропровідності сприяють встановленню вмісту мінеральних сполук і зміни органічних кислот в процесі бродіння та зберігання виноматеріалів і вин.*

Статті з наукових та фахових видань

841. **Антиоксидантные** свойства вин из черноплодной рябины / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, С. Л. Славская, Л. Н. Харламова // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 20–21.

842. **Антоцианы** окрашенных фруктов и ягод и приготовленных из них плодовых виноматериалов / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, Л. И. Розина, Д. Р. Летфуллина // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 5. – С. 15–19.

843. **Багатурия, Н. Ш.** Кислотопонижающая способность чистых культур дрожжей для плодово-ягодного виноделия / Н. Ш. Багатурия, Э. Г. Едиберидзе, Э. Г. Ломсадзе // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 4. – С. 18–19.

844. **Бахарев, В. В.** Влияние добавок витаминов на суммарную антиоксидантную активность яблочного вина / В. В. Бахарев, Н. А. Киселева // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 5. – С. 28–29.

845. **Бахарев, В. В.** Влияние факторов роста и минеральных добавок на компонентный состав и показатели качества яблочного вина / В. В. Бахарев, Н. А. Киселева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 9–11.

*Исследована возможность использования факторов роста и минеральных добавок для ускорения ферментации яблочного сока и улучшения органолептических характеристик яблочного вина. В качестве факторов роста и минеральных добавок использовали диаммонийфосфат, никотиновую кислоту, тиамина хлорид, фолиевую кислоту, которые вносили в образцы яблочного сока в количестве 50 мг/дм<sup>3</sup>.*

846. **Бахарев, В. В.** Исследование возможности использования диких дрожжей при производстве яблочных вин / В. В. Бахарев, Н. А. Киселева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 50–53.

847. **Васильева, С. Б.** Использование плодов ирги и вишни в виноделии / С. Б. Васильева, Г. А. Гореликова, А. А. Адаева // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 3. – С. 20–21.

848. **Використання** екстрактів і соку з дерену в технології плодово-ягідних алкогольних напоїв / І. В. Гайдай, О. М. Литовченко, В. А. Домарецький, І. В. Мельник // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 63–66.

*Проаналізовано можливість використання нетрадиційної рослинної сировини у використанні в плодово-ягідному виноробстві. Досліджено вплив екстрагентів та ферментних препаратів на вихід соку з дерену; розроблені термін і температура попередньої обробки м'язги для підвищення виходу соку та збільшення концентрації фенольних сполук в ньому.*

849. **Власов, С. А.** Совершенствование технологии вин и напитков из плодов казила / С. А. Власов, Н. И. Кепин, Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 73–74.

*Исследована возможность переработки плодов казила на экспериментальной установке, осуществляющей дробление мякоти и отделение косточек. Разработаны оптимальные параметры процесса дробления и отделения сока от мякоти. Приведены показатели качества опытных вин.*

850. **Влияние** ионов железа на устойчивость облепихового вина к потемнению / А. И. Чумичев, К. В. Севодина, Е. Д. Рожнов и др. // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 2. – С. 28–29.

851. **Влияние** ультразвука на процесс осветления облепихового виноматериала / Е. Д. Рожнов, Ю. М. Кузовников, В. Н. Хмелев, В. П. Севодин // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 5. – С. 14–15.

852. **Гишева, С. А.** Ферментативный катализ для осветления и стабилизации фруктовых (плодовых) виноматериалов / С. А. Гишева, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 4. – С. 19–22.

*Цель настоящей работы – совершенствование способов осветления и стабилизации плодовых вин с использованием ферментных препаратов и новых вспомогательных материалов. Установлены оптимальные технологические дозы и целесообразность применения ферментных препаратов комплексного действия для гидролиза полисахаридов яблок и увеличения выхода сока.*

853. **Горніч, М. Л.** Виготовлення плодовагідних – медових вин / М. Л. Горніч // Виноград. Вино. – 2013. – № 1-2. – С. 26–28.

854. **Зинченко, В. И.** Стабилизация плодово-ягодных вин в современных условиях / В. И. Зинченко // Пиво и напитки. – 2000. – № 3. – С. 42–47.

855. **Зинченко, В. И.** Технологические приемы предупреждения и устранения пороков плодово-ягодных виноматериалов / В. И. Зинченко // Пиво и напитки. – 2000. – № 2. – С. 60–65.

*Изучены физико-химические показатели виноматериала из ежевики. Установлено, что производство вина из ежевики может стать перспективным направлением винодельческой отрасли.*

856. **Исмаилов, Х. С.** Изучение характеристики некоторых рас дрожжей для плодового виноделия / Х. С. Исмаилов // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 3. – С. 18–21.

*Разработана технологическая схема производства плодовых вин. Установлены необходимые технологические режимы ферментации, спиртуозность исходного виноматериала, производительность, режимы аэрации среды. Предложены наиболее приемлемые режимы культивирования дрожжей. Исследованы биохимические процессы, протекающие при выработке яблочных виноматериалов, метаболизм азотистых веществ и органических кислот, изменение ароматообразующих веществ.*

857. **История** и перспективы плодово-ягодных вин / А. М. Литовченко, А. Е. Токарь, В. И. Войцеховский и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 11-12 (28-29). – С. 65–67.

858. **Калиниченко, І. М.** Плодовагідно-медові вина – смачні, ароматні, цілющі / І. М. Калиниченко // Виноград. Вино. – 2011. – № 3. – С. 26–29.

859. **Каричковський, В. Д.** Вплив способів приготування суслу на якість виноматеріалів з плодів чорної смородини й йошти / В. Д. Каричковський // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 68–70.

860. **Кисиль, М. С.** Формирование цен на плодово-виноградную продукцию в условиях рыночной экономики / М. С. Кисиль // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 5. – С. 7–9.

861. **Кузьмина, Е. И.** Современные представления об антоциановом комплексе винограда и вина / Е. И. Кузьмина, Л. И. Розина, Д. Р. Летфуллина // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 5. – С. 16–18 ; 2015. – № 1. – С. 24–27.

*Приведены данные о природе, строении и свойствах антоцианов. Обобщены результаты исследований, проведенных отечественными и зарубежными учеными с использованием сочетания методов высокоэффективной жидкостной хроматографии и масс-спектрометрии с целью изучения биосинтеза и метаболизма антоцианов, установления связи между видом и сортом винограда и химической природой антоцианов, а также определения состава и соотношения антоцианов в винограде и вине.*

862. **Летучие** вторичные продукты брожения в винах из плодов и ягод / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, В. П. Осипова, О. С. Егорова // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 4. – С. 20–23.

863. **Литовченко, А. М.** Научно-теоретическое обоснование совершенствования технологии натуральных плодово-ягодных некрепленых вин / А. М. Литовченко, А. Е. Токарь // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 5. – С. 20–21.

864. **Литовченко, О. М.** Визначення вмісту спирту і загального екстракту в плодово-ягідних виноматеріалах К-методом / О. М. Литовченко, В. І. Побережець, І. І. Побережець // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 86–89.

*Запропоновано новий експрес-метод визначення вмісту спирту і загального екстракту у виноматеріалах та винах. Середня похибка об'ємної частки спирту становить 0,2 % об., а похибка вмісту загального екстракту дорівнює 0,1%. Цей метод в основі якого лежать ареометричні та рефрактометричні вимірювання, експериментально перевірено для яблучних, грушевих і вишневих виноматеріалів.*

865. **Литовченко О. М.** Електропровідність медово-фруктових виноматеріалів та вин / О. М. Литовченко, В. І. Побережець, І. І. Побережець // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 43. – С. 72–77.

*У виноматеріалах є електрично нейтральні речовини, сильні і слабкі електроліти. Основними електрично нейтральними речовинами виноматеріалів є етиловий спирт і цукри. Електрично нейтральні речовини не створюють носіїв заряду. Вони зменшують рухливість носіїв заряду, і це приводить до зменшення питомої провідності. У процесі бродіння загальний вміст електрично нейтральних речовин зменшується, і питома провідність плодово-ягідних виноматеріалів зростає на 5 - 25 %. Питома провідність виноматеріалів прямо пропорційна концентрації сильних електролітів і кореневі квадратному із концентрації слабких електролітів. У процесі бродіння спостерігались незначні зміни вмісту слабких електролітів, а концентрація сильних електролітів не змінювалась. На основі рівняння електропровідності рослинних соків одержано рівняння електропровідності виноматеріалів.*

866. **Литовченко, О. М.** Плодово-ягідне виноробство у світі / О. М. Литовченко, О. І. Непокритов // Сад, виноград і вино України. – 2006. – № 10-12. – С. 36–38.
867. **Литовченко, О. М.** Плодово-ягідне виноробство України на сучасному етапі і на перспективу / О. М. Литовченко // Виноград. Вино. – 2014. – № 5-6. – С. 10–14.
868. **Лозовская, Т. С.** Влияние условий уваривания виноградного суслу на формирование качества бекмеса / Т. С. Лозовская, Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 79–81.
869. **Мелешко, К.** Робимо ставку на виробництво плодово-ягідних вин і медових напоїв / К. Мелешко // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2018. – № 3-4 (11-12) : черв.-лип. – С. 22–26.
870. **Микаилов, В. Ш.** Оптимизационная модель для аппроксимации электромагнитного поля применительно к освещению плодово-ягодных виноматериалов и вин / В. Ш. Микаилов // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 5. – С. 18–19.
871. **Непокрытов, А.** Новые направления в производстве плодово-ягодных напитков и вин / А. Непокрытов // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 10 (30). – С. 29.
872. **Орел, О. В.** Характеристика якості виноматеріалів із ягід суниці / О. В. Орел // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 287–291.
- Наведено дані про вміст основних і додаткових компонентів хімічного складу спиртованих та зброджено-спиртованих соків із ягід суниці, кислот, альдегідів, складних ефірів, терпенів, залежно від сорту і способів обробки мезги.*
873. **Осипова, Л. А.** Влияние пряно-ароматического растительного сырья на состав и свойства яблочных вин / Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 7 – 11
874. **Осипова, Л. А.** Обоснование и разработка технологии фруктово-ягодных сиропов и ликеров для напитков и вин / Л. А. Осипова // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 8 (49). – С. 36–37.
875. **Осипова, Л. А.** Разработка технологии плодово-ягодного вина улучшенного качества / Л. А. Осипова, Т. С. Лозовская // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 64–66.
876. **Палагина, М. В.** Плодовые вина из ягод дикорастущих лиан рода Актинидий / М. В. Палагина, Е. М. Захаренко // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 3. – С. 21–22.

877. **Панасюк, А. Л.** Вторичные продукты брожения в плодовых винах / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, О. С. Егорова // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 9 (38). – С. 38–40.
878. **Панасюк, А. Л.** Трансформация сахаров и органических кислот в ягодных соках при производстве напитков и вин / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, О. С. Егорова // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 1-2 (30-31). – С. 75–77.
879. **Пресово-дифузійний** спосіб виробництва виноматеріалів і соків із зерняткових плодів / К. А. Ковалевський, О. І. Мамай, О. В. Стоянова, Л. В. Сух // Харчова промисловість. – 2003. – Вип. 2. – С. 13–15.
- Запропоновано модернізовану лінію перероблення плодів (яблук, груш тощо) відомим пресово-дифузійним способом, яка доповнена устаткуванням і пристроями для перероблення вичавків: витяжки з них соку дифузійним способом на екстракторі безперервної дії і сушіння їх на сушарці з метою отримання сировини для отримання пектину.*
880. **Приготовление** вин из красной рябины с повышенной биологической активностью / Е. И. Кузьмина, А. Л. Панасюк, С. Л. Славская и др. // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 2. – С. 12.
881. **Приготування** плодово-ягідних вин // Сад, виноград і вино України. – 2014. – № 10-12. – С. 24–25.
882. **Режимы** обработки мезги для приготовления вин из черноплодной рябины / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, С. Л. Славская и др. // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 2. – С. 14–15.
883. **Рецепти** медово-плодоягідних вин // Виноград. Вино. – 2009. – № 2. – С. 29–30.
884. **Руденко, Е. Ю.** Сравнительная характеристика дрожжей для плодово-ягодного виноделия / Е. Ю. Руденко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 67–69.
885. **Севодина, К. В.** Формирование потребительских свойств облепиховых вин / К. В. Севодина, В. П. Севодин, Е. Д. Рожнов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 2. – С. 32–34.
886. **Совершенство** игристых вин Shabo: ягода + технологии // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 8 (37). – С. 26–28.
887. **Совершенствование** технологии производства плодовых вин / Л. В. Гнетько, Т. А. Устюжанинова, С. А. Шовгенова, Т. А. Белявцева // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 3. – С. 19–21.
888. **Состав** кислот в винах из красной рябины при разных способах их приготовления / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, С. Л. Славская и др. // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 36–37.

889. **Степанова, Н. Ю.** Технологическая оценка пригодности разных сортов яблок и малины для производства вина / Н. Ю. Степанова, А. Н. Богатырев // Пищевая промышленность. – 2015. – № 8. – С. 12–15.

890. **Тананнайко, Т. М.** Оптимальные технологии новых ферментных препаратов в плодово-ягодном виноделии / Т. М. Тананнайко, К. А. Алексанян, Л. А. Ткачук // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 38–40.

891. **Технологические** режимы сбраживания медового суслу с целью интенсификации производства медовых вин / А. Л. Панасюк, Л. И. Розина, Л. А. Пелих, И. М. Шур // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 2. – С. 8–9.

892. **Технология** выдержки столового плодового вина на древесине яблони / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, Л. М. Розина // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 2. – С. 30–31.

*Показана эффективность использования древесины яблони, высушенной на воздухе, для повышения качества и расширения ассортимента плодовых вин.*

893. **Технология** использования древесины яблони в производстве плодовых вин / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 5 (10). – С. 60–62.

894. **Токар, А. Ю.** Вміст біологічно активних речовин у виноматеріалах і плодах чорної смородини та йошти / А. Ю. Токар, В. Д. Каричковський // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 24. – С. 28–29.

*Наведено результати досліджень з визначення вмісту вітамінів і зольних елементів у виноматеріалах, виготовлених із плодів чорної смородини та йошти, споживання плодів та вин з яких може частково задовольняти потребу дорослої людини у зазначених інгредієнтах.*

895. **Токар, А. Ю.** Вплив способів первинної обробки сировини на вихід соку з плодів чорної смородини і йошти при виготовленні виноматеріалів з них / А. Ю. Токар, В. Д. Киричковський // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 68–71.

896. **Токар, А. Ю.** Накопичення гліцерину у плодово-ягідних виноматеріалах / А. Ю. Токар, С. М. Кобелева // Харчові технології. – 2006. – 2006. – С. 151.

897. **Токар, А. Ю.** Непрямі показники якості некріплених плодово-ягідних виноматеріалів / А. Ю. Токар // Збірник наукових праць Уманського державного аграрного університету. – 2009. – Вип. 70, № 1 : Агрономія. – С. 110–117.

898. **Токар, А. Ю.** Хіміко-технологічна оцінка плодів агрусу для виготовлення некріплених виноматеріалів / А. Ю. Токар // Збірник наукових праць Уманського державного аграрного університету. – 2009. – Вип. 71, № 1 : Агрономія. – С. 85–93.

899. **Токар, А. Ю.** Хіміко-технологічна оцінка плодів бузини чорної та розробка технології некріплених виноматеріалів з них / А. Ю. Токар // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 37–41.

*Наведено дані про вміст компонентів хімічного складу в плодах дикорослої бузини чорної та некріплених виноматеріалів з них.*

900. **Туркутюкова, Е. В.** Медико-биологическое обоснование использование ягодных вин как источника природных антиоксидантов / Е. В. Туркутюкова // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 17.

901. **Физико-химические** показатели виноматериала из ежевики / А. Л. Ходаков, Д. В. Ермолин, Г. В. Ермолина и др. // Харчова наука і технологія. – 2011.— № 3 (16). – С. 40–42.

902. **Форманюк, Т. В.** Стабилизация плодово-ягодных виноматериалов против коллоидных помутнений / Т. В. Форманюк, М. В. Билько // ВиноГрад. – 2008. – № 4 (4). – С. 41–43.



**Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню**

903. **Остроухова, О. В.** Створення методології управління якістю виноградних вин з використанням ферментативного каталізу : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.05 / Остроухова Олена Вікторівна ; Національна академія аграрних наук України, Національний інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2013. – 44 с. – Режим доступу да електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.05.2019). – Назва з екрана.

**Статті з наукових та фахових видань**

904. **Абрамов, Ш. А.** Экология и качество вина / Ш. А. Абрамов, Е. С. Магомедова, М. А. Халалмагомедов // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 2. – С. 18–19.

905. **Агеева, Н. М.** Влияние погодных условий на химический состав и качество виноградных вин / Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 2. – С. 18–20.

906. **Агеева, Н. М.** Оценка натуральности виноградных вин методом капиллярного электрофореза / Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина, Ю. Ф. Якуба // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 4 (269). – С. 56–59.

907. **Аналіз** сучасних методів ідентифікації винних виробів / С. Л. Богза, С. Ю. Суйков, Т. Ю. Брановицька та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Ч. 2, вип. 2 (16). – С. 301–309.

*Розглянуто питання сучасних методів ідентифікації національних винних виробів, визначено їх можливості. Установлено недоліки чинної нормативно-правової бази, що регламентує виноробну галузь України.*

908. **Аналитическая** и экспертная оценка винодельческой продукции на присутствие сахаров и спиртов невиноградного происхождения / А. Колеснов, И. Филатова, О. Малошицкая и др. // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 10 (51). – С. 48–51 ; № 11-12. – С. 54–57.

909. **Аралина, А. А.** Оценка соответствия винодельческой продукции нормативным требованиям / А. А. Аралина, В. В. Садовой // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 92–94.

*Обоснована целесообразность создания методики оценки качества виноградных вин на базе нейронной сети. На основании исследования спектральных характеристик виноматериалов в дополнение к существующим методам оценки качества вина разработана экспертная система, позволяющая по данным оптической плотности определять компонентный состав опытных образцов.*

910. **Ахмедов, С. А.** Определение алюминия в виноматериалах с помощью хромазола КС в присутствии желатины / С. А. Ахмедов, М. П. Казалиева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 98–99.

911. **Богза, С. Л.** Проблеми національної законодавчої та нормативної бази, що регламентує якість та методи контролю якості тихих вин / С. Л. Богза, Г. В. Теплякова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 285–288.

912. **Влияние** Альбита и Лигногумата на качество вина // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 5 (22). – С. 44.

913. **Влияние** различных сроков хранения на биологическую активность вин / Л. А. Оганесянц, Д. В. Андриевская, В. А. Песчанская, Л. М. Урусова // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 6. – С. 11–14.

914. **Влияние** сортовых особенностей винограда на биохимические составляющие и качество вин / А. В. Дергунов, С. А. Лопин, О. М. Ильяшенко и др. // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 2. – С. 16–20.

915. **Валгина, Л. В.** Идентификация винодельческой продукции / Л. В. Валгина, В. В. Жирова, Е. А. Смирнова // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 1. – С. 10–11.

916. **Гирявенко, А. В.** Использование биосорбентов для улучшения гигиенических характеристик виноградных вин / А. В. Гирявенко, С. С. Щербаков // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 3. – С. 23.

917. **Гонтарева, Е. Н.** Микотоксины виноградных вин и технологические приемы по их устранению / Е. Н. Гонтарева, Т. И. Гугучкина, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 2. – С. 10.

918. **Гонтарева, Е. Н.** Использование метода капиллярного электрофореза для определения охратоксина А в виноградных винах / Е. Н. Гонтарева, Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 5. – С. 20.

919. **Гонтарева, Е. Н.** Определение охратоксина А и патулина в винах / Е. Н. Гонтарева // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 6. – С. 15–16.

920. **Гугучкина, Т. И.** Борьба с фальсификацией вин / Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 6. – С. 4–5.

921. **Гугучкина, Т. И.** Изменение качества винодельческой продукции под действием био- и агротехнологических факторов / Т. И. Гугучкина // Виноград. – 2011. – № 11-12. – С. 50–55.
922. **Гугучкина, Т. И.** Оптимизация параметров качества и безопасности винодельческой продукции / Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 5. – С. 4–8.
923. **Дергунов, А. В.** Влияние биохимического состава виноматериалов из белых перспективных сортов винограда на качество винодельческой продукции / А. В. Дергунов, С. А. Лопин, О. М. Ильяшенко // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 4. – С. 22–25.
924. **Дергунов, А. В.** Воздействие процессов выдержки на качество красных ликерных вин, спиртованных различными / А. В. Дергунов // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 3. – С. 9–13.
- В результате исследований выявлено, что наиболее интенсивно фенольные вещества выпадали в осадок при выдержке в варианте с применением при спиртовании винного спирта бидистиллята. Малая концентрация фенольных веществ снижает вкусовые качества красного ликерного вина. По результатам исследований можно заключить, что критерием качественного выдержанного красного ликерного вина из сорта Каберне Совиньон служит рубиновая окраска и концентрация антоцианов в пределах 345-350 мг/дм<sup>3</sup>*
925. **Дове, С.** Кислород, вино и пробка / С. Дове // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 2 (134). – С. 14–15.
926. **Зінченко, В. І.** Професійні терміни оцінки якості вин / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2004. – № 5. – С. 18–21 ; 2005. – № 1. – С. 16–19.
927. **Зінченко, В. І.** Смакова характеристика вина / В. І. Зінченко // Виноград. Вино. – 2004. – № 1. – С. 16-19 ; № 2. – С. 16–19.
928. **Зотов, А. Н.** Национальная система контроля качества винопродукции Украины / А. Н. Зотов, Н. С. Аникина // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 9 (14). – С. 24–26.
929. **Идентификация** соков и вин / Н. С. Аникина, В. Г. Гержилова, Д. Ю. Погорелов, Т. А. Жилиякова // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 3 (44). – С. 40–43 ; № 4 (45). – С. 38–39.
930. **Іваненкор, А. В.** Основні чинники якості вина / А. В. Іваненкор, К. М. Тенюх // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 67–68.

931. **Іукурідзе, Е. Ж.** Сучасні методи вивчення походження та ідентифікації вин КНП [Електронний каталог] / Е. Ж. Іукурідзе // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: збірник наукових праць / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Вип. 1 (21). – С. 441–449. – Режим доступу до репозитарію Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/handle/123456789/673> (дата звернення: 29.09.2019). – Назва з екрана.

932. **К вопросу** о применении изотопной масс-спектрометрии для обнаружения спиртов и сахаров невиноградного происхождения в винодельческой продукции / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, А. М. Зякун // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 9 (50). – С. 38–40.

933. **К проблеме** идентификации вин / Р. П. Точилина, В. А. Песчанская, С. С. Кравченко и др. // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 1. – С. 13 ; № 2. – С. 8-10.

*Показана необходимость определения массовой концентрации глицерина при проведении идентификации вина, а также использования коэффициентов глицерин/спирт и глицерин/остаточный экстракт в качестве дополнительной информации.*

934. **Калмыкова, И. С.** Выбор критериев оценки качества винодельческой продукции / И. С. Калмыкова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 55 – 58

935. **Канделаки, Н. Д.** Влияние минеральных удобрений на урожай винограда и качество вина / Н. Д. Канделаки, Н. Р. Кенчиашвили // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 6. – С. 33.

936. **Качественное** вино нуждается в контроле температуры при его производстве // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 3-4 (74-75), июнь. – С. 40–42.

937. **Качественные** вспомогательные продукты для виноделия – гарантия отличного вина в бокале // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 5-6 (76-77), окт. – С. 38–39.

938. **Качественные** критерии конкурентоспособности вин Украины / В. М. Лысюк, А. А. Бревнов, В. Т. Косюра, Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 5–8.

939. **Качественный** и количественный анализ элементов в винах методом масс-спектрометрии с индуктивно-связанной плазмой / М. В. Преснякова и др. // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 6. – С. 30–31.

940. **Киселева, Т. Ф.** Неопределенность при оценке соответствия содержания консервантов в винах требованиям нормативных документов / Т. Ф. Киселева, О. А. Игодинская, Е. В. Бастрон // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 139–143.
941. **Контролируемые** показатели качества натуральных вин. Белые вина Чили / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, Л. Н. Харламова, М. А. Захаров // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 4. – С. 8–10.
942. **Косюра, В. Т.** Как защитить виноградное вино? / В. Т. Косюра // Виноград. – 2010. – № 10 (33). – С. 58–75.
943. **Краснова, Н. А.** Новый подход к обработке результатов сенсорной оценки винодельческой продукции / Н. А. Краснова // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 20–21.
944. **Кушнерева, Е. В.** Влияние вида разлива на качественные характеристики белых и красных сухих вин / Е. В. Кушнерева, Т. И. Гугучкина, В. Г. Попандопуло // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 1. – С. 25–29.
945. **Кушнерева, Е. В.** Допустимое содержание биогенных аминов в винодельческой продукции / Е. В. Кушнерева // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 1. – С. 22–25.
946. **Лобовко, В.** Качество – основа натурального виноделия / В. Лобовко // Виноград. – 2010. – № 9 (32). – С. 28–32.
947. **Луканин, А. С.** Украинское вино с импортным привкусом, или Что мешает производству качественного отечественного продукта / А. С. Луканин // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 1-2 (30-31). – С. 26–29 ; № 3 (32). – С. 13–16.
948. **Луканин, А. С.** Устранение мышиноного тона в винах разными методами / А. С. Луканин, Е. В. Шелест, А. Н. Сидоренко // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 6. – С. 18–20.
949. **Марковский, М. Г.** Применение рК-спектроскопии для анализа подлинности винодельческой продукции / М. Г. Марковский, Н. М. Агеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 106–108.
950. **Масс-спектрометрия** стабильных изотопов кислорода  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  в винодельческой продукции для установления ее подлинности / А. Ю. Колеснов, И. А. Филатова, Д. Г. Задорожня, О. А. Малошицкая // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 6. – С. 10–15.

951. **Мельник, І. В.** Українське виноробство на світовому ринку / І. В. Мельник, І. І. Бочевар // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 2. – С. 123–124.

952. **Микаберидзе, М. Ш.** Повышение качества и стабильности виноградных вин путем ИК-обработки виноматериалов / М. Ш. Микаберидзе, В. Р. Аплаков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 48–50.

*Для улучшения стабильности и органолептических свойств вин большое значение имеет термическая обработка сырья и виноматериалов. Применение сравнительно невысоких температур вызывает глубокие физико-химические и биохимические процессы, часть которых в обычных условиях похожи на созревание и старение вина. Исследована возможность использования инфракрасного (ИК) излучения для повышения качества и стабильности виноградных вин. Объектом исследования были виноматериалы из винограда сортов Саперави и Ркацители. По предварительно составленной программе и методике определены основные параметры ИК-облучения, установлены оптимальные технологические режимы процесса: плотность облучения 0,45 кВт/м<sup>2</sup>, расстояние между виноматериалом и ИК-генераторами 20 см, продолжительность процесса 72-78 с, вид облучения - двухсторонний, непрерывный. Результаты определения физико-химических и органолептических показателей контрольного и опытных образцов вин свидетельствуют, что виноматериалы, обработанные в поле ИК-лучей, превосходят виноматериалы, полученные после классического метода термической обработки. Обработка ИК-излучением позволяет сократить продолжительность процесса, максимально сохранить ценные вещества сырья в обработанном продукте, повысить стабильность готовых виноградных вин.*

953. **Микробиологический** контроль готовой винодельческой продукции / Т. Н. Танашук, Т. К. Скорикова, С. А. Кишковская и др. // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 2. – С. 4–7.

954. **Моделирование** квалиметрической оценки вин / В. М. Киселев, Р. И. Керимов, А. А. Орлов и др. // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 6. – С. 6–9 ; 2014. – № 1. – С. 4–8.

955. **Николайчук, Е.** Факторы, влияющие на различия в стилистике вина / Е. Николайчук // Рестораторъ. – 2016. – № 12. – С. 64–66.

956. **Новый** анализатор вина и суслу: современные технологии для полноты вкуса // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 10 (63). – С. 74–75.

957. **Ногниченко, Л. Э.** Трихлоранизол и безопасность винодельческой продукции / Л. Э. Ногниченко, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 2. – С. 12–13.

*Представлены материалы, свидетельствующие о том, что качество пробки-один из доминирующих факторов при хранении вина, позволяющий регулировать качество продукта и управлять им при длительной выдержке в бутылке.*

958. **Овчинніков, Г. П.** Використання дубових добавок для підвищення якості вина / Г. П. Овчинніков, В. Д. Новицький, А. І. Григоришен // Виноград. Вино. – 2005. – № 1. – С. 23–24.

959. **Оперативная** оценка качества вин и виноматериалов путем автоматического потенциометрического титрования с кулонометрической генерацией основания / О. Н. Шелудько, Т. И. Гугучкина, Н. К. Стрижов и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 100–103.

*Показана возможность определения суммарного содержания титруемых кислот виноградных вин потенциометрическим титрованием с записью кривых титрования. Генерация основания проводится кулонометрическим способом. Зависимость кривых титрования от типа вина можно использовать как косвенный способ идентификации сортов винограда, из которых получены виноматериалы. По анализу форм кривых титрования возможно косвенно определить суммарное содержание катионов щелочных и щелочноземельных металлов.*

960. **Определение** спиртов и сахаров невиноградного происхождения в натуральных винах / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, А. А. Шилкин // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 3. – С. 57–58.

961. **Определение** транс-и цисразвератролов в винах методом ВЭЖХ с амперометрическим детектированием / А. Я. Яшин, Н. И. Черноусова, А. И. Труханов и др. // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 3. – С. 18–19.

*Показана возможность выбирать красные вина с повышенным содержанием развератролов с целью профилактического лечения в антиоксидантной терапии.*

962. **Определение** экзогенной воды в винах методом изотопной масс-спектрометрии / Л. А. Оганесяец, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, А. М. Зякун // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 5. – С. 19–21.

963. **Панасюк, А. Л.** Критерии качества белых вин Нового Света / А. Л. Панасюк, М. И. Бабаева // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 5. – С. 22–24.

*Представлены результаты исследований возможности использования продуктов переработки дуба для устранения болезней и пороков вин, в частности «мышинного тона». Объектами исследований были виноматериалы: Портвейн белый, Ркацители, Совиньон. Исследованы физико-химические, органолептические и микробиологические показатели виноматериалов для оценки их состояния и определения традиционных схем обработки.*

964. **Песчанская, В. А.** Оценка качества винодельческой продукции с использованием ГЖХ-МС / В. А. Песчанская, В. П. Осипова, М. А. Захаров // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 5. – С. 12–14.
965. **Побережец, В. И.** Определение спирта и экстракта в винах методом двух параметров / В. И. Побережец // Виноделие и виноградарство. – 2015. – № 5. – С. 24–27.
966. **Повышение** качества оценки винодельческой продукции путем подготовки сенсорных экспертов-испытателей на основе Международного стандарта ISO 8586-2 / Е. Л. Беленко, Т. В. Тулякова, Д. В. Тимофеев, П. Б. Авчиева // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 1. – С. 27.
967. **Положишникова, М. А.** Применение хроматографических методов для оценки качества и идентификации виноградных вин / М. А. Положишникова, О. Н. Семикин В. В. Перелыгин // Пищевая промышленность. – 2006. – № 1. – С. 18–21.
968. **Применение** метода главных компонент для идентификации и сравнения натуральных вин / В. А. Гаврилина, О. И. Мальцева, Д. С. Булгаков, С. Н. Сычев // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 1. – С. 10–12 ; № 3. – С. 30–32 ; № 4. – С. 18–19.
969. **Проблема** контроля качества виноградо-винодельческой продукции на наличие ГМО в Украине / В. В. Власов, Н. А. Мулюкина, Л. В. Джабурия, Л. А. Конул // Сад, виноград і вино України. – 2010. – № 1-3. – С. 42–43.
970. **Руднев, М. И.** Спектроскопическое определение показателей цветности вина / М. И. Руднев, М. О. Горбунова, А. Ф. Баян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 96–97.
971. **Сапсай, А.** Кислород, сернистый ангидрид, пробка. Мифы, факты и способы влияния на качество вина / А. Сапсай // Напитки. Технологии и инновации & Садоводство и виноградарство. – 2015. – № 1-2 (42-43). – С. 56.
- Затронут вопрос о влиянии сернистого ангидрида (SO<sub>2</sub>) на развитие и поведение вина после укупорки.*
972. **Селюк, Л.** Пейте на здоровье / Л. Селюк // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 3 (122). – С. 33–34.
973. **Скорбанова, Е. А.** Современные инструментальные методики выявления фальсифицированных вин / Е. А. Скорбанова, Н. Ф. Кайряк, З. А. Мамакова // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 26–27.
974. **Спектрофотометрический** метод определения массовой концентрации кальция в винодельческой продукции / И. В. Николаев, О. А. Дедова, С. С. Щербаков, О. В. Королева // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 2. – С. 20–21.



975. **Сьян, И. Н.** Биологическая оценка качества вин / И. Н. Сьян // Виноград. Вино. – 2011. – № 4. – С. 24–27.
976. **Ткаченко, П.** Стратегия производства вин с яркой органолептикой / П. Ткаченко // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 4 (57). – С. 48–50.
977. **Технология** флотации ускоряет процесс осветления вина и улучшает его качество // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 10 (15). – С. 52–53.
978. **Тимофеев, Р. Г.** Оценка надежности методик определения розливостойкости вин / Р. Г. Тимофеев, В. А. Щербина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 10. – С. 26–27
979. **Ткаченко, Л. А.** Достижения в развитии современных методов органолептического анализа винодельческой продукции / Л. А. Ткаченко, Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 55–60.
980. **Точилина, Р. П.** Контроль характеристики цветности красных вин как объективный показатель их качества / Р. П. Точилина // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 1. – С. 12.
981. **Точилина, Р. П.** О совершенствовании методов идентификации винодельческой продукции / Р. П. Точилина // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 2. – С. 14–15.
982. **Ульяно, М.** Управление кислородом после розлива вина в бутылки для сокращения формирования посторонних привкусов и оптимизация стиля вина / М. Ульяно // Ликероводочное производство и виноделие. – 2013. – № 3-4. – С. 5–8.
983. **Хиабахов, Т. С.** Основные условия развития качественного виноделия / Т. С. Хиабахов // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 5. – С. 8–9.
984. **Чапликас, Л.** Совершенствование контроля качества винодельческой продукции / Л. Чапликас, Е. В. Крюкова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2003. – № 1. – С. 28–29.
985. **Чурсина, О. А.** Влияние вспомогательных материалов на качество вин / О. А. Чурсина // Виноград. – 2008. – № 4 (4). – С. 21–23.
986. **Шелудько, О. Н.** Исследование протолитического равновесия в водных растворах винной кислоты с целью оценки ее влияния на качество вин / О. Н. Шелудько, Н. К. Стрижов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 1 (349). – С. 10–14.

*Методом кулонометрического титрования с потенциометрической индикацией проведено экспериментальное изучение кислотно-основных свойств разбавленных растворов винной кислоты (ВК) при постоянной ионной силе равной 1 в присутствии хлорида калия молярной концентрации (1 моль/дм<sup>3</sup>).*

987. **Шелудько, О. Н.** Разработка метода прогнозирования качества продукции на стадиях брожения и формирования вина / О. Н. Шелудько, Т. И. Гугучкина, Н. К. Стрижов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 5-6. – С. 106–108.

*На основе анализа кривых титрования проб виноматериалов и сусла, приготовленных из новых красных сортов винограда селекции СКЗНИИСиВ Курчанский и Владимир и сорта Мерло, предложены специфические критерии, которые могут быть использованы для контроля процесса брожения и формирования виноградного вина.*

988. **Ширшова, А. А.** Оценка качества винных напитков из дикорастущего растительного сырья / А. А. Ширшова, М. В. Палагина, Н. М. Агеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 111–114.

989. **Шольц-Куликов, Е. П.** Паруса качества / Е. П. Шольц-Куликов // ВиноГрад. – 2011. – № 5. – С. 58–61.

990. **Якуба, Ю. Ф.** Прикладные аспекты капиллярного электрофореза в лабораторных исследованиях / Ю. Ф. Якуба // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 8 (152). – С. 16–18.

991. **Экспериментальное** статистическое исследование физико- химических показателей винодельческой продукции / А. В. Воробьева, Н. А. Краснова, Ю. Г. Кузнецова, В. И. Третьяк // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 25–27.

992. **Элементы** качества // Напитки. Технологии и инновации. – 2015. – № 4 (45). – С. 34–35.

## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

993. **Соколова, І. Ф.** Комплексна оцінка та прогнозування впливу підприємств первинного виноробства на довкілля : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 21.06.01 / Соколова Ірина Федорівна ; Кременчуцький національний університет ім. Михайла Остроградського. – Кременчук, 2016. – 24 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.05.2019). – Назва з екрана.

## Статті з наукових та фахових видань

994. **Бабак, А. В.** Розширена відповідальність виробника за відходи упаковки / А. В. Бабак, В. Г. Слабий // Упаковка. – 2016. – № 3. – С. 47–49.

995. **Воробьева, Т. Н.** Эколого-биологическое восстановление агропродуктивности виноградников / Т. Н. Воробьева, В. С. Петров, Ю. А. Ветер // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 3. – С. 28–31.

*Представлены материалы и результаты применения модифицированного органического удобрения, снижающего многолетнее антропогенное воздействие на агроугодья виноградных насаждений. Пополнение почвы органикой биологических отходов винодельческого производства активизирует трансформацию пестицидов в почве до безопасных уровней, повышает воспроизводство почвенного биопотенциала и продуктивность виноградного растения.*

996. **Вторичные** продукты сульфитации виноматериалов / Ю. М. Шапиро, Л. Ф. Ильина, И. И. Лузан, А. Ю. Купина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 91–92.

997. **Гиашвили, М. Д.** Перспективы использования виноградной выжимки как источника биологически активных добавок / М. Д. Гиашвили, Т. Н. Танащук // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 37–38.

998. **Домарецкий, В. А.** Получение биогаза из отходов и сточных вод винодельческих предприятий / В. А. Домарецкий, А. М. Куц, М. В. Билько // ВиноГрад. – 2010. – № 3 (26). – С. 64–68.

999. **Исламов, М. Н.** Утилизация отходов виноделия с использованием ЭХА-воды / М. Н. Исламов, М. М. Омаров, М. Т. Темербулатов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 119.

1000. **Касьянов, Г. И.** Рациональная переработка вторичных ресурсов виноделия / Г. И. Касьянов, П. Р. Тагирова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 121–123.

*При переработке винограда винных сортов образуется от 18 до 25% вторичных продуктов, которые не всегда рационально используются. Исследованы возможности рациональной переработки вторичных продуктов виноделия с целью использования содержащихся в них полезных веществ - жирных кислот, аминокислот, флавоноидов - в технологии пищевых продуктов в качестве натуральных пищевых добавок. На CO<sub>2</sub>-экстракционной установке ООО «Компания Караван» получены опытные образцы CO<sub>2</sub>-экстрактов из семян и кожицы винограда различных сортов. Установка отличается включением в ее схему генератора электромагнитного поля низкой частоты, что позволяет интенсифицировать процесс извлечения ценных компонентов в 1,2-1,3 раза. Процесс CO<sub>2</sub>-экстракции проводился при температуре 20-25°C, давлении 6,4 МПа, продолжительности процесса 180 мин. Выход CO<sub>2</sub>-экстрактов составил в среднем 4,3%. Определен жирнокислотный состав CO<sub>2</sub>-экстрактов из семян винограда. Установлена возможность их использования в качестве натуральной пищевой добавки. Исследован аминокислотный состав CO<sub>2</sub>-шрота семян винограда сорта Первенец Магарача. Выявлено сравнительно высокое содержание в нем незаменимых аминокислот. Проведено исследование по обогащению полученным CO<sub>2</sub>-шротом мясных и рыбных паштетов и фаршей. Установлено, что внесение указанной добавки позволяет не только сбалансировать аминокислотный состав этих продуктов, но и существенно снизить их себестоимость.*

**1001. Креспо, Жоао Г.** Использование мембранной технологии для получения натуральных антиоксидантов из отходов виноделия / Жоао Г. Креспо, К. Бразинга // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 9-10 (154). – С. 4–7.

*Побочные продукты виноделия являются дешевым и богатым источником ценных фенольных соединений, оказывающих признанное положительное влияние на здоровье. Процессы мембранного отделения идеальны для выделения этих соединений и обеспечивают высокое качество производимых экстрактов. Вследствие присущей мембранному процессу мягкости обработки готовый продукт можно справедливо снабжать этикеткой с надписью "натуральный", что имеет существенное значение для таких рынков сбыта, как рынки пищевой и косметической промышленности.*

**1002. Литвак, В.** Экология, виноградарство и виноделие в новом столетии / В. Литвак // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 6. – С. 4–6.

**1003. Осипов, В. Н.** Экономическая целесообразность утилизации вторичных продуктов виноделия / В. Н. Осипов, А. Суружий, А. Солоид // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 1. – С. 39–45.

**1004. Осипова, Л. А.** Усовершенствование технологии переработки вторичных продуктов виноделия / Л. А. Осипова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 80–85.

**1005. Отходы** виноделия – перспективное сырье для получения биологически активных веществ / М. Д. Назарько, М. В. Степура, В. Н. Алешин, В. Г. Щербаков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 7–9.

*Обоснована перспективность создания технологий комплексной переработки отходов виноделия: гребней, выжимок, семян, клеевых и дрожжевых осадков. Гребни и выжимки содержат комплекс фенольных соединений, обладающих высокой биологической активностью; виноградные выжимки являются также перспективным сырьем для получения пектина, а дрожжевые осадки - источник белков, витаминов и липидов.*

1006. **Панасюк, А. Л.** Вторичные продукты брожения в плодовых винах / А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, О. С. Егорова // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 9 (38). – С. 38–40.

1007. **Получение** биогаза из отходов и сточных вод винодельческих предприятий / В. А. Домарецкий, А. М. Куц, М. В. Билько, И. В. Мельник // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 300–305.

*Предложен новый подход к организации ресурсосберегающих технологий на винодельческих предприятиях. Сточные воды заводов первичного виноделия относятся к наиболее загрязненным в пищевой промышленности. Рассматривается возможность производства биогаза, который является продуктом анаэробного сбраживания органических отходов пищевых предприятий, в том числе и сточных вод.*

1008. **Саркисян, Т. М.** Проблемы утилизации вторичных продуктов виноделия / Т. М. Саркисян, Л. А. Осипова, О. В. Локатарева // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 78–80.

1009. **Сухая** послеспиртовая барда – гидрофилизирующая добавка для цементных бетонов / С. Ю. Никитина, О. Б. Рудакова, В. Т. Перцев, С. М. Усачев // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2013. – № 3. – С. 20–22.

*Проведена оценка эффективности применения сухой послеспиртовой барды из зернового сырья в качестве добавки для цементных бетонов: изучено влияние различной дозировки сухой барды на водопотребность цемента; рассмотрена кинетика гидратации цементного теста в присутствии барды.*

1010. **Чудесное** превращение отходов в кормовой продукт // Комбикорма. – 2012. – № 1. – С. 66–67.

1011. **Эколого-химический** анализ отходов виноделия / А. А. Левчук, А. В. Александрова, С. А. Бушумов, А. В. Ключко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 122–124.

*Представлены результаты эколого-химического анализа отходов виноделия на примере производственных образцов, отобранных при переработке винограда сорта Шардоне, выращенного в Краснодарском крае. Объектами исследования были выжимки и гребни винограда, плотные клеевые осадки от фильтрации виноматериалов, а также плотные дрожжевые осадки винного производства. Определены влажность, зольность, минеральные составляющие и общее содержание органической части в исследованных образцах отходов. Расчетным методом по отношению к пробам отходов определен класс опасности для окружающей природной среды.*

Статті з наукових та фахових видань

1012. **Аванесьянц, Р. В.** Коньячные спирты из гибридов винограда / Р. В. Аванесьянц, Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 4. – С. 12–13.

1013. **Аванесьянц, Р. В.** Теоретическое обоснование и совершенствование оклейки коньяка / Р. В. Аванесьянц, Н. М. Агеева, А. П. Бирюков // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 12–13.

*Приведены данные о целесообразности проведения оклейки коньяков белковыми сорбентами с предварительной танизацией коньяка. Установлено, что внесение танина перед оклейкой способствует созданию условий для лучшего взаимодействия белка с компонентами коньяка. Добавление суспензии высокоочищенного дисперсного минерала гельбентон обеспечивает не только качественное осветление коньяка, но и в комплексе с другими сорбентами приводит к снижению концентрации катионов металлов, в том числе кальция и железа.*

1014. **Аванесьянц, Р. В.** Теоретическое обоснование модифицированной технологии коньяка / Р. В. Аванесьянц, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 1. – С. 16–17.

*Приведена модифицированная технология производства коньяка и показаны ее преимущества перед традиционной.*

1015. **Активность** полифенолоксидазы на производство коньячных виноматериалов / И. Г. Казимова, А. А. Касумова, Г. А. Абасбейли, А. А. Набиев // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 6. – С. 38–39.

1016. **Алиев, М. Р.** Фазоселективное ионообменное извлечение винной кислоты из коньячной барды / М. Р. Алиев, Р. З. Алиев, В. Г. Кайшев // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 5. – С. 22–24.

1017. **Алиев, М. Р.** Экстрагирование мезги, осадков и барды в производстве вин и коньяков / М. Р. Алиев, Р. З. Алиев, В. Г. Кайшев // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 3. – С. 12–14.

1018. **Астахов, Е. Ю.** Проблемы стабилизации коньяков и их решения / Е. Ю. Астахов, А. Ю. Котова, Д. Б. Удалов // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 1 (133). – С. 4–5.

1019. **Багатурия, Н. Ш.** К вопросу о показателях натуральности коньяков / Н. Ш. Багатурия, Н. А. Бегиашвили, Б. Н. Багатурия // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2011. – № 1. – С. 32–33.

*Проведенные исследования показали, что при фильтрации коньяков коньячные спирты обогащают искусственными как летучими, так и нелетучими веществами, что снижает безопасность продукта.*

1020. **Багатурия, Н. Ш.** К вопросу о термине коньяк / Н. Ш. Багатурия, Н. Б. Бегиашвили // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 3. – С. 12–13.

1021. **Биологическая** активность – как критерии оценки качества коньяка / Т. М. Литвина, С. В. Бельтюкова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 31. – С. 238–241.

1022. **Бобров, В. А.** Поведение ароматических примесей коньяка при перегонке вина / В. А. Бобров, Э. Я. Мартыненко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 12. – С. 71–73.

1023. **Бранчуков, Д. Н.** Эффективные способы сохранения качества коньяка / Д. Н. Бранчуков, Ю. Ф. Завьялов // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 10 (142). – С. 4–6.

1024. **Бушина, И. А.** Электрохимически активированная вода в технологии коньяка (бренди) / И. А. Бушина, М. В. Гернет // Пиво и напитки. – 2004. – № 6. – С. 50–52.

1025. **Власова, О. К.** Химический состав коньячных виноматериалов из Ркацители в зависимости от высотного градиента мест произростания винограда / О. К. Власова, Т. И. Даудова, С. А. Магадова // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 2. – С. 14–16.

1026. **Влияние** внекорневых подкормок винограда микроудобрениями на качество коньячных виноматериалов и дистиллятов / Е. В. Сенькина, А. В. Прах, Т. И. Гугучкина и др. // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 6. – С. 18–21.

1027. **Вяткін, О.** Особливості контролю якості коньяків і коньячних спиртів / О. Вяткін, М. Маркіна // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2009. – № 6 (61). – С. 59–62.

1028. **Гаврилюк, В. В.** Влияние компонентного состава коньяков на ароматическую оценку / В. В. Гаврилюк, В. В. Якуба // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5-6 (317-318). – С. 112–113.

1029. **Дахно, І.** Чи відмовитися від назв "шампанське" й "коньяк" / І. Дахно // Інтелектуальна власність. – 2018. – № 12. – С. 64–66.

1030. **Зеленков, В. В.** Влияние тонких электромагнитных полей на улучшение органолептических показателей коньяка / В. В. Зеленков, В. Г. Лебедев // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 3. – С. 16–17.

1031. **Идентификация,** оценивание и анализ рисков несоответствия параметров качества и безопасности на примере производства настоек сладких на коньяке / Д. А. Еделев, В. М. Кантере, В. А. Матисон, В. В. Волохин // Пищевая промышленность. – 2012. – № 3. – С. 46–50.

1032. **Исследование** катионно-анионного состава коньяков / Р. В. Аванесьянц, Н. М. Агеева, А. П. Бирюков, Ю. Ф. Якуба // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 3. – С. 16–17.

1033. **Исследование** компонентов фенольной природы в коньяках различного качества / Н. М. Агеева, А. П. Павлова, Р. В. Аванесьянц, Л. М. Лопатина // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 16–17.

*Статья посвящена исследованию компонентов фенольного комплекса коньяков различного качества и выполнению статистических зависимостей между дегустационной оценкой и компонентами фенольной природы.*

1034. **І знову** складають іспит українські і зарубіжні коньяки // Сад, виноград і вино України. – 2014. – № 10-12. – С. 39–45.

1035. **Казимова, И. Г.** Исследование высших спиртов коньячных виноматериалов из винограда различной степени зрелости / И. Г. Казимова, А. А. Набиев // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 2. – С. 20–21.

*Авторы рекомендуют настаивание коньячных виноматериалов на мезге в течение 2 суток в присутствии сернистого ангидрида.*

1036. **Казимова, И. Г.** Окислительные ферменты винограда, влияющие на качество коньячных виноматериалов\* / И. Г. Казимова // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 4. – С. 20–21.

1037. **Казимова, И. Г.** Способы приготовления виноматериалов, влияющие на качество коньячных спиртов / И. Г. Казимова, А. А. Набиев // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 4. – С. 30–31

1038. **Казимова, И. Г.** Химический состав винограда различной спелости для производства коньячных виноматериалов / И. Г. Казимова, А. А. Набиев // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 44–45.

*Показано, что уборка винограда в период его полной зрелости повышает выход и качество приготовленных из него виноматериалов.*

1039. **Капотя, Д. Ю.** Экологическая сертификация коньяков: как "ярко" выйти на международный рынок отечественному производителю / Д. Ю. Капотя // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 1-2 (54-55). – С. 42–45.



1040. **Категоризация** коньяков на основе факторов, формирующих их качество / Е. И. Мазанько, В. М. Киселев, М. А. Иголинская, Б. Ю. Трошкин // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2009. – № 4. – С. 24–27 ; 2010. – № 1. – С. 16–19.
1041. **Кіщенко, В.** Виявлення фальсифікації коньяків методом газової хромато-мас-спектрометрії / В. Кіщенко, І. Левчук, В. Семенович // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2011. – № 5 (72). – С. 38–40.
1042. **Колесник, С.** Порядок із запахом коньяку / С. Колесник // Охорона праці. – 2012. – № 12 (222). – С. 16–17.
1043. **Коньяки "Таврии":** совершенство без исключений // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 11-12 (28-29). – С. 78–80.
1044. **Котова, А. Ю.** Стабилизация вин и коньяков с помощью микрофилтрационного оборудования / А. Ю. Котова, Е. Ю. Астахов // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 8 (37). – С. 30–31.
1045. **Легколетучие** компоненты выдержанных коньячных дистиллятов и российских коньяков. произведенных из отечественного сырья / И. В. Оселедцева, Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина и др. // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 5. – С. 12–15.
1046. **Маркосов, В. А.** Исследование фроматических веществ украинских и российских коньяков / В. А. Маркосов, Ю. Ф. Якуба // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 4. – С. 10–11.
1047. **Методы** оценки подлинности коньяков. Сравнительные исследования их индивидуального состава / Б. Ц. Зайчик, С. С. Щербаков, А. О. Ружицкий и др. // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 12–13.
1048. **Мишиев, П. Я.** Исследование предпочтений потребителей коньяков в зависимости от влияния различных факторов / П. Я. Мишиев // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 6. – С. 6–8.
- Исследовано влияние дохода граждан, вместимости и дизайна тары для коньяка, повода его приобретения, места покупки и потребления на спрос продукта.*
1049. **Мишиев, П. Я.** Потребительские характеристики ординарных коньяков / П. Я. Мишиев // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 10–11.
1050. **Мишиев, П. Я.** Разработка концепции продукта как одного из элементов процедуры создания новой марки коньяка / П. Я. Мишиев // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 4–5.
1051. **Новые** методологические подходы к обеспечению устойчивости коньяков против помутнений / Р. В. Аванесянц, Н. М. Агеева, А. Н. Павлова, А. П. Бирюков // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 4. – С. 15–17.

1052. **Определение** подлинности коньяков на основе установления природы спирта / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина и др. // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 2. – С. 14-15.

*Предложена методика определения природы спирта в коньяках и бренди с помощью изотопной масс-спектрометрии. Проанализировано более 50 образцов. Отмечено, что при длительной выдержке коньячных спиртов испаряется более легкая фракция этанола, не содержащая изотоп углерода  $^{13}\text{C}$ , что следует учитывать при установлении критериальных значений  $\delta^{13}\text{C}$ .*

1053. **Оселедцева И, В.** Динамика ароматических альдегидов и кислот в коньячных спиртах и коньяках / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина, Э. М. Соболев // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 6. – С. 15–17.

1054. **Оселедцева, И. В.** Развитие методологии и совершенствование методики контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков / И. В. Оселедцева // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 4. – С. 22–26.

*Представлены результаты исследований, направленных на развитие теории и практики контроля качества коньячных дистиллятов и коньяков.*

1055. **Особенности** применения изотопной масс-спектрометрии при анализе углерода этанола в коньяках и коньячных дистиллятах / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, В. А. Песчанская // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 3. – С. 4–6.

*Анализируя коньяк известного производителя, установили, что характеристики  $\delta^{13}\text{C}$  меняются с возрастом. Так, молодой коньячный спирт имел показатель  $\delta^{13}\text{C}$  -27,5 ‰, что вписывается в рекомендуемый диапазон, в то время как коньяк возрастом 20 "потяжелел" до -25,92 ‰, а 25 и 30 лет - соответственно до -25,50 и -25,29 ‰ При моделировании в лабораторных условиях процесса выдержки выбрали наиболее жесткие условия - дубовые бочки объемом до 700 л при температуре 25 °С.*

1056. **Особенности** химического состава дистиллятов, вырабатываемых из виноградного сырья / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина, М. Г. Марковский и др. // Виноделие и виноградарство. – 2012. – № 6. – С. 24–27.

1057. **Оценка** антиоксидантной емкости коньяков / И. В. Николаев, О. В. Королева, Е. В. Степанова, Б. Ц. Зайчик // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 2. – С. 13–15.

1058. **Петросян, Ц. Л.** Исследование и технологическая оценка коллекционных коньяков / Ц. Л. Петросян, Г. С. Манукян // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 3. – С. 18–19.

1059. **Повышение** качества сахарного колера для производства коньяков / Р. В. Аванесьянц, Н. М. Агеева, Э. Р. Минасов, Р. А. Аванесьянц // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 2. – С. 12–13.

1060. **Приготовление** коньячных дистиллятов с добавлением в виноматериал спирта-сырца из дрожжевых осадков / П. Я. Мишиев, М. С. Гаджиев, А. Р. Алиев, Э. Г. Мудунов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 79–81.

*Представлены результаты исследований влияния добавки различных дозировок спирта-сырца полученного из дрожжевых осадков, на изменение химического состава и органолептические характеристики получаемых коньячных дистиллятов. Определены оптимальные параметры процесса.*

1061. **Путешествие** к самому сердцу Коньяка: коньячный дом Remy Martin запустил уникальный арт-проект // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 9 (50). – С. 4–7.

1062. **Резниченко, К. В.** Совершенствование технологии производства коньяков на основе использования биохимически активированной дубовой клепки / К. В. Резниченко, И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 6-7 (35-36). – С. 48–49.

1063. **Результаты** анализа дибутилфталата в коньячных виноматериалах и спиртах / Д. Абзианидзе, М. Кацитадзе, М. Хоситашвили и др. // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2006. – № 1. – С. 16.

1064. **Селютіна, Г. А.** Визначення шкідливих домішок у коньяку вітчизняного та зарубіжного виробництва / Г. А. Селютіна, І. Ф. Овчиннікова, Т. В. Щербакова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 523–530.

1065. **Сибиряков, А. С.** Роль цветовых характеристик в оценке подлинности коньяков / А. С. Сибиряков, Н. М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 1. – С. 20–21.

1066. **Соболев, Э. М.** Разработка показателя качества коньяка / Э. М. Соболев, А. П. Бирюков, И. В. Оселедцева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 1 (254). – С. 76–77.

1067. **Соколин, Р. А.** Химический состав и свойства молодых коньячных дистиллятов из сортов винограда рисус и первенец магарача / Р. А. Соколин, В. Т. Христюк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 28–29.

*Представлены результаты исследований сула, виноматериалов и коньячных дистиллятов, полученных из винограда сортов Рисус и Первенец Магарача, используемых в коньячном производстве, различного периода созревания. Виноград был выращен в условиях ОАО «Фанагория» и собран в процессе созревания по мере увеличения сахаристости. Определено содержание летучих компонентов в виноматериалах и коньячных дистиллятах. Результаты свидетельствуют, что содержание летучих веществ в виноматериалах и коньячных дистиллятах зависит от сорта винограда, места его произрастания и сахаристости, обуславливая таким образом качество получаемого коньяка.*

1068. **Тест-контроль** коньяков на фальсификацию / Н. В. Макарова, Д. В. Зипаев, А. В. Зимичев, О. А. Аверьянова // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 2. – С. 6–7.
1069. **Українські** вина та коньяки України в Парижі // ВиноГрад. – 2013. – № 1-3. – С. 24–27.
1070. **Украинскому** коньяку – украинский виноград // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 8 (25). – С. 32–34.
1071. **Установление** грубой фальсификации коньяка с применением матрицы пьезосенсоров / Т. А. Кучменко, Ж. Ю. Кочетова, Е. В. Федорова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С. 66–69.
1072. **Устаров, М. К.** Практические нюансы удаления железа и меди из вин и коньяков / М. К. Устаров // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 5. – С. 14–15.
1073. **Устаров, М. К.** Экспресс-метод определения меди в коньяках, коньячных спиртах и винах / М. К. Устаров // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 4. – С. 24.
1074. **Фуркевич, В.** Вітчизняні вина і коньяки потребують надійного захисту / В. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2010. – № 1-3. – С. 30–33.
1075. **Фуркевич, В.** Дамоклів меч над вітчизняними винами і коньяками / В. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2011. – № 1-2. – С. 24–28.
1076. **Фуркевич, В.** Коньяк – божественный благородный напиток / В. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2018. – № 2, квіт.-лип. – С. 22–27 ; № 3-4, серп.-груд. – С. 37–41.
1077. **Фуркевич, В. О.** Географічні найменування вин і коньяків : Європа проти нас?.. / В. О. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2011. – № 5-6. – С. 40–43.
1078. **Фуркевич, В. О.** Испит здають коньяки / В. О. Фуркевич // Сад, виноград і вино України. – 2012. – № 5-6. – С. 32–35.
1079. **Характеристика** подлинных и забракованных образцов бренди (коньяков) / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина, М. Г. Марковский, К. В. Резниченко // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 2. – С. 16–17.
- Установлен ряд компонентів, характерних для подлинної продукції і виявлена група речовин, не свойственных подлинной коньячной продукції.*
1080. **Химический** анализ комплексных биополимеров коньяка / Н. Г. Мамардашвили, Л. А. Муджири, М. Хоситашвили, З. Кинкавелидзе // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 17.

1081. **Христюк, В. Т.** Обработка коньяков электромагнитным полем / В. Т. Христюк, А. В. Бережная // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 114.
1082. **Христюк, В. Т.** Состав осадков коньяков и причины их образования / В. Т. Христюк, А. В. Бережная, Н. М. Агеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С.129.
1083. **Цюпко, Т. Г.** Электрофоретическое определение галловой кислоты в коньяках / Т. Г. Цюпко, И. Н. Гунькин, З. А. Темердашев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5-6 (317-318). – С. 92–96.
1084. **Щербаков, С. С.** Спирторастворимый лигнин коньяков / С. С. Щербаков, К. А. Аскендеров, А. Ф. Писарницкий // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 25–27.
1085. **Яка ж** доля уготована для найменувань українських вин і коньяків ? // Сад, виноград і вино України. – 2010. – № 1-3. – С. 22–24.
1086. **Якуба, Ю. Ф.** Определение ароматических альдегидов в коньячных спиртах и коньяках / Ю. Ф. Якуба, Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 3. – С. 15.

#### 18.1. Обладнання

##### Навчальні та довідкові видання

1087. **Виноградов В. А.** Оборудование винодельческих заводов : В 2-х т. Т. 1 / В. А. Виноградов. – Симферополь : Таврида, 2002. – 416 с.

*Описано отечественное и зарубежное оборудование для переработки винограда и плодов, получения и обработки продуктов виноделия, розлива и оформления готовой продукции, переработки вторичного сырья виноделия, механизации ПРТС-работ винодельческих предприятий. Показаны тенденции развития современного технологического оборудования. Приведены основные методы расчета винодельческого оборудования.*

1088. **Виноградов В. А.** Оборудование винодельческих заводов : В 2-х т. Т. 2 / В. А. Виноградов ; под ред. Г. Г. Валуйко. – Симферополь : Таврида, 2003. – 352 с.

*Описано отечественное и зарубежное оборудование для производства игристых вин, коньяка, розлива и оформления тихих вин, для переработки вторичных продуктов виноделия и плодов, оборудование для транспортировки и измерения продуктов виноделия, а также для механизации различных ПРТС работ винодельческих предприятий. Показаны тенденции развития современного технологического оборудования. Приведены основные методы расчета винодельческого оборудования.*

1089. **Зайчик, Ц. Р.** Технологическое оборудование винодельческих предприятий : учебник / Ц. Р. Зайчик. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ДеЛи, 2001. – 522 с.

*Описано современное и перспективное технологическое оборудование для переработки винограда и плодово-ягодного сырья, переработки вторичных продуктов виноделия, производства виноматериалов и вин, фасования вин и упаковывания готовой продукции. Конструкции отраслевого оборудования и принципиальные технологические решения наглядно демонстрируются иллюстративным материалом. Принципиальные схемы и примеры конструктивных решений сопровождаются необходимым расчетным материалом. В учебнике приводятся основные результаты научных исследований и достижения в этой области науки и техники, прослеживаются тенденции развития оборудования, как отечественного, так и зарубежного.*

1090. **Справочник** по виноделию / под ред. Г. Г. Валуйко, В. Т. Косюра. – 2-е изд., перераб. и доп. – Симферополь : Таврида, 2000. – 624 с.

*Приведены переработанные и дополненные сведения о винограде, технологии вин, коньяков, продуктов из вторичного сырья виноделия, стабилизации вин, микробиологии, химии, технокимическом и микробиологическом контроле. Описано технологическое оборудование винодельческих производств. Изложены сведения по экономике винодельческой промышленности. Введены новые главы по плодово-ягодным винам, основным правилам дегустации вин и коньяков, охране окружающей среды и экологии на винодельческих предприятиях, охране труда и теплотехническому хозяйству винодельческих предприятий.*

### **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

1091. **Лензюн, С. В.** Развитие методов розрахунку і обладнання транспортно-технологічних систем у виробництві шампанських вин : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.12 / Лензюн Сергій Валентинович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с. – <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13584>

*Робота присвячена дослідженню гідродинамічних та масообмінних процесів, які стосуються змішування потоків та технологій бродіння виноматеріалів і створення нової високоефективної масообмінної апаратури для виробничої галузі АПК України.*

1092. **Макагонов, А. Ю.** Совершенствование технологии и оборудования для производства красных вин : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Макагонов Андрей Юрьевич ; Национальный институт винограда и вина "Магарач". – Ялта, 2014. – 22 с.

*Досліджено динаміку екстрагування та отримані закономірності зміни масових концентрацій фенольних речовин, у тому числі й антоціанів, при бродінні суслу на мезі та зберіганні виноматеріалів. Установлено, що зниження масових концентрацій фенольних і барвників під час бродіння суслу на мезі не залежать від сорту винограду й попередньої обробки мезги для екстракції цих речовин зі шкірочки винограду. Отримано залежності інтенсивності забарвлення від значень масових концентрацій фенольних речовин і антоціанів.*

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

1093. **Виноградов, В. А.** Новое технологическое оборудование для винодельческой отрасли / В. А. Виноградов, С. В. Кулев, Н. Б. Чаплыгина // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 8 (25). – С. 64–65.

1094. **Вишневский, А.** Инновационные очистные сооружения для виноделия / А. Вишневский // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 11 (143). – С. 12–14.

1095. **Вишневский, А.** Новинки технопарка / А. Вишневский // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 7 (139). – С. 10–13.

1096. **Вишневский, А.** Солнечная энергия снизит потребность в диоксиде серы / А. Вишневский // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 2 (146). – С. 5.
1097. **Гореньков, Э. С.** Создание технологического потока, фасовочного и укупорочного оборудования для стеклянных банок с винтовыми крышками / Э. С. Гореньков, Д. С. Алкаев // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 20–21.
1098. **Грищенко, А. Л.** Холодильное оборудование для винодельческих и ликеро-водочных заводов / А. Л. Грищенко // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 4 (21). – С. 52.
1099. **Зайчик, Ц. Р.** Оборудование для осветления и стабилизации вин / Ц. Р. Зайчик, Ю. А. Доронин // Пищевая промышленность. – 2001. – № 11. – С. 30–31.
1100. **Использование** процесса электродиализа в винодельческом производстве / М. Н. Исламов, Т. А. Исламов, М. А. Халалмагомедов, З. Н. Кишковский // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 5. – С. 26–27.
1101. **Использование** систем капиллярного электрофореза "Капель" в современной виноделии: достижения XXI века // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – ( № 11/12 ). – С. 110–113.
1102. **Іваненко, А. В.** Технологічне обладнання у реформуванні виноградно-виноробної галузі / А. В. Іваненко, Т. В. Чебан, В. О. Фуркевич // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 182–184.
1103. **Котова, А. Ю.** Стабилизация вин и коньяков с помощью микрофльтрационного оборудования / А. Ю. Котова, Е. Ю. Астахов // Напитки. Технологии и инновации. – 2014. – № 8 (37). – С. 30–31.
1104. **Кульов, С. В.** Насосна установка для перекачування сула та виноматеріалів / С. В. Кульов // Виноград. Вино. – 2003. – № 6. – С. 18.
1105. **Мамедова, А. Р.** Совершенствование установки для термической обработки соков и вин / А. Р. Мамедова, Х. К. Фаталиев // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 3. – С. 14–15.
1106. **Марченко, Д.** Декантеры в виноделии – современная альтернатива прессам / Д. Марченко // ВиноГрад. – 2010. – № 10 (33). – С. 79.
1107. **Науменко, А. М.** Современные конструкционные антикоррозионные материалы в виноделии / А. М. Науменко, Ц. Р. Зайчик // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 3. – С. 13–15.
1108. **Новая** система удаления остатков виноматериалов в трубопроводах при завершении перекачивания / Ж. М. Дессень, С. Пенавэр, В. Курве и др. // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 8 (152). – С. 10–13.



1109. **Нойбольд, Г.** Оборудование фирмы Sick International Kellermaschinen GmbH для винодельческой промышленности / Г. Нойбольд, Б. Рейтблат, О. Макулькина // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 1. – С. 18–21.
1110. **Оборудование** для переработке винограда и производства высококачественных вин // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты,упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 10. – С. 18–28.
1111. **Оборудование**, покоряющее сердца виноделов // Напитки. Технологии и инновации. – 2011. – № 4 (04). – С. 30–31.
1112. **Отечественное** оборудование для отечественного виноделия // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 3 (20). – С. 70–71.
1113. **Правила** выбора для украинских виноделов // Напитки. Технологии и инновации. – 2013. – № 9 (26). – С. 72–73.
1114. **Пчелина, Ю.** Оборудование для ферментации на любой вкус / Ю. Пчелина // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 5 (149). – С. 7–11.
1115. **Пчелина, Ю.** Техника и технология "Флэш" винификации / Ю. Пчелина // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 2 (146). – С. 6–7.
1116. **Совершенствование** нормативной базы по технологическому оборудованию для первичного виноделия / В. А. Виноградов, В. А. Загоруйко, Е. В. Дерновая и др. // Виноград. – 2011. – № 4 (38). – С. 56–59.
1117. **Сумская, О. А.** Расчет мощности виноградоуборочного и дробильно-прессового оборудования / О. А. Сумская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 130–131.
1118. **Тарасова, С. А.** Technoscheck tm-mini - инструмент контроля целостности мембранных фильтрационных систем в виноделии / С. А. Тарасова, Ю. В. Нейвирт // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 4 (148). – С. 2–3.
1119. **Томашек, Г. І.** Основи оптимізації технологічних процесів та обладнання виноробної промисловості / Г. І. Томашек, А. В. Іваненко, К. М. Тенюх // Харчова наука і технологія. – 2009. - № 3 (8). – С. 98–100.
1120. **Трунов, В. А.** Оборудование для винодельческих предприятий / В. А. Трунов // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 14–17.
1121. **Трунов, В. А.** Оборудование для фасования и упаковывания вин в пакеты Тетра Брик Асептик / В. А. Трунов, О. В. Разправкова, П. Н. Каторгин // Пиво и напитки. – 2016. – № 2. – С. 50–52.

1122. **Трунов, В. А.** Оборудование по формированию и упаковке грузов на предприятиях ликероводочной, винодельческой и пивобезалкогольной промышленности / В. А. Трунов // Пищевая промышленность. – 2009. – № 10. – С. 48–51.

1123. **Усовершенствованная** методология расчета технологического оборудования предприятий первичного виноделия / П. Митев, Х. Спасов, Н. Стоянов, Н. Благоева // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 133–136.

1124. **Шаров, Н.** Новинки мембранной технологии / Н. Шаров // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 11-12 (155). – С. 26–27.

## 18.2. Тара і упаковка

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

1125. **Сидоренко, О. М.** Удосконалення технології використання деревини дуба у виноробстві : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.05 / Сидоренко Олександр Миколайович ; Національний інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2011. – 21 с.

*Робота присвячена удосконаленню технології використання продуктів переробки деревини дуба у виноробстві.*

### Статті з наукових та фахових видань

1126. **Tari Wine:** технологическая укупорка, используемая в мире вина // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 1-2 (72-73), січ. – С. 46–47.

1127. **Альтернатива** стеклянной классике. Тенденции и перспективы альтернативных видов упаковки на рынке вина Украины и стран СНГ // Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование. – Київ : Рема-Принт, 2010. – № 7. – С. 30–32. – Режим доступу до електронного каталогу Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 29.05.2019). – Назва з екрана.

1128. **Багатурия, Н. Ш.** Органолептические показатели красных марочных вин при хранении в эмалированных емкостях. Влияние на них горячего розлива / Н. Ш. Багатурия, Н. А. Бегиашвили, Л. З. Которашвили // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 3. – С. 19.

1129. **Белоусов, А. Н.** Мехатронные системы транспортировки, палетирования и складирования в ликероводочных и винодельческих производствах / А. Н. Белоусов // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 6 (138). – С. 20–21.
1130. **Бобровская, Н.** Сохраним вино в откупоренной бутылке / Н. Бобровская // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 7 (151). – С. 20.
1131. **Бобровская, Н.** Сохраним вино в откупоренной бутылке / Н. Бобровская // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 7 (151). – С. 20.
1132. **Важность** проницаемости кислорода при выдержке вина в бутылках с использованием различных укупоривающих средств / П. Лопес, С. Сосье, П. Тейседр, И. Глори // ВиноГрад. – 2010. – № 3 (26). – С. 56–61.
1133. **Василенко, К.** Історія вина – це історія винного посуду / К. Василенко // Виноград. Вино. – 2006. – № 1. – С. 30–31.
1134. **Виноградов, А.** Модернизация винодельческого производства / А. Виноградов // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 4. – С. 8–9.
1135. **Вишневский, А.** Есть ли альтернатива стесляной бутылке? / А. Вишневский // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 6 (150). – С. 7–9.
1136. **Глушкін, М.** Бочка у вині / М. Глушкін // Виноград. Вино. – 2015. – № 3-4 (108-109). – С. 34–38.
1137. **Горбенко, А.** Украинская винная бочка / А. Горбенко, Е. Карпенко // Продукты Украины. Food UA. – 2008. – № 10. – С. 40–51.
1138. **Ефремов, Н. Ф.** Инновационные решения упаковки для вина / Н. Ф. Ефремов // Виноделие и виноградарство. – 2014. – № 3. – С. 4-7.
1139. **Качество** по-итальянски от Gorttani: емкости и акратофоры из нержавеющей стали // Напитки. Технологии и инновации. – 2018. – № 3-4 (74-75), июнь. – С. 54–55.
1140. **Лобовко, В.** Упаковка для вина: тенденции и перспективы / В. Лобовко // ВиноГрад. – 2011. – № 3 (38). – С. 30–34.
1141. **Луканін, О. С.** Продукти переробки дуба, або ефект "нової бочки" при витримці вин та коньячних спиртів / О. С. Луканін, О. М. Сидоренко, К. Ф. Феодосіді // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 8 (50). – С. 100–103.
1142. **Майнцер, Ф.** Новый способ повышения сроков хранения бутылочного вина / Ф. Майнцер // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 9 (141). – С. 29.
1143. **Маку, К.** Факторы, влияющие на выбор укупоривающих средств для бутылкованого вина / К. Маку, К. Рид // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 6 (138). – С. 7–11.

1144. **Мельникова, Е.** Сегодня и завтра транспортной упаковки / Е. Мельникова // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 6 (150). – С. 10–12.
1145. **Микаилов, В. Ш.** Совершенствование способов хранения плодово-ягодных вин и соков / В. Ш. Микаилов // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 4. – С. 18–19.
1146. **Невская, Н.** Стеклоделие и виноделие как часть народного достояния / Н. Невская // Тара и упаковка. – 2015. – № 4. – С. 6.
1147. **Ногниченко, Л. Э.** Влияние корковой укупорки на биохимические процессы при хранении винодельческой продукции / Л. Э. Ногниченко, Н. М. Агеева, Т. И. Гугучкина // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 10–11.
1148. **Ногниченко, Л. Э.** Пути образования пробкового тона в виноградных винах / Л. Э. Ногниченко, Н. М. Агеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 27–29.
1149. **Оганесянц, Л. А.** Изменчивость структуры древесины дуба и ее пригодность для выдержки винодельческой продукции / Л. А. Оганесянц, В. В. Коровин, П. А. Аксенов // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 5. – С. 10–11.
1150. **Оценка** влияния янтарной кислоты на антиоксидантную активность вин в процессе хранения / Г. Ф. Музыченко, Н. М. Агеева, Ю. Ф. Якуба и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 28–31.

*Исследовано влияние антиоксидантов на концентрацию биологически ценных компонентов фенольного комплекса – фенолкарбонновых кислот и ресвератрола, а также величину АОА вин в процессе хранения. Установлено, что наибольшее антиокислительное действие относительно хлорогеновой кислоты проявили диоксид серы и янтарная кислота, а относительно ресвератрола – янтарная кислота и ее калиевая соль в концентрации 100 мг/дм<sup>3</sup>.*

1151. **Племянніков, М. М.** Забарвлена скляна тара для вина та пива (моделювання та оцінка світлозахистної дії) / М. М. Племянніков, С. Р. Костирко // Упаковка. – 2015. – № 6 (109). – С. 23–27.
1152. **Поворозник, Я.** Бочка влияет на вино, как земля на виноград / Я. Поворозник // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 1-2 (07). – С. 66–68.
1153. **Регенерация** винных бочек / Р. А. Сула, А. В. Прах, Н. М. Агеева и др. // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 4 (148). – С. 8–9.
1154. **Синтетические** и инновационные укупорочные средства: как пойти навстречу производителям и удовлетворить потребности рынка вина // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 12 (65). – С. 26–27.

1155. **Стекло** и вино – идеальный тандем // Напитки. Технологии и инновации. – 2016. – № 5 (58). – С. 32–33.
1156. **Ткаченко, О. Б.** Влияние условий хранения на качественные характеристики сортовых столовых вин / О. Б. Ткаченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 188–194.
1157. **Ткаченко, О. Б.** Исследование влияния выдержки белых столовых виноматериалов в дубовой таре на показатели качества / О. Б. Ткаченко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 24–26.
1158. **Трунов, В. А.** Универсальная линия фасования и упаковывания "тихих" вин / В. А. Трунов, О. В. Разправкова, И. О. Матвеев // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 38–44.
1159. **Устаров, М. К.** Алюминий в винодельческой продукции / М. К. Устаров // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 6. – С. 31.
1160. **Феклер, П.** Новый вид упаковки для вина. Традиции встречаются с инновациями / П. Феклер // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 1 (133). – С. 9–10.
1161. **Фрейдин, С.** Применение решеток из коробочного картона / С. Фрейдин, О. Луньков // Тара и упаковка. – 2010. – № 1 (115). – С. 10–16.
1162. **Фристельфельд, Д.** Стеклянная тара – вне конкуренции / Д. Фристельфельд // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 6 (138). – С. 18.
1163. **Хранение** вина: Рекомендации специалистов алкогольного рынка // Гостиница и ресторан: бизнес и управление. – 2011. – № 1 (88). – С. 58–61.
1164. **Чем** обусловлен странный вкус вина в коробке? // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 11-12 (155). – С. 14–15.
1165. **Чем** обусловлен странный вкус вина в коробке? // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 11-12 (155). – С. 14–15.
1166. **Шаров, Н.** Воздушная пробка для сохранности вина / Н. Шаров // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 9-10 (154). – С. 35.
1167. **Шаров, Н.** Инновации винтовых крышек / Н. Шаров // Ликероводочное производство и виноделие. – 2012. – № 1 (145). – С. 8–9.

#### Книги

1168. **Правила** охорони праці для виноробного виробництва. – Київ : Індустрія, 2013. – 40 с.

*Правила поширюються на всіх суб'єктів господарювання незалежно від форм власності та організаційно-правової форми, які здійснюють діяльність з виробництва виноградних та інших плодово-ягідних вин. Ці Правила встановлюють вимоги до охорони праці під час виробництва виноградних та інших плодово-ягідних вин та є обов'язковими для виконання працівниками та роботодавцями.*

#### Автореферати на здобуття наукового ступеню

1169. **Макаров О. С.** Розробка технологій виробництва винопродукції у надзвичайних ситуаціях : автореф. дис... д-ра техн. Наук : 05.18.07 / О. С. Макаров ; УААН. Інститут винограду і вина "Магарач". – Ялта, 2000. – 32 с. – Режим доступу к електронному каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 29.05.2019). – Назва з екрана.

*Розглянуто проблеми розробки технологій виробництва винопродукції, яка відповідає чинним санітарно-гігієнічним вимогам, із забрудненої радіонуклідами, сильнотоксичними отруйними речовинами, патогенною мікрофлорою сировини, за надзвичайних ситуацій. Проведено узагальнення й аналіз вітчизняних і зарубіжних робіт щодо забруднення винограду та винопродукції радіонуклідами, сильнотоксичними отруйними речовинами, патогенною мікрофлорою. Вивчено і виявлено закономірності міграції радіонуклідів у системі ґрунт -> виноградна рослина -> виноград -> продукти переробки винограду після аварії на Чорнобильській АЕС. Розроблено технологічні параметри і режими, які забезпечують дезактивацію, дегазацію та знезараження винограду, родзинок, сусл, виноматеріалів та іншої винопродукції, забрудненої радіонуклідами, сильнотоксичними отруйними речовинами і патогенною мікрофлорою за надзвичайних ситуацій (стихійне лихо, аварії, катастрофи тощо). Розроблено заходи щодо забезпечення виробництва винопродукції у надзвичайних ситуаціях, які відповідають санітарно-гігієнічним вимогам.*

#### Статті з наукових та фахових видань

1170. **Виера, Т.** Системы горячего водоснабжения на солнечной энергии – экономичное решение для винодельческого предприятия / Т. Виера // Ликероводочное производство и виноделие. – 2011. – № 9 (141). – С. 13–15.

1171. **Совершенствование** нормативной базы по правилам техники безопасности первичного виноделия / В. А. Виноградов, В. А. Загоруйко, Е. В. Дерновая и др. // ВиноГрад. – 2011. – № 11-12. – С. 30–32.

## Іменний покажчик

|                  |               |                  |  |
|------------------|---------------|------------------|--|
| Curtin C.        | 462           |                  |  |
| Davaux F.        | 475           | Аванесянц Р. В.  | 409, 443, 1012-<br>1014, 1032, 1033,<br>1051, 1059   |
| Gabillot P.      | 475           |                  |  |
| Gervais J.-Ph.   | 554           | Аверьянова О. А. | 1068   |
| Granes D.        | 429, 655      | Авидзба А. М.    | 241, 608   |
| Guerrand D.      | 554           | Авчиева П. Б.    | 966  |
|                  |               | Агаркова О. В.   | 138  |
| Kievit R.        | 462           | Агафонов М. Ф.   | 142  |
| King E.          | 462           | Агеева И. М.     | 246  |
|                  |               | Агеева И. Н.     | 141  |
| Olivier B.       | 429, 655      | Агеева Н. М.     | 5, 29. 187, 188,<br>196, 197, 219, 276,<br>287, 314, 316, 318,<br>325, 342, 343, 351,<br>357, 366, 393, 409,<br>411, 431, 439, 442,<br>443, 484, 490, 492,<br>496, 499, 500, 515,<br>531, 532, 540, 555-<br>559, 561, 562, 569,<br>573, 583, 590, 594,<br>601, 609, 617-620,<br>629, 646, 659, 665,<br>793, 794, 800, 816,<br>825, 834, 852, 905,<br>906, 917, 949, 957, |
| Pillet O.        | 475           |                  |  |
| Ugliano M.       | 462           |                  |  |
| Абасбейли Г. А.  | 1015          |                  |  |
| Абдуллабекова Д. | 430           |                  |  |
| А.               |               |                  |  |
| Абдуллаев А. А.  | 486           |                  |  |
| Абдуразакова С.  | 486           |                  |  |
| Х.               |               |                  |  |
| Абзианидзе Д.    | 1063          |                  |  |
| Аблязова С. А.   | 186, 198      |                  |  |
| Абрамов Ш. А.    | 322, 792, 904 |                  |  |
| Авенесьянц Р. А. | 1059          |                  |  |

|                    |  |                   |  |
|--------------------|--|-------------------|--|
|                    | 988, 1012-1014,<br>1032, 1033, 1045,<br>1051, 1059, 1065,<br>1082, 1086, 1147,<br>1148, 1150, 1153 |                   | 657, 660, 928-929<br>378                   |
|                    |  | Анікіна Н.        | 378  |
|                    |  | Антоненко М. В.   | 253, 260, 318, 432,<br>492, 732            |
|                    |  | Антоненко О. П.   | 492, 629                                   |
| Агеєва І. М.       | 138-140  | Антоненко Ю. Ф.   | 629  |
| Адаєва А. А.       | 847  | Апарнева М. А.    | 570, 666                                   |
| Адажук В.          | 718  | Аплаков В. Р.     | 952  |
| Акопян А. А.       | 375, 544   | Аппалонова І. В.  | 501, 516                                   |
| Аксенов П. А.      | 1149   | Аралина А. А.     | 909  |
| Алейникова Г. Ю.   | 406, 568, 591  | Арнгольд Г.       | 6  |
| Алекперов А. М.    | 610  | Асатурян Ж. М.    | 608  |
| Александрова А. В. | 1011   | Аскендеров К. А.  | 1084                                       |
|                    |  | Асланов В. С.     | 358  |
|                    |  | Аслаханов І. А.   | 155  |
| Алексанян К. А.    | 890  | Астахов Е. Ю.     | 824, 826, 1018,<br>1044, 1103              |
| Алексеева А. В.    | 369  |                   |  |
| Алексеева Р. В.    | 390, 693   | Афиногенова В. А. | 502  |
| Алешин В. Н.       | 1005   | Ахмедов С. А.     | 910  |
| Алиев А. Р.        | 1060   | Ахмедова З. Р.    | 696  |
| Алиев М. Р.        | 1016, 1017   |                   |  |
| Алиев Р. З.        | 1016, 1017   |                   |  |
| Алиева А. Н.       | 267, 512   | Бабаєва М. В.     | 563, 963                                   |
| Алиева Б. А.       | 267, 512   | Бабак А. В.       | 994  |
| Алиумаров А. А.    | 805  | Бабакина Э. Л.    | 198, 242, 612                              |
| Алкаев Д. С.       | 1097   | Бабакіна Е. Л.    | 564  |
| Аляксина О. В.     | 656  | Бабанкова М. А.   | 433, 667                                   |
| Андреева В. Е.     | 665  | Бабич І.          | 353  |
| Андреева Н. В.     | 671  | Бабич І. М.       | 1, 7, 127, 243, 281,<br>339, 648, 730, 802 |
| Андриевская Д. В.  | 320, 913   |                   |  |
| Аникина Н. С.      | 415, 508, 523, 634,  | Бабич Н.          | 812  |



|                  |                     |                  |                      |
|------------------|---------------------|------------------|----------------------|
| Бабич Н. И.      | 707                 | Белявцева Т. А.  | 887                  |
| Багатурия Б. Н.  | 346, 485, 1019      | Белякова Е. А.   | 245, 253, 474, 591,  |
| Багатурия Н. Ш.  | 345, 346, 416, 485, |                  | 632, 640, 642        |
|                  | 843, 1019-1020,     | Бельтюкова С. В. | 1021                 |
|                  | 1128                | Беневоленская Л. | 8                    |
| Багиашвили Н. А. | 346                 | Н.               |                      |
| Багиров З. С.    | 403, 404            | Бережная А. В.   | 1081-1082            |
| Багиян Л. В.     | 303, 503            | Бережной С. Б.   | 381                  |
| Байлук С. И.     | 52                  | Беркетова М. А.  | 516                  |
| Байрактар В.     | 405, 436, 479       | Беляков В. С.    | 625                  |
| Байрактар В. Н.  | 434-435             | Билько М.        | 603                  |
| Бакулин В. П.    | 444, 798            | Билько М. В.     | 597, 598, 613, 630,  |
| Балян А. В.      | 143                 |                  | 636, 902, 998,       |
| Бархатова Т. Б.  | 219, 617, 618, 620  |                  | 1007                 |
| Барышев М. Г.    | 285, 424            | Бирагова Н. Ф.   | 719                  |
| Бастрон Е. В.    | 940                 | Бирагова С. Р.   | 719                  |
| Басюк Д. И.      | 1, 7, 127           | Бирюков А. П.    | 540, 762, 763,       |
| Басюркина Н. Й.  | 144                 |                  | 1013, 1032, 1051,    |
| Бахарев В. В.    | 844-846             |                  | 1066                 |
| Бахмулаева З. К. | 322                 | Билько М.        | 31, 347              |
| Баян А. Ф.       | 970                 | Билько М. В.     | 1, 7, 127, 301, 339, |
| Бегиашвили Н. А. | 416, 485, 1019,     |                  | 533, 565, 599, 614,  |
|                  | 1128                |                  | 668, 708, 720-721    |
| Бегиашвили Н. Б. | 1020                | Благоева Н.      | 600, 1123            |
| Бежуашвили М. Г. | 244, 344, 595       | Благоева Н.      | 571                  |
| Безверхий К.     | 145                 | Бложко А. А.     | 531                  |
| Безпала О. В.    | 81                  | Бобров В. А.     | 1022                 |
| Бекасова А. В.   | 687, 758            | Бобров О. Г.     | 25                   |
| Беленко Е. Л.    | 501, 516, 966       | Бобровская Н.    | 1130-1131            |
| Белоусов А. Н.   | 1129                | Богатырев А. Н.  | 889                  |

|                   |                    |                    |  |
|-------------------|--------------------|--------------------|--|
| Богза С. Л.       | 907, 911           | Бушумов С. А.      | 1011   |
| Бодорев М. М.     | 304                |                    |  |
| Бодорева В. И.    | 199                | <b>Вакарчук Л.</b> | 566  |
| Бодюл В. Е.       | 780                | Валгина Л. А.      | 650  |
| Бойко В.          | 421                | Валгина Л. В.      | 527, 915   |
| Бойко И. Е.       | 439                | Валуйко Г. Г.      | 34, 113, 114, 214,<br>217, 247, 327, 328,<br>338, 340, 1088,<br>1090     |
| Бондаренко С.     | 9                  |                    |  |
| Бондаренко С. А.  | 10, 146, 147       |                    |  |
| Борболюк Т. Г.    | 249, 268           |                    |  |
| Боремський А. С.  | 148                | Варела К.          | 352  |
| Бостоганашвили    | 344                | Вартанов А. Г.     | 420  |
| М. В.             |                    | Василенко К.       | 12, 14, 15, 1133   |
| Бочевар І. І.     | 951                | Васильева С. Б.    | 847  |
| Бразинга К.       | 1001               | Васюк Н.           | 504  |
| Брановицька Т. Ю. | 907                | Ватренко О. В.     | 423  |
| Бранчуков Д. Н.   | 1023               | Великая Н. В.      | 35   |
| Братинов И. В.    | 249                | Вердье Б.          | 371  |
| Бревнов А. А.     | 12 141, 938        | Вертс К.           | 48   |
| Бревнов О. О.     | 246                | Верченнов В. В.    | 456  |
| Бузнi А. М.       | 224                | Весютова А. В.     | 354  |
| Бузнi Є.          | 11                 | Ветер Ю. А.        | 190, 995   |
| Буйненко Ю.       | 13                 | Виера Т.           | 1170   |
| Булгаков Д. С.    | 968                | Викуль С. И.       | 305  |
| Бурда В. Е.       | 407, 732, 769      | Виноградов А.      | 1134   |
| Бурдо О. Г.       | 639                | Виноградов В.      | 421  |
| Буркинський Б. В. | 129                | Виноградов В. А.   | 120, 408, 506, 534,<br>567, 615, 818,<br>1087, 1088, 1093,<br>1116, 1171 |
| Бурлака С. Д.     | 409, 443, 490, 499 |                    |  |
| Бур'ян Н.         | 812                |                    |  |
| Бурьян Н. И.      | 427                |                    |  |
| Бушина И. А.      | 1024               |                    |  |

|                  |  |                  |   |
|------------------|--|------------------|---|
| Виноградов В. О. | 400                                    | Гавриленко М. М. | 766                                       |
| Винокуров Н. И.  | 2                                      | Гаврилина В. А.  | 968                                       |
| Вишневский А.    | 18, 349, 489, 1094-<br>1096, 1135      | Гаврилюк В. В.   | 1028                                      |
| Вишнякова Н. И.  | 691                                    | Гаврина Л. Г.    | 242                                       |
| Вікуль О. О.     | 669                                    | Гагарин М. А.    | 727, 728                                  |
| Вікуль С. І.     | 514, 669                               | Гагауз І. Г.     | 154                                       |
| Вітвіцький В. В. | 112                                    | Гаджиев М. С.    | 1060                                      |
| Владов П. Г.     | 271                                    | Гайдай І. В.     | 848                                       |
| Влас О.          | 200                                    | Гаморак Б. М.    | 23  |
| Власов В.        | 21                                     | Гапоненко Ю. В.  | 357                                       |
| Власов В. В.     | 19, 20, 22, 116,<br>149, 688, 690, 969 | Гапонюк О. І.    | 24  |
| Власов С. А.     | 849                                    | Гарби Е.         | 672                                       |
| Власова О. К.    | 322, 1025                              | Гейдаров Э.      | 308                                       |
| Воеводин В.      | 257                                    | Гейдаров Э. Э.   | 535, 610                                  |
| Войцеховский В.  | 857                                    | Геок В. Н.       | 572, 623, 653, 654,<br>661, 662, 664      |
| И.               |  | Герасимов М. К.  | 768                                       |
| Волкова А. А.    | 190                                    | Гергиев М.       | 478                                       |
| Волохин В. В.    | 1031                                   | Гержикова В.     | 347                                       |
| Волошина Т. Н.   | 233, 671                               | Гержикова В. Г.  | 415, 417, 508, 523,<br>636, 657, 660, 929 |
| Волчок А. А.     | 522                                    | Гержікова В.     | 378                                       |
| Волынкин В. А.   | 189                                    | Гернет М. В.     | 1024                                      |
| Воробьева А. В.  | 991                                    | Гиашвили М. Д.   | 997                                       |
| Воробьева Т. Н.  | 190, 995                               | Гирявенко А. В.  | 820, 916                                  |
| Воронова О. Б.   | 560                                    | Гишева С. А.     | 852                                       |
| Вотьер Ф.        | 617-620                                | Гіашвілі М. Д.   | 25  |
| Вяткін О.        | 1027                                   | Гіджевіцький В.  | 767                                       |
| Гавриленко М.    | 451                                    | М.               |   |
|                  |  | Глори И.         | 1132                                      |

|                   |                                 |                  |  |
|-------------------|---------------------------------|------------------|--|
| Глушкін М.        | 1136                            | Григоришин А. И. | 689  |
| Гнетько Л. В.     | 887                             | Григорьян Г. В.  | 309  |
| Гниломедова Н. В. | 415, 508, 634, 657              | Гриник І. В.     | 28   |
| Голоднюк О. М.    | 165                             | Гриценко А.      | 221-222  |
| Голозубова Н. В.  | 130                             | Гриценко А.      | 731  |
| Голубєва О. Ю.    | 144                             | Гришин Ю. В.     | 294  |
| Гонтарева Е. Н.   | 411, 442, 568, 573,<br>917-919  | Грищенко А. Л.   | 1098   |
| Гончаренко В. В.  | 26                              | Грюнер М. А.     | 406  |
| Гончарова С. А.   | 383, 497, 643                   | Губин А. Е.      | 259  |
| Гончарук А. Г.    | 154, 155                        | Губин Е. Н.      | 259  |
| Горбенко А.       | 1137                            | Гублия Р. В.     | 187, 188, 351, 556,<br>562, 575, 590, 609  |
| Горбова Т. О.     | 115                             | Гугкчкина Т. И.  | 5, 29, 241, 250,<br>253, 258, 259, 287,<br>318, 357, 392, 406,<br>418, 419, 442, 474,<br>484, 492, 505, 507,<br>513, 519, 520, 568,<br>591, 592, 596, 611,<br>616, 621, 624, 629,<br>632, 640-642, 645,<br>647, 691, 732, 906,<br>917, 918, 920-922,<br>944, 959, 987,<br>1012, 1026, 1045,<br>1053, 1056, 1062,<br>1079, 1086, 1147 |
| Горбунов А. М.    | 576                             |                  |  |
| Горбунова М. О.   | 970                             |                  |  |
| Гореликова Г. А.  | 847                             |                  |  |
| Гореньков Э. С.   | 1097                            |                  |  |
| Горина В. А.      | 493                             |                  |  |
| Горніч М. Л.      | 853                             |                  |  |
| Готько І. О.      | 27                              |                  |  |
| Гоциридзе О.      | 438                             |                  |  |
| Гречко Н.         | 729, 739                        |                  |  |
| Гречко Н. Я.      | 339, 613, 730, 748,<br>802      |                  |  |
| Гречко Т.         | 31                              |                  |  |
| Григоришев А. И.  | 688                             |                  |  |
| Григоришен А.     | 66                              |                  |  |
| Григоришен А. И.  | 350, 509, 517, 574,<br>674, 690 | Гугучкина Ю. Ф.  | 245  |
| Григоришен А. І.  | 510, 760, 958                   | Гулиев Ш. В.     | 447  |
|                   |                                 | Гулиев Ш. Р.     | 30, 310, 733   |

|                  |                     |                   |                     |
|------------------|---------------------|-------------------|---------------------|
| Гунькин И. Н.    | 1083                | Добоній І. В.     | 668                 |
| Гураль Л. С.     | 487, 735            | Дове С.           | 925                 |
| Гуржон Р.        | 311                 | Довлятшин Р. М.   | 496                 |
| Гусев О.         | 448                 | Домарецкий В. А.  | 32                  |
| Гусейнов Ш. Н.   | 252                 | Домарецький В.    | 300-301, 839, 998   |
|                  |                     | Домарецький В. А. | 31, 33, 353, 739    |
| Даниелян А. Ю.   | 496, 515, 659, 793  | Древова С. С.     | 34, 327, 329, 330,  |
| Даудова Т. И.    | 792, 1025           |                   | 734, 848, 1007      |
| Деватин О.       | 364                 | Дубинчук Л. В.    | 487, 709, 735, 759  |
| Дегтярь Н. Ф.    | 549                 | Дубініна А. А.    | 473, 491, 722, 723, |
| Дегтярьов Л. С.  | 734                 |                   | 726, 735, 764, 773, |
| Дедова О. А.     | 319, 974            |                   | 776, 778, 798       |
| Деисадзе И. М.   | 244                 | Дуборасова Т. Ю.  | 677                 |
| Демьянчук Б. А.  | 310                 | Думанов В. И.     | 215                 |
| Денисенко А. Н.  | 506, 567            | Дунец Р. В.       | 551                 |
| Дергунов А. В.   | 240, 254, 260, 675, | Дурнер Д.         | 656                 |
|                  | 914, 923, 924       | Дышкантюк О. В.   | 577                 |
| Дернобід Л. М.   | 511                 | Дюкассе М-А.      | 71                  |
| Дерновая Е. В.   | 1116, 1171          | Дьячук І. В.      | 441                 |
| Дерновая Е. В.   | 120                 |                   | 157                 |
| Дессень Ж. М.    | 1108                | Евгенъев М. И.    |                     |
| Донченко Л. В.   | 814                 | Евсина Т. П.      | 768                 |
| Доронин Ю. А.    | 821, 1099           | Егоров Е. А.      | 262, 536            |
| Доронін В.       | 156                 | Егоров К.         | 287                 |
| Драган В. М.     | 723, 735            |                   | 226                 |
| Джабурия Л. В.   | 969                 | Егорова О. С.     |                     |
| Джапаридзе М. Ш. | 673, 699            | Еделев Д. А.      | 360, 862, 877, 878, |
| Джинджолия Т. Н. | 474, 624, 640       |                   | 1006                |
| Джордан А.       | 273                 | Едиберидзе Э. Г.  | 1031                |
| Дирин-Маньо Д.   | 311                 | Ежова Е. В.       | 843                 |

|                      |                     |                  |                     |
|----------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| Елдинова Е. Ю.       | 445, 622            | Загоруйко В. О.  | 113, 114, 120, 159, |
| Елисеев М. Н.        | 307, 365            |                  | 310, 354, 408, 745, |
| Енокян Т. А.         | 576, 578            |                  | 746, 760, 782, 788, |
| Ермолин Д. В.        | 544                 |                  | 808, 1116, 1171     |
| Ермолина Г. В.       | 261, 362, 412, 417, | Загорулько В. А. | 34, 327, 625        |
|                      | 755, 775, 782, 901  | Задорожный С. В. | 813                 |
| Ефремов Н. Ф.        | 901                 | Задорожня Д. Г.  | 198                 |
|                      | 1138                | Зайцев Г. П.     | 950                 |
| Євтеєв Д. В.         |                     | Зайчик Б. Ц.     | 261, 294, 412       |
| Євтушевська О. О.    | 730                 | Зайчик Ц. Р.     | 1047, 1057          |
| Єлісеєв І.           | 158                 | Закусилова Е. В. | 821, 1089, 1099,    |
| Єлісеєва О.          | 191                 |                  | 1107                |
| Єрмолін Д. В.        | 191                 | Залесский В. Н.  | 808                 |
|                      | 710, 803            | Заманиди П. К.   | 35                  |
| <b>Жалялов Р. С.</b> |                     | Захаренко Е. М.  | 537                 |
| Жанде Ф.             | 363                 | Захаров М. А.    | 876                 |
| Железный В. П.       | 823                 | Звягин А.        | 521, 941, 964       |
| Жилякова Т. А.       | 759                 | Зеленков В. В.   | 291                 |
| Жиров В. М.          | 298, 523, 660, 799, | Зеленцов А. Т.   | 1030                |
|                      | 929                 | Земшан А. Я.     | 317                 |
| Жиров М. В.          | 744, 752            | Зимичев А. В.    | 290                 |
| Жирова В. В.         | 752                 |                  | 1068                |
| Журавльова Л. І.     | 262, 527, 536, 650, | Зинченко В. И.   |                     |
|                      | 915                 | Зипаев Д. В.     | 635, 822, 854-855   |
|                      | 224                 | Зінченко В. І.   | 1068                |
| Завьялов Ю. Ф.       |                     | Зінченко В. І.   | 216, 228, 263-264,  |
| Загоруйко В.         | 1023                |                  | 355, 356, 538-539,  |
| Загоруйко В. А.      | 353, 378, 421, 738, |                  | 625-627, 658, 678   |
|                      | 812                 | Зоров И. Н.      | 926-927             |
|                      |                     | Зотов А. Н.      | 522                 |

|                       |                    |                   |                  |
|-----------------------|--------------------|-------------------|------------------|
| Зурабов В. Т.         | 928                | Іванов С. В.      | 930              |
| Зякун А. М.           | 719                | Іванченко В. Й.   | 330              |
|                       | 932, 962           | Іванченко К. В.   | 39               |
| <b>Іваненко А. В.</b> |                    | Ігнатов А. П.     | 580, 628, 711    |
| Іваниди О. В.         | 237, 238           | Ільїн І. С.       | 266              |
| Іванков А. І.         | 161                | Іукурідзе Е. Ж.   | 802              |
| Іванова В. В.         | 36                 |                   | 931              |
| Іванченко Д. Ф.       | 449, 679           | <b>Каболе Д.</b>  |                  |
| Іванченко К. В.       | 162                | Казалиева М. П.   | 441              |
| Іванченкова Л. В.     | 756                | Казимирова О. А.  | 910              |
| Ігодинская О. А.      | 160                | Казимова І. Г.    | 290              |
| Іголинская М. А.      | 940                | Кайряк Н.         | 270, 1015, 1035- |
| Ілюшина М. Ю.         | 1040               |                   | 1038             |
| Ільина І. А.          | 835                | Кайряк Н. Ф.      | 589              |
| Ільина Л. Ф.          | 161                | Кайшев В. Г.      | 973              |
| Ільницькая Е. Т.      | 996                | Каламан О.        | 1016-1017        |
| Ільяшенко О. М.       | 585                | Каламан Ю. Б.     | 9                |
| Іовчева І. А.         | 240, 254, 914, 923 | Калиниченко І. М. | 10, 163, 166-168 |
| Іргашева Г. Р.        | 680                | Калмыкова І. С.   | 163, 168         |
| Іскандеров І. В.      | 376, 546           | Каменева Н. В.    | 858              |
| Ісламов М. Н.         | 682                | Канделаки Н. Д.   | 934              |
| Ісламов Т. А.         | 312, 742, 999,     | Кантере В. М.     | 249, 268         |
|                       | 1100               | Капотя Д. Ю.      | 331, 631, 935    |
| Ісмаїлов Х. С.        | 312, 742, 1100     | Караев М. К.      | 1031             |
| Ісригова Т. А.        | 682, 856           | Каракозова Е. В.  | 1039             |
| Іукурідзе Э. Ж.       | 283                | Кардаш Н. К.      | 805              |
| Іщенко Н. В.          | 265, 681           | Каричковський В.  | 269              |
|                       | 630, 636           | Д.                |                  |
| <b>Іваненко А. В.</b> |                    | Карпенко Е.       | 444              |
| Іваненкор А. В.       | 24, 1102, 1119     | Карцова Л. А.     | 859, 894         |

|                   |               |                   |                                 |
|-------------------|---------------|-------------------|---------------------------------|
| Касумова А. А.    | 1137          | Ковалевский К. А. | 233                             |
| Касьянов Г. И.    | 369           | Ковалевський К.   | 332, 687, 706, 712,<br>758, 791 |
| Каторгин П. Н.    | 1015          | Ковалевський К.   | 333                             |
| Катрюхин Б. А.    | 285, 1000     | А.                |                                 |
| Кацитадзе М.      | 1121          | Коваль О. В.      | 413                             |
| Качаева Н. Ю.     | 762, 763      | Ковальов М.       | 879                             |
| Качмазов Г. С.    | 1063          | Ковальов М. М.    | 737                             |
| Квеситадзе Г.     | 445, 467, 622 | Ковальова І. А.   | 451, 729, 739                   |
| Кемилев С.        | 428           | Ковальчук В. І.   | 713, 734, 748, 766              |
| Кенчиашвили Н. Р. | 438           | Кодинець А.       | 248                             |
| Кепин Н. И.       | 579           | Коженевский С.    | 112                             |
| Керимов Р. И.     | 935           | Козаченко Л. А.   | 43                              |
| Кинкавелидзе З.   | 849           | Козлов В. И.      | 42                              |
| Киричковський В.  | 954           | Колесник С.       | 131, 185                        |
| Д.                |               | Колеснов А.       | 363                             |
| Киселев В. М.     | 1080          | Колеснов А. Ю.    | 1042                            |
| Киселева Н. А.    | 895           | Колодко І. М.     | 908                             |
| Киселева Т. Ф.    | 954, 1040     | Колосов С. А.     | 949                             |
| Кисиль М. С.      | 844-846       | Комиссарчик С.    | 27                              |
| Кисиль, М. Ф.     | 940           | М.                |                                 |
| Кисленко О.       | 860           | Кондратьев Д. В.  | 714                             |
| Кишковская С. А.  | 271           | Константинов Е.   | 369                             |
| Кишковский З. Н.  | 40            | Н.                |                                 |
| Кіщенко В.        | 449, 953      | Конул Л. А.       | 272                             |
| Кіян О.           | 742, 1100     | Коньяри Я.        | 358                             |
| Клепайло А.       | 1041          | Коркач А. В.      | 969                             |
| Клочко А. В.      | 229           | Корніяш Л. П.     | 44                              |
| Кобєлева С. М.    | 41            | Коровин В. В.     | 71, 761                         |
| Кобзарь К. В.     | 1011          | Королева О. В.    | 112                             |
| Ковалев Н. Н.     | 896           |                   |                                 |



|                   |                                 |                  |  |
|-------------------|---------------------------------|------------------|--|
| Короткова Т. Г.   | 1149                            | Кубышкин А. В.   | 501, 516, 984  |
| Корхола М.        | 317, 319, 974,<br>1057          | Кудрицкая Т. Г.  | 333  |
| Косолапова И. А.  | 358                             | Кудряшова В. В.  | 241  |
| Костенко Е. В.    | 468                             | Кудряшова Е. Н.  | 290  |
| Костирко С. Р.    | 359                             | Кузичкиа Т. И.   | 418  |
| Костюченко И. В.  | 808                             | Кузнецова Ю. Г.  | 219, 617-620   |
| Косюра В. Т.      | 1151                            | Кузовников Ю. М. | 576, 578, 581  |
| Косюра В. Т.      | 836, 837                        | Кузьмук С. Л.    | 286, 360, 450, 494,<br>547, 563, 700, 765,<br>841, 842, 861, 862,<br>877, 878, 880, 888,<br>1006, 1052, 1055 |
| Котова А. Ю.      | 217, 334, 414, 814,<br>938, 942 | Кузьсина Е. И.   | 892, 893, 932, 941,<br>960, 962  |
| Которашвили Л. З. | 338, 1090                       | Кукушкин А. В.   | 292  |
| Котте А.          | 824, 826, 1018,<br>1044, 1103   | Кулев С. В.      | 521  |
| Коцеконь Д. А.    | 1128                            | Купина А. Ю.     | 256  |
| Кочетова Ж. Ю.    | 684                             | Курбанов А. К.   | 818, 826, 1093,<br>104   |
| Кошевой Е. П.     | 92                              | Курбанов А. К.   | 996  |
| Коши Б.           | 1071                            | Курве В.         | 267  |
| Кравченко С. С.   | 588                             | Курдюк М. Г.     | 512  |
| Краль М.          | 829                             | Куридзе М.       | 1108   |
| Красильников А.   | 383, 497, 643, 933              | Кухаренко О.     | 45   |
| Краснова Н. А.    | 452                             | Кухаренко О. Е.  | 438  |
| Красохина С. И.   | 251, 284, 419                   | Кухаренко О. Є.  | 729  |
| Крегер С.         | 943, 991                        | Куц А.           | 808  |
| Креспо Жоао Г.    | 92                              | Куц А. М.        | 715  |
| Криворотько В. М. | 464                             | Кучеренко В. М.  | 31   |
| Крюк Т. В.        | 1001                            |                  |  |
| Крюкова Е. В.     | 767                             |                  |  |
| Ксенжук Н. И.     | 749                             |                  |  |

|                  |                            |                  |                           |
|------------------|----------------------------|------------------|---------------------------|
| Кучеренко Е.     | 243, 339, 998,<br>1007     | Лисовец У. А.    | 169                       |
|                  |                            | Литвак В.        |                           |
| Кучерявый Л. М.  | 132, 164                   | Литвина Т. М.    |                           |
| Кучменко Т. А.   | 193                        | Литовченко А. М. | 47-49, 75, 194,           |
| Кушнерева В. Е.  | 750                        |                  | 230, 231, 273,            |
| Кушнерева Е. В.  | 1071                       |                  | 1002                      |
|                  | 313                        | Литовченко О.    | 1021                      |
| Лагодієнко В. В. | 513, 592, 633, 944,<br>945 | Литовченко О. М. | 857, 863                  |
|                  |                            | Лифарь Г.        | 195                       |
| Лагызде Т.       |                            | Лобовко В.       | 28, 495, 848, 864-<br>867 |
| Лазарева Е. В.   | 165                        |                  |                           |
| Лазебник Т.      | 46                         | Логачев В. В.    | 454, 558, 559             |
| Лазебник Т. П.   | 129                        | Лозовская Т. С.  | 51, 946, 1140             |
| Лазутин А. А.    | 686                        | Локатарева О. В. | 239, 302                  |
| Лапшина Т. М.    | 685                        | Ломсадзе Э. Г.   | 265, 681, 868, 875        |
| Ларькина М. Д.   | 800                        | Лопатина Л. М.   | 1008                      |
| Лебедев В. Г.    | 336                        | Лопес П.         | 843                       |
| Лебеденко Т. Е.  | 240                        | Лопин С. А.      | 236, 259, 513,<br>1033    |
| Левицький О. Б.  | 1030                       |                  |                           |
| Левченко С. В.   | 71, 761                    | Лузан И. И.      | 1132                      |
| Левчук А. А.     | 143                        | Лука В. И.       | 254, 914, 923             |
| Левчук І.        | 189                        | Луканин А. С.    | 996                       |
| Лензіон В. Й.    | 1011                       | Луканін О. С.    | 548, 670                  |
| Лензіон В. Й.    | 1041                       | Луньков О.       | 54, 947, 948              |
| Лензіон С. В.    | 737                        | Лупенко Ю. А.    | 52, 53, 1141              |
| Летфуллина Д. Р. | 767                        | Лутков И. П.     | 1161                      |
| Леус Р. Н.       | 737, 1091                  | Лучку І. М.      | 55                        |
| Линник А. Ю.     | 842, 861                   | Лысюк В. М.      | 775, 799                  |
| Лисенко М. В.    | 839                        | Лычников Д. С.   | 423                       |
| Лисовец А. А.    | 790                        | Лэгр М.          | 938                       |

|                          |   |                   |   |
|--------------------------|---|-------------------|---|
| Любченков П. П.          | 819   | Малошицкая О.     | 344   |
| Лютен Ф.                 | 823   | Малошицкая О. А.  | 757   |
| Лянний О. Д.             | 751   | Малтабар М. А.    | 908   |
| Магадова С. А.           | 56, 57  | Малука Л. М.      | 950   |
| Магійович Р. І.          |   | Мальшев А. М.     | 642   |
| Магомедов Г. Г.          | 322, 1025   | Мальцева, О. И.   | 336   |
| Магомедов З. Б.          | 133   | Мамай О. І.       | 541   |
| Магомедов Н. М.          | 455   | Мамакова З. А.    | 968   |
| Магомедова Е. С.         | 274, 805  | Мамардашвили Н.   | 337, 879  |
| Мазанько Е. И.           | 252, 744, 752, 753  | Г.                |   |
| Мазаракі А. А.           | 430, 455, 904   | Мамедова А. Р.    | 973   |
| Мазур П. О.              | 1040  | Маметнабиев Т. Э. | 1080  |
| Мазуренко Л. С.          | 399   | Мандро О. Ю.      | 1105  |
| Майнцер Ф.               | 58  | Манукян Г. С.     | 307   |
| Макагонов А. Ю.          | 248   | Маринченко В. О.  | 140   |
| Макаров А.               | 1142  | Маринченко С. П.  | 1058  |
| Макаров А. С.            | 506, 567, 1092  | Маркіна М.        | 301   |
| Макаров О. С.            | 361   | Марковский М. Г.  | 275   |
| Макарова Н. В.           | 261, 362, 412, 417,<br>635, 745, 746, 754-<br>756, 760, 775, 782,<br>788, 799, 801, 813 | Марковский М. Г.  | 1027  |
| Макаров-Землянский Я. Я. | 803, 1169   | Мартыненко Н. Н.  | 187, 188, 196, 197,<br>276, 314, 351, 555,<br>561, 562, 590, 608,<br>667, 825, 1046 |
| Маку К.                  | 1068  | Мартыненко Э. Я.  | 558   |
| Макуев Г. А.             | 576   | Марутян А. Л.     | 363, 456, 460, 468  |
| Макулькина О.            | 1143  | Марченко В. М.    | 457, 1022   |
| Малания М. А.            | 274   | Марченко Д.       | 256   |
| Малахов А. А.            | 1109  | Марченко И. А.    | 128   |
|                          |   | Маршаль Р.        | 1106  |
|                          |   | Матвеев И. О.     | 518   |

|                  |                            |                         |   |
|------------------|----------------------------|-------------------------|---|
| Матисон В. А.    | 823                        | Молчанова Я. М.         | 165   |
| Мацко А. П.      | 1158                       | Молчановська А.         | 566   |
| Мацко О.         | 1031                       | С.                      |   |
| Мачнева И. А.    | 261, 412, 687, 758         | Монастерецкая И.        | 541   |
| Мелешко К.       | 739                        | Мосолкова В. Е.         | 167   |
| Мельник И. В.    | 161                        | Мостенська Т. Л.        | 483   |
| Мельник I. В.    | 869                        | Муджири Л. А.           | 294   |
| Мельникова Е.    | 305, 542, 582,<br>1007     | Мудунов Э. Г.           | 128   |
| Месхи М. Ю.      | 514, 587, 669, 848,<br>951 | Мулюкина Н. А.          | 1060  |
| Мехуэл Н. Н.     | 1144                       | Мутунэ М.               | 409, 442, 443, 490,<br>499, 556, 561,<br>1150 |
| Микаберидзе М.   | 344                        |                         |   |
| Ш.               |                            |                         |   |
| Микаилов В. Ш.   | 651, 652                   | <b>Набережных И. А.</b> | 829   |
| Микиашвили М.    | 952                        | Набиев А. А.            |   |
| Милованов А.     | 870, 1145                  | Надыкта В. Д.           | 757   |
| Минасов Э. Р.    | 315, 458, 459              | Назаров А. В.           | 270, 1015, 1035,<br>1037, 1038                |
| Митев П.         | 291                        | Назарова И. В.          | 814   |
| Митгон-Пешо М.   | 1059                       | Назарько М. Д.          | 224   |
| Митяев П.        | 306, 571, 600,<br>1123     | Найдан Я.               | 819   |
| Михайленко С.    | 364                        | Наниташвили Т. С.       | 1005  |
| Михеева Л. А.    | 579                        | Нареклишвили И.         | 483   |
| Михловски М.     | 117                        | Науменко А. М.          | 416   |
| Мишиев П. Я.     | 634                        | Науменко Н. В.          | 315, 458, 459                                 |
| Мишин М. В.      | 502                        | Наумов Г. И.            | 1107  |
| Мишкилеева А. В. | 1048-1050, 1060            | Наумова Е. С.           | 59  |
| Мильчева В. В.   | 762, 763, 806, 807         | Небеснюк Ю. В.          | 460, 468                                      |
| Могылдеа О.      | 402                        | Неборский Р. А.         | 460, 468                                      |

|                     |                     |                  |                     |
|---------------------|---------------------|------------------|---------------------|
| Невская Н.          | 139                 | Оганесянц А. Л.  | 677, 1064           |
| Нездоймінов С. Г.   | 543, 562, 583, 590  | Оганезянц Л. А.  |                     |
| Нейвирт Ю. В.       | 1146                | Одарченко В. Я.  |                     |
| Ненько Н. И.        | 60                  | Омаров М. М.     | 63, 72, 170, 199,   |
| Непокритов О. І.    | 1118                |                  | 286, 320, 444, 473, |
| Непокрытов А.       | 277                 |                  | 491, 722, 726, 741, |
| Никитина С. Ю.      | 866                 |                  | 764, 765, 773, 778, |
| Николаев И. В.      | 871                 |                  | 798, 892, 893, 913, |
| Николаева Н. А.     | 1009                |                  | 932, 960, 962,      |
| Николайчук Е.       | 317, 319, 974,      |                  | 1052, 1055, 1149    |
|                     | 1057                | Омельченко І. К. | 342, 500, 557, 594  |
| Нізяєва В. Р.       | 560                 | Орел О. В.       | 999                 |
| Нізяєва С. А.       | 955                 | Орлов А. А.      | 28                  |
| Новак В. О.         | 146                 | Орлов И. Е.      | 872                 |
| Новицкий В. Д.      | 182                 | Орtiz-Жульен А.  | 954                 |
| Новичкова Т. П.     | 128                 | Оселедцева И. В. | 367, 806            |
| Ногайлык О.         | 517, 958            | Осипов В.        | 464                 |
| Ногниченко Л. Э.    | 71, 761             | Осипов В. Н.     | 484, 519, 520, 641, |
| Ногниченко Л. Э.    | 566                 |                  | 1045, 1053, 1054,   |
| Нойбольд Г.         | 1147, 1148          |                  | 1056, 1062, 1066,   |
| Нудьга Т. А.        | 957                 |                  | 1079                |
| Няникова Г. Г.      | 1109                | Осипова В. П.    | 171                 |
|                     | 585, 645            | Осипова Л.       | 1003                |
| <b>Обожин А. Н.</b> | 307, 365, 369       | Осипова Л. А.    |                     |
| Овчар Л.            |                     | Остроухова Е. В. |                     |
| Овчинников Г. П.    | 316, 366            |                  |                     |
| Овчинніков Г. П.    | 288                 |                  |                     |
| Овчиннікова І. Ф.   | 509, 510, 517, 574, |                  |                     |
|                     | 688-690             |                  |                     |
| Огай Ю. А.          | 61, 958             |                  |                     |

|                  |  |                   |                                 |
|------------------|--|-------------------|---------------------------------|
| Остроухова О.    | 299, 334, 637, 638,<br>639, 671, 680, 692,<br>695, 827, 849, 868,<br>873-875, 938, 979,<br>1004, 1008<br>278   | Песчанская В. А.  | 1009                            |
| Павлова А. Н.    | 378, 903   | Петеголи Д.       | 769                             |
| Павлюкова П. Т.  | 515, 659, 1051   | Петер К.          | 278                             |
| Палагина М. В.   | 1033   | Петрів В. О.      | 913, 933, 964,<br>1055          |
| Палеха О. Г.     | 172, 368   | Петров В.         | 684                             |
| Панасюк А. Л.    | 621  | Петров В. С.      | 66                              |
| Панахов Т. М.    | 239, 302, 876, 988   | Петросян Ц. Л.    | 677                             |
| Панкин М. И.     | 115  | Петрочко Н. А.    | 67                              |
| Пашковский А. И. | 63, 72, 119, 170,<br>286, 420, 450, 494,<br>521, 547, 563, 700,<br>765, 841, 842, 862,<br>877, 878, 880, 882,<br>888, 891-893, 932,<br>941, 960-963,<br>1006, 1052, 1055 | Петрухно О.       | 260, 279, 280, 418,<br>585, 995 |
| Пелих Л. А.      | 403, 828   | Печериця Ю. В.    | 1058                            |
| Пенавэр С.       | 287, 513, 591, 592   | Пивоваренко О. А. | 176                             |
| Передерий В. П.  | 550  | Пикуль А. Н.      | 179, 180                        |
| Перельгин В. В.  | 891  | Пилипенко О. Ю.   | 134                             |
| Периста К.       | 1108   | Писарницкий А. Ф. | 3                               |
| Перцев В. Т.     | 534, 615   | Пищиков Г. Б.     | 490                             |
| Першина Е. Д.    | 967  | Підгорський В.    | 802                             |
| Пескова И. В.    | 65   | Піддубний В. А.   | 1084                            |
|                  |  | Пікула Л. Ф.      | 770-772                         |
|                  |  | Племянников М.    | 451                             |
|                  |  | М.                |                                 |
|                  |  | Побережец В. И.   | 399                             |
|                  |  | Побережець В. І.  | 749                             |
|                  |  | Побережець І. І.  | 1151                            |
|                  |  | Поворозник Я.     | 965                             |
|                  |  | Погорелов Д. Ю.   | 495, 840, 864, 865              |
|                  |  | Подгорная Д. Н.   | 495, 864, 865                   |
|                  |  | Поддубный В. А.   | 1152                            |

|                     |  |                   |   |
|---------------------|--|-------------------|---|
| Поздеев А. В.       | 634, 929   | Пчелина Ю.        | 466   |
| Полешко Н. В.       | 173  |                   | 239, 302  |
| Полищук Т. Н.       | 839  | Рагинель Ф.       | 278, 605  |
| Положишникова М. А. | 251  | Раджабов А. К.    | 372-373, 1114-1115                              |
| Поляков В. І.       | 243, 281   | Разживина Ю. А.   | 464   |
| Полянина Т. С.      | 173  | Разправкова О. В. | 256, 502  |
| Пономарева И. Н.    | 819, 967   | Разуваев В.       | 637-639, 745, 746                               |
| Попандопуло В. Г.   | 64   | Разуваев В. С.    | 240   |
| Попов Р. Ю.         | 467  | Редька В. М.      | 1121, 1158                                      |
| Попова О. Ф.        | 255, 548, 549, 676, 683, 724, 725, 743, 781, 795-797, 809, 830 | Резниченко К. В.  | 524   |
| Постоян Т. Г.       | 944  | Рейтблат Б.       | 374, 422  |
| Потапенко А. Ю.     | 251  | Рейтблат Б. Б.    | 645   |
| Потапенко Ю. Я.     | 392  | Риба Г.           | 1062, 1079                                      |
| Потапова И. М.      | 174  | Рибальченко А. К. | 1109  |
| Праха А. В.         | 68   | Рибінцев В. А.    | 320, 444, 473, 491, 722, 726, 741, 773, 776-798 |
| Преснякова М. В.    | 68   | Рид К.            | 74  |
| Преснякова О. П.    | 578  | Ризванов И. Х.    | 112   |
| Прибильський В. Л.  | 250, 406, 632, 1026, 1153                                      | Римарева Л. В.    | 224   |
| Прида А.            | 939  | Робияр Б.         | 1143  |
| Прида И. А.         | 29, 650, 744   | Рожкова А. М.     | 518   |
| Прийма Т. И.        | 330  | Рожнов Е. Д.      | 456   |
| Приходько А. И.     | 311, 371   | Розина Л. И.      | 641   |
| Приходько Ю. В.     | 780  | Рой А.            | 522   |
| Пробейголова П. А.  | 307  | Ролло Д.          | 850, 851, 885                                   |
|                     |  | Романишин П. Е.   | 842, 861, 891, 892                              |
|                     |  | Ротару И. А.      | 441   |
|                     |  | Ртищев Ю. Н.      | 75  |

|                  |               |                  |                    |
|------------------|---------------|------------------|--------------------|
| Рувинский О. Е.  | 647           | Свигерс Х.       | 547, 700           |
| Рудакова О. Б.   | 723, 735, 776 | Севодин В. П.    | 1008               |
| Руденко Е. Ю.    | 238           | Севодина Г. И.   | 135                |
| Руднев М. И.     | 336           | Севодина К. В.   | 472, 698           |
| Ружицкий А. О.   | 1009          | Седікова І. О.   | 570, 666, 851, 885 |
| Руммо В. В.      | 884           | Секретова Л. В.  | 570                |
| Русаков В. А.    | 970           | Селіхов С. В.    | 850, 885           |
| Русаков В. О.    | 1047          | Селюк Л.         | 176, 177           |
| Руссо Д. Э.      | 146           | Селютіна Г. А.   | 779                |
| Русу Е. И.       | 299, 695      | Семейкин В. А.   | 147, 178           |
| Рында П.         | 300, 329, 587 | Семенова М. В.   | 972                |
| Рябченко Н. П.   | 251, 284      | Семенович В.     | 1064               |
|                  |               | Семикин О. Н.    | 471                |
| Саакашвили Е. В. | 589           | Семков С. В.     | 652                |
| Садовой В. В.    | 751           | Сенькина Е. В.   | 1041               |
| Салманов М. М.   |               | Сергеенков А.    | 967                |
| Салмин А. А.     | 540           | Серпуховитина К. | 76                 |
| Саломов Х. Т.    | 909           | А.               |                    |
| Саломов Ш. Ш.    | 283           | Сибиряков А. С.  | 1026               |
| Самвелян Г. А.   | 239, 302      | Сивизина А. Б.   | 386                |
| Самвелян Г. А.   | 696           | Сидоренко А. Н.  | 77, 250, 284, 377  |
| Самвелян Л. Р.   | 696           | Сидоренко О. М.  | 1065               |
| Самойленко Д. Н. | 375           | Сильвенстров А.  | 542, 582           |
| Сапаева З. Ш.    | 544           | В.               |                    |
| Сапрыкина О. А.  | 716           | Симоненко В. К.  | 948                |
| Сапсай А.        | 588           | Симоненко Е. Н.  | 1125, 1141         |
| Сарварова Н. Н.  | 376, 384, 546 | Симоненко Ю. М.  | 401, 408           |
| Саришвили Н. Г.  | 486           | Симонян Н. Р.    | 505, 507           |
| Саркисян Т. М.   | 971           | Синицын А. П.    | 496                |
| Сафонов В. О.    | 518           | Сироткина Н. А.  | 423                |



|                  |  |                   |  |
|------------------|--|-------------------|--|
| Сілецький В.     | 375, 544   | Спасов Х.         | 82   |
| Сільвестров С.   | 652  | Стасева М. И.     | 1132   |
| Скакун К.        | 252  | Стаценко Л. А.    | 457  |
| Скорбанова Е.    | 78   | Степанець Л.      | 306, 600, 1123   |
| Скорбанова Е. А. | 421  | Степанова Е. В.   | 292  |
| Скорикова Т. К.  | 79   | Степанова Н. Ю.   | 832  |
| Скорченко М. В.  | 589  | Степанченко В. І. | 288  |
| Скрильник М. П.  | 973  | Степура М. В.     | 1057   |
| Слабий В. Г.     | 953  | Стерчо В. О.      | 889  |
| Славская С. Л.   | 630, 636   | Стоянов Н.        | 289  |
| Слезко Г. Ф.     | 80   | Стоянова О. В.    | 467, 1005  |
| Смелягин А. И.   | 994  | Стрельницький Л.  | 27   |
| Смирнова Е. А.   | 841, 880, 882, 888                                     | О.                |  |
| Соболев Є. М.    | 333, 337   | Стрибижева Л. И.  | 306, 571, 579, 600,<br>1123                                      |
| Соболев Э. М.    | 380  | Стрижов Н. К.     | 337, 879   |
| Согоян К. Р.     | 915  | Струкова В. Е.    | 115  |
| Соколенко А. І.  | 358, 453, 601,<br>1053, 1066                           | Стуруа З. Ш.      | 445, 467, 622, 783   |
| Соколин Р. А.    | 602  | Суйков С. Ю.      | 323, 324, 402, 419,<br>425, 505, 507, 596,<br>616, 959, 986, 987 |
| Соколова І. Ф.   | 493  | Сула Р. А.        | 433, 453, 601, 602,<br>800                                       |
| Солдатенко Е. В. | 399, 767   | Сулейманов А. Ш.  | 699  |
| Соловйов І.      | 1067   | Султанова Г. Е.   | 907  |
| Соловьева Л. А.  | 993  | Сумневич В. Г.    | 1153   |
| Сологуб Ю. І.    | 255, 676, 683, 724,<br>725, 743, 781, 795-<br>797, 830 | Сумская О. А.     | 267, 512   |
| Солоид А.        | 179, 180   | Сундырева М. А.   | 768  |
| Сорокин В.       | 189  | Суружий А.        | 766  |
| Сосье С.         | 81   | Сух Л. В.         | 1117   |
| Спартесный В. Н. | 1003   |                   |  |

|                  |  |                  |   |
|------------------|--|------------------|---|
| Сучков В. Б.     | 277  | Тихонова А. Н.   | 911   |
| Схиртладзе Т. А. | 1003   | Ткаченко Д. П.   | 966   |
| Сычев С. Н.      | 879  | Ткаченко Л. А.   | 978   |
| Сьян И. Н.       | 304  | Ткаченко Н. Р.   | 445, 540, 622   |
|                  |  | Ткаченко О. Б.   | 553, 735, 811   |
| Тагирова П. Р.   | 968  | Ткаченко П.      | 979   |
| Таланян О. Р.    | 83, 175, 201, 202,<br>691, 975   | Ткаченко Р. Н.   | 381   |
| Тананнайко Т. М. |  | Ткачук Г. О.     | 84, 85, 233, 382,<br>487, 528, 550, 552,<br>599, 681, 759, 810,<br>811, 1156-1157 |
| Танащук Т. Н.    | 1000   |                  |   |
| Таран М. Н.      | 389, 806, 807  | Ткачук Л. А.     | 976   |
| Таран Н. Г.      | 890  | Тодосійчук С. Р. | 380, 477, 701   |
| Тарасова С. А.   | 493, 808, 953, 997   | Токар А. Ю.      | 181   |
| Тартус В. М.     | 548, 670, 676, 781,<br>830   | Токаръ А. Е.     | 890   |
| Татевосян И. А.  | 255, 548, 549, 670,<br>676, 683, 724, 725,<br>743, 781, 795-797,<br>809, 830 | Токмин Д. Г.     | 734   |
|                  |  | Толмачев О. В.   | 894-899   |
| Тейседр П.       | 1118   | Толстенко Д. П.  | 857, 863  |
| Темербулатов М.  | 473  | Толстенко Н. В.  | 518   |
| Т.               |  | Томашек Г. І.    | 762, 763  |
| Темердашев З. А. | 491, 723, 726, 764,<br>778   | Точилина Р. П.   | 769   |
|                  |  | Третьак В. И.    | 115, 242, 564   |
| Тенетка А. И.    | 1132   | Тринкаль О. В.   | 1119  |
| Тенетка А. І.    | 999  | Троицкий И. Н.   | 383, 497, 525, 643,<br>741, 933, 980-981  |
| Тенюх К. М.      | 220, 1083  | Трофимов Б. А.   | 991   |
| Теплякова Г. В.  | 597, 598, 630  | Трофимченко В.   | 382, 529, 550, 552  |
| Тимофеев Д. В.   | 533, 599, 606, 614   | А.               |   |
| Тимофеев Р. Г.   | 24, 237, 238, 1119   | Троцкий И. Н.    | 809   |
|                  |  | Трошин Л.        | 635   |

|                   |                     |                   |                     |
|-------------------|---------------------|-------------------|---------------------|
| Трошин Л. П.      | 199                 | Феклер П.         | 683, 743            |
| Трошкин Б. Ю.     | 795, 796            | Феодосиди К. Ф.   | 364                 |
| Трунов В. А.      | 291                 | Феодосіді К. Ф.   | 403, 535, 610, 644, |
| Труханов А. И.    | 537                 |                   | 702, 1071, 1105     |
| Трэвис Б.         | 1040                | Филатова И.       | 1160                |
| Туйчиева С. Т.    | 1120-1122, 1158     | Филатова И. А.    | 534, 615            |
| Тулаева М. И.     | 961                 | Филько Я. В.      | 1141                |
| Тулякова Т. В.    | 472, 698            | Фіалковська А. А. | 908                 |
| Туркутюкова Е. В. | 376, 384, 546       | Філиппова С. В.   | 950                 |
| Тырсин Ю. А.      | 292                 | Фово С.           | 498                 |
|                   |                     | Форманюк Т. В.    | 137                 |
| Удалов Д. Б.      | 900                 | Францис Л.        | 182                 |
| Удовиця О. Ф.     | 304                 | Фрейдин С.        | 684                 |
| Узун Л. Н.        |                     | Фристельфельд Д.  | 902                 |
| Ульяно М.         | 1018                | Фуркевич В.       | 472, 698            |
| Умарова Н. Н.     | 136                 | Фуркевич В.       | 1161                |
| Урдо О. Г.        | 285, 385, 424, 656, | Фуркевич В. А.    | 1162                |
|                   | 693                 | Фуркевич В. О.    | 1074-1076           |
| Урста І.          | 982                 |                   |                     |
| Урусова Л. М.     | 768                 |                   |                     |
| Усачев С. М.      | 637                 | Халалмагомедов    | 91, 121, 204, 205,  |
| Устаров М. К.     | 88                  | М. А.             | 234-235             |
| Устенко И. А.     | 320, 525, 913       | Халафян А. А.     | 90, 122, 329, 703,  |
| Устюжанинова Т.   | 1009                |                   | 1077-1078, 1102     |
| А.                |                     | Хамардюк А. Б.    | 904, 1100           |
| Ушакова Я. В.     | 1072-1073, 1159     | Ханферян Р. А.    | 220                 |
|                   |                     | Харківський Д. Ф. | 644                 |
| Файгер Л. Г.      | 887                 | Харламова Л. Н.   | 158                 |
| Фарин В.          | 277                 | Хеншке Пол А.     | 196, 314, 825       |
| Фаталиев Х. К.    |                     | Хиабахов Т. С.    | 183-185             |

|                    |   |                   |                 |
|--------------------|---|-------------------|-----------------|
| Хильшер К.         | 63, 72, 450, 841,<br>941  | Цюпко Т. Г.       | 208             |
| Хисамов Р. Н.      | 352   | <b>Чалый А.</b>   | 295             |
| Хисамутдинов А. Ф. | 983   | Чапликас Л.       | 560, 1083       |
| Хмелев В. Н.       | 386   | Чаплыгина Н. Б.   | 391             |
| Хмыров А. П.       | 744   | Чебан Т. В.       | 984             |
| Ходака В. О.       | 92  | Чеботарева А. И.  | 357, 500, 594   |
| Ходаков А.         | 851   | Чемисова Л. Э.    | 818, 1093       |
| Ходаков А. Л.      | 93, 616   | Червяк С. Н.      | 1102            |
| Ходаков И. В.      | 94  | Чермит З. М.      | 68              |
| Ходаков О. Л.      | 786   | Чернобай О.       | 392, 793        |
| Ходакова А. Л.     | 745, 746, 801, 813,<br>901  | Черноусова Н. И.  | 417             |
| Хосиашвили М.      | 593   | Чисюк И.          | 393, 646        |
| Хофман М.          | 510, 717, 760   | Читачов М. Р.     | 126             |
| Хофман У.          | 689   | Чісніков В. С.    | 326, 961        |
| Храпов А. А.       | 315, 438, 458,<br>1063, 1080  | Чорний Г.         | 364             |
| Хреновсков Э. И.   | 398   | Чумичев А. И.     | 236             |
| <b>Царин П. Г.</b> | 207, 285, 380, 381,<br>385, 389, 390, 424,<br>433, 477, 656, 667,<br>693, 701, 800,<br>1067, 1081, 1082 | Чупрынина Д. А.   | 248             |
| Церетели Б. С.     | 835   | Чурсина О. А.     | 180             |
| Циба В.            |   | Чурсина О. А.     | 850             |
| Циганкова О. В.    | 826   | Чурсіна О.        | 560             |
| Цороев А. Х.       | 673, 699  | ЧурсінаО. О.      | 354             |
|                    |   | Чхартишвили Э. Р. | 649, 985        |
|                    |   | <b>Шанін О.</b>   | 815             |
|                    |   | Шапиро Ю. М.      | 595             |
|                    |   | Шаров Н.          |                 |
|                    |   | Шассань Д.        | 413             |
|                    |   | Шварц А.          | 996             |
|                    |   | Шевченко А. Е.    | 1124, 1166-1167 |

|                  |   |                       |   |
|------------------|---|-----------------------|---|
| Шелест Е. В.     | 311   | Шум С. С.             | 98, 125, 300, 329,<br>703-704                       |
| Шелудько О. Н.   | 641   | Шур И. М.             | 398   |
| Шерер В. А.      | 839   | Шурыгин А. Я.         | 22  |
| Шерер В. О.      | 948   | Шурыгина Л. В.        | 810   |
| Шестернин В. И.  | 253, 323, 324, 402,<br>418, 419, 425, 505,<br>507, 596, 611, 616,<br>959, 986, 987  | <b>Щеглов Н. Г.</b>   | 569   |
| Шилкин А. А.     | 20, 116   | Щербаков В. Г.        | 569   |
| Ширшова А. А.    | 95  | Щербаков С. С.        |   |
| Шишков Ю. И.     | 570, 666  | Щербакова Т. В.       | 272   |
| Шиян П.          | 360, 960  | Щербина В. А.         | 1005  |
| Шияна П. Л.      | 621, 988  |                       | 317, 319, 651, 652,<br>820, 916, 974,<br>1047, 1084 |
| Шмит С.          | 450, 494  | Эбелашвили Н. В.      | 1064  |
| Шнайдер И.       | 603   | Эскудые Ж.            | 530, 607, 811, 978                                  |
| Шнаревич А. М.   | 127   | <b>Юсифова Г. Дж.</b> |   |
| Шовгенова С. А.  | 352   | <b>Якименко Е. Н.</b> | 829   |
| Шольц-Куликов Е. | 478   | Якименко О. В.        | 682   |
| П.               |   | Якуба В. В.           |   |
| Шольц-Куликов Є. | 425   | Якуба М. В.           | 258, 624, 642, 645,<br>647, 691                     |
| П.               |   | Якуба Т. И.           | 837   |
| Штиль К.         | 887   | Якуба Ю. Ф.           | 1028  |
| Штирбу А. В.     | 4, 96, 97, 99, 123,<br>124, 186, 198, 209-<br>214, 296-297, 340,<br>396-397, 426, 604,<br>653, 654, 661, 662,<br>663, 664, 836, 837,<br>989 | Яланецкий А. Я.       | 629   |
|                  |   | Яланецкий А.          | 245   |

|                |  |
|----------------|--|
| Яловая А. Н.   | 219, 220, 318, 325,<br>390, 474, 515, 592,<br>611, 640, 659, 693,<br>906, 990, 1032,<br>1046, 1086, 1150 |
| Яньков В. Ю.   | 788  |
| Ясинська Н. В. | 812  |
| Ястебов М. А.  | 780  |
| Яшин А. Я.     | 527, 790   |
| Яшин Я. И.     | 100<br>323, 402<br>326, 961<br>326   |