

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

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

**Борошномельно-круп'яна промисловість:  
традиції та інновації.  
Вітчизняний та світовий досвід**

**Науково-допоміжний бібліографічний покажчик**



**Київ 2020**



**УДК016:664.7**

**Б 90**

**Упорядник:**

Т. П. Фесун, бібліотекар І категорії науково-технічної бібліотеки

**Борошномельно-круп'яна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] :** науково-допоміжний бібліографічний показник двома мовами 1970-2020 рр. / упоряд. Т. П. Фесун ; Наук.-техн. б-ка ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ, 2020. – 209 с.

Бібліографічний показник включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій) впродовж 1990–2020 рр. з актуальних питань розвитку борошномельно-круп'яної промисловості.

Показник розрахований на широке коло, аспірантів, викладачів, магістрантів, студентів та всіх, хто цікавиться даною темою у галузі харчових технологій, а також виробників харчових продуктів.

## ЗМІСТ

<b>Від упорядника</b> .....	4
<b>Розділ 1</b> .....	7
<b>Стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної галузі України</b> .....	7
<b>Розділ 2</b> .....	19
<b>Фізико-технологічні та біохімічні властивості зерна</b> .....	19
<b>Розділ 3</b> .....	36
<b>Законодавча та нормативна база борошномельно-круп'яної промисловості</b> .....	36
<b>Розділ 4</b> .....	43
<b>Економіка виробництва борошномельно-круп'яної галузі</b> .....	43
<b>Розділ 5</b> .....	52
<b>Ринок борошна та круп в Україні : стан та перспективи</b> .....	52
<b>Розділ 6</b> .....	64
<b>Технологія борошномельного виробництва</b> .....	64
6.1. Загальні відомості про технологічні процеси помелу зерна .....	64
6.2. Оцінка технологічних властивостей різних видів борошна: .....	80
6.2.1. Борошно з пшениці й тритикале .....	80
6.2.2. Житнє борошно .....	91
6.2.3. Борошняні композиційні суміші .....	94
6.2.4. Амарантове борошно .....	98
6.2.5. Борошно з бобових культур .....	99
6.2.6. Кукурудзяне борошно .....	103
6.2.7. Гречане борошно .....	105
6.2.8. Інші види борошна .....	107
<b>Розділ 7</b> .....	112
<b>Технологія круп'яного виробництва</b> .....	112
7.1 Загальні відомості про технологічні процеси круп'яного виробництва .....	112
7.2. Оцінка технологічних властивостей різних видів круп: .....	121
7.2.1. Виробництво круп з гречки .....	121
7.2.2. Виробництво круп з пшениці та тритикале .....	130
7.2.3. Виробництво круп і пластівців з вівса .....	134
7.2.4. Виробництво круп з рису .....	139
7.2.5. Виробництво круп з ячменю .....	142
7.2.6. Виробництво круп з кукурудзи .....	145
7.2.7. Інші види круп .....	146
<b>Розділ 8</b> .....	149
<b>Технологічне обладнання борошномельно-круп'яної промисловості</b> .....	149
8.1. Технологічне обладнання .....	149
8.2. Ремонт технологічного обладнання .....	159
8.3. Розфасовка і упаковка борошна та круп .....	161
<b>Розділ 9</b> .....	163
<b>Технологічна оцінка якості борошна та круп</b> .....	163
<b>Розділ 10</b> .....	182
<b>Охорона праці борошномельно-круп'яної галузі</b> .....	182
<b>Іменний показник</b> .....	187

## **Від упорядника**

Важливе місце у складі агропромислового комплексу України займає зернопромисловий комплекс, до якого належать галузі, що займаються переробкою зернових культур: борошномельно-круп'яна та комбікормова.

Борошномельно-круп'яна галузь грає провідну роль в забезпеченні населення, а також інших галузей харчової індустрії такими соціально-значущими продуктами, як борошно і крупи. Найважливішими чинниками, які впливають на територіальне розміщення підприємств з виробництва даної продукції, є споживачі і сировинні ресурси.

**Мета цього видання** – як найповніше представити інформацію про документи з актуальних питань розвитку борошномельно-круп'яної промисловості України.

Сьогодні борошномельно-круп'яна галузь України – одна з основних галузей харчової промисловості. Вона об'єднує більше 8 тисяч великих і малих підприємств. Як одна з найбільш потужних у харчовій та переробній промисловості, вона визначально впливає на гарантування продовольчої безпеки держави та поліпшення життєвого рівня населення.

## **Структура покажчика**

Збірник включає монографії, підручники, статті надруковані у виданнях наукових праць інших вузів та науково-дослідницьких закладів. Представлені також матеріали, публікації в періодичних виданнях, автореферати дисертацій, на українській та російській мовах.

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронний каталог, електронна бібліотека, електронний архів NUFTIR науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронні бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського, електронний архів періодичних видань Національної академії наук України, електронний каталог Харківського національного університету харчування та торгівлі, електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій, електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету, електронного каталогу наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України, електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка.

Подальший розподіл матеріалу— за алфавітом авторів та назв. Він відображає документи, відібрані за певними якісними критеріями : актуальність, науковість.

За способом бібліографічної характеристики даний показник є змішаним.

Критерії бібліографічного відбору є:

за видами видань (книги, довідкові видання, монографії, розділи монографій, навчальні видання, автореферати дисертацій, статті із періодичних видань).

Показник налічує **1259** описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів чи назв праць (якщо авторів більше трьох).

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

Показник 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 (ГОСТ7.1 – 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; ДСТУ3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис; Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO4:1984, NEQ;I SO832: 1994,NEQ); ДСТУ 7093: 2009 Бібліографічний запис. Скорочення слів і словосполук, поданих іноземними європейськими мовами ( ГОСТ7.11–2004 (ISO832:1994), MOD; ISO832 :1994, MOD), ГОСТР 7.0.12–2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

Даний показник включає в себе 10 розділів :

*Перший розділ «Стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної галузі»* представляє матеріали з питань місця і ролі борошномельно-круп'яної галузі в агропромисловому комплексі, сучасного стану та світового досвіду перспектив розвитку галузі, забезпечення продовольчої безпеки, та інноваційних розробок в одній із провідних галузей харчової промисловості.

*У другому розділі «Фізико-технологічні та біохімічні властивості зерна»* представлені відомості про зміни хімічного складу, біохімічних і технологічних властивостей зерна. Розглянуто питання про харчову цінність зерна і продуктів

його переробки з метою їх подальшого використання в харчовій зернопереробній промисловості.

*Третій розділ «Законодавча та нормативна база борошномельно-круп'яної промисловості України»* містить документи, що висвітлюють питання державної політики в галузі (Закони України), стандартизації продуктів (подано національні стандарти України, міждержавні стандарти, галузеві стандарти). У розділі також представлено інструкції, нормативні документи, що стосуються борошномельно-круп'яної промисловості України.

*До четвертого розділу «Економіка виробництва борошномельно-круп'яної галузі»* увійшли матеріали про сучасний економічний стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної промисловості України.

*В п'ятому розділі «Ринок борошна та круп в Україні: стан та перспективи»* представлені матеріали з досліджень основних моментів розвитку борошномельно-круп'яної промисловості України, зокрема проблематики ринку борошна та круп, та їх процесів та тенденцій.

*У Шостий розділі «Технологія борошномельного виробництва»* увійшли матеріали з основних процесів виробництва борошна, принципів побудови і ведення різних помолів і технологій виробництва борошна на борошномельних заводах, оцінки технологічних властивостей різних видів борошна.

*Сьомий розділ «Технологія круп'яного виробництва»* містить видання з технологічних процесів підготовки і переробки зерна в крупи, технології переробки окремих культур в крупи та технології виробництва спеціальних видів круп.

*До восьмого розділу «Технологічне обладнання та упаковка борошномельно-круп'яної промисловості»* увійшли матеріали з технологічного обладнання, призначеного для очищення зерна і переробки його на борошно і крупу.

*У дев'ятий розділ «Технологічна оцінка якості борошна та круп»* представлений матеріалами з технологічного контролю якості і безпечності технологічних процесів борошномельного, круп'яного виробництва, оцінки якості та біологічної повноцінності вихідної сировини і готової продукції.

*Десятий розділ «Охорона праці борошномельно-круп'яної галузі»* включає в себе матеріали з пожежної безпеки, санітарії, гігієни та виробничої безпеки на зернопереробних підприємствах.

## **Стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної галузі України**

Борошномельно-круп'яна галузь агропромислового комплексу України є основою продовольчої безпеки населення, оскільки на підприємствах виготовляються основні види продуктів харчування : борошно та крупи. Аналіз показав, що протягом останніх десяти років спостерігаємо суттєві позитивні зміни в розвитку та ефективності функціонування борошномельно-круп'яної галузі. Наприклад, на багатьох підприємствах проводиться реконструкція, модернізація, оновлення технологій виробництва, досягнуто значної різноманітності асортименту та високої якості продукції. На сьогоднішній день, основним питанням подальшого ефективного розвитку підприємств борошномельно-круп'яної галузі є розширення зовнішніх ринків збуту продукції та залучення додаткових інвестицій, кредитних ресурсів для розширення виробництва. Як і у всьому агропромисловому комплексі, борошномельно-круп'яна галузь має ряд проблем, зокрема, брак оборотних коштів, недостатність інвестиційних ресурсів, високі кредитні ставки, зростання цін на зернову сировину.

Особливість борошномельно-круп'яної галузі України полягає в концентрації основних виробничих потужностей на великих підприємствах і, одночасною, наявністю великої кількості малих підприємств різних форм власності. Налічується понад 700 великих підприємств, які займаються переробкою зернової сировини, із них 200 – комбінати хлібопродуктів. Виробничі потужності галузі становлять понад 11 млн. тонн, що в три рази перевищує потреби внутрішнього ринку, необхідного власного обсягу споживання.

Основне виробництво круп та борошна зосереджене в вертикально інтегрованих структурах до яких входять сільськогосподарські підприємства (виробники зернової сировини), переробні підприємства (виробництво борошна, круп), готові вироби реалізується через власну торгівельну мережу під відомими серед населення марками. На сьогоднішній день, спостерігаємо злиття і поглинання суб'єктів малого підприємництва, місцевих дрібних гравців ринку ключовими групами вертикальної інтеграції.

Ринок борошна характеризується значним зростанням попиту в пекарнях, тоді як на традиційні види борошна переважає попит кінцевих споживачів, зокрема домогосподарств. Зростає також, споживання та попит на борошно та крупи в зв'язку з значним дорожчанням цін на рибну та м'ясну продукцію.

Дослідження показали, що ефективний розвиток та функціонування вітчизняної борошномельно-круп'яної галузі залежить від обсягів постачання сировини сільськогосподарськими підприємствами та рівня споживання населення.

Український ринок виробництва круп та борошна є монополізованим, орієнтованим на внутрішнє споживання та має значні експортні можливості, а основне виробництво круп та борошна зосереджене на 50 підприємствах, які входять до вертикально інтегрованих агропромислових об'єднань.

Ефективність діяльності підприємств вітчизняної борошномельно-круп'яної галузі залежить від державної політики, оскільки держава регулює ціни на продукцію та експорт зернових. Підприємства борошномельно-круп'яної галузі потребують додаткових інвестицій з метою розширення виробництва, закупівлі сучасного обладнання і технологій переробки зернових, які б відповідали світовим вимогам щодо управління виробничими процесами та якості, зокрема, ISO.

Борошномельно-круп'яна галузь має значний експортний потенціал. Однак, на світовий ринок Україна експортує зернову сировину, а не готову продукцію та технології щодо її переробки, які розробляють вітчизняні науково-дослідні інститути. В ЄС Україна znana як постачальник зернових (пшениця, кукурудза, ячмінь), круп та інших продуктів рослинництва.

Україна все ж має сприятливі умови для функціонування та ефективного розвитку борошномельно-круп'яної галузі.

На темпи розвитку борошномельно-круп'яної галузі суттєво впливають не тільки такі змінні, як обсяг врожаю і споживчий попит, але й державна політика в агропромисловому секторі економіки. У зв'язку з тим, що борошномельно-круп'яна галузь є соціально значимою, то вона більш схильна до впливу заходів державного регулювання.

Кудренко Н. В. Стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної галузі України / Н. В. Кудренко // Інтелект XXI. – 2014. – № 6. – С. 22–29. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/int\\_XXI\\_2014\\_6\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2014_6_5) (дата звернення: 23.03.2020). – Назва з екрана. /Фрагмент статті/



### **Книги, навчальні видання, довідники**

- 1. Кулак, В. Г.** Мукомольная промышленность за рубежом : обзор. информ. / В. Г. Кулак. – Москва : ЦНИИТЭИ, 1976. – 48 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.
- 2. Мукомольно-крупяная** промышленность : обзор. информ. Вып. 5 : Особенности развития мукомольной промышленности Великобритании – Москва : ЦНИИТЭИхлебопродуктов, 1990. – 48 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 07.04.2020). – Название с экрана.
- 3. Мукомольно-крупяная** промышленность Украины : справочник / под ред. Р. С. Рыбчинского. – Днепропетровск : АПК-Зерно, 2000. – 60 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 31.03.2020). – Название с экрана.
- 4. Сутырин, А. С.** Организация и планирование предприятий мукомольной промышленности : учебное пособие / А. С. Сутырин ; под ред. А. А. Бориневича, Н. П. Соколова. – Москва : Хлебоиздат, 1996. – 225 с.
- 5. Трисвятский, Л. А.** Мукомольная промышленность Франции : обзор информ / Л. А. Трисвятский, В. Г. Кулак. – Москва : ЦНИИТЭИМинзага, 1971. – 27 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.
- 6. Ульченко, Р. А.** Новое в технике и технологии мукомольной промышленности за рубежом : обзор. информ. / Р. А. Ульченко. – Москва : ЦНИИТЭИМинхлебопродуктов, 1987. – 58 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 07.04.2020). – Название с экрана.

## **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

**7. Князєв, С. І.** Ефективність розвитку борошномельно-круп'яної і комбікормової промисловості в Україні : автореф. дис. канд... екон. наук: 08.07.01 / Князєв Святослав Ігорович ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 2002. – 21 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

Робота присвячена вивченню, узагальненню та розв'язанню проблеми ефективного розвитку борошномельно-круп'яної і комбікормової промисловості в Україні вцілому та її регіонах в умовах ринкових перетворень. Автором визначені та розкриті теоретико-методологічні, методичні та практичні засади комплексної системної оцінки ефективності розвитку борошномельно-круп'яної і комбікормової промисловості в ринкових умовах господарювання, поглиблені і розвинуті тлумачення сутності і змісту категорії ефективності розвитку переробної галузі промисловості з позиції ринкової економіки, наведене системне визначення критеріїв і показників її динаміки, резервів і шляхів її зростання на сучасному етапі суспільного розвитку.

**8. Кузубов, О. О.** Механізм стратегічного управління конкурентоспроможністю підприємств борошномельно-круп'яної промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кузубов Олексій Олексійович ; Луганський національний аграрний університет – Луганськ, 2014. – 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

**9. Малютенко, О. Ю.** Управління стратегічними ризиками борошномельних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Малютенко Олександр Юрійович ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2015. – 20 с.

У роботі розроблено науково-методичний підхід щодо процесу управління стратегічними ризиками, який враховує їх специфіку та сприяє можливості сконцентрувати увагу на головних погрозах для підприємства та обрати найбільш прийнятний сценарій його розвитку. Досліджено сучасний стан та тенденції розвитку ринку борошномельної продукції. Проаналізовано стан управління стратегічними ризиками на підприємствах галузі. Досліджено методи оцінки ризик-факторів та обґрунтовано методичний підхід використання експертних методів в процесі управління стратегічними ризиками. Формалізовано вибір пріоритетного сценарію розвитку підприємства.

**10. Родіонов, О. В.** Проблеми формування ділової репутації підприємств борошномельно-круп'яної промисловості : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Родіонов Олександр Володимирович ; Луганський національний аграрний університет – Луганськ, 2010. – 36 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.

### Статті з наукових та фахових видань

11. **Богомолова, И. Л.** Пищевая и мукомольно-крупяная промышленность / И. Л. Богомолова, Б. Л. Рукин // Пищевая промышленность. – 2004. – № 4. – С. 6–8.
12. **Бокій, О. В.** Виклики та перспективи борошномельно-круп'яної галузі [Електронний ресурс] / О. В. Бокій // Продовольчі ресурси. Серія : Економічні науки. – 2014. – № 3. – С. 108–112. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/precon\\_2014\\_3\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/precon_2014_3_16) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.  
Досліджено виклики та перспективи борошномельно-круп'яної галузі в умовах нестійкого ринкового середовища та нестабільної військово-політичної ситуації. Визначено комплекс заходів з підвищення ефективності діяльності галузі та напрями використання круп'яних культур. Розглянуто можливості для збільшення експорту продукції та її імпортозаміщення.
13. **Борщевський, П. П.** Основні напрями розвитку борошномельно-круп'яної і комбікормової промисловості України / П. П. Борщевський, С. І. Князев // Хранение и переработка зерна. – 2001. – № 6 (24). – С. 7–15.
14. **Бутковский, В. А.** Мукомольно-крупяная промышленность. Состояние и перспективы / В. А. Бутковский // Пищевая промышленность. – 2002. – № 8. – С. 10–12.
15. **Бутковский, В.** Мукомольная промышленность Европейского Союза / В. Бутковский, Д. Касатов // Хлебопродукты. – 2004. – № 2. – С. 3–6.
16. **Верещинский, А.** Организационно-технические подходы к созданию успешного мукомольного производства / А. Верещинский // Хлебопродукты. – 2011. – № 4. – С. 50–51.
17. **Верещинский, А.** Организационно-технические подходы к созданию успешного крупяного производства / А. Верещинский // Хлебопродукты. – 2011. – № 5. – С. 38–39.  
Некоторые агропромышленные предприятия и холдинги, преуспев в производстве зерна, стремятся создать или расширить отделения по его переработке. Часто в их поле зрения попадают производства по выработке муки или крупы. Попробуем без внедрения в технологические аспекты прояснить основные организационно-технические подходы к созданию успешного перерабатывающего производства.
18. **Гаврилюк, Л. А.** Из истории развития мукомольной промышленности / Л. А. Гаврилюк // Хранение и переработка зерна. – 1999. – № 3. – С. 30–33.
19. **Ган, Е.** Мукомолье Казахстана : состояние и взгляд в будущее / Е. Ган // Хлебопродукты. – 2001. – № 1. – С. 6–9.

**20. Грідін, О. В.** Теоретичні та практичні аспекти перспектив розвитку підприємств борошномельно-круп'яної галузі України [Електронний ресурс] / О. В. Грідін // Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. – 2015. – Вип. 162. – С. 123–130. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtusg\\_2015\\_162\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtusg_2015_162_17) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

В статті визначено та окреслено роль борошномельно-круп'яної галузі в розвитку харчової промисловості зокрема та аграрного сектору економіки України в цілому. Виявлено вплив чинників на стан та динаміку розвитку галузі. Проведено комплексний ретроспективний аналіз ситуації на ринку борошна в Україні та світі. Крім того, в статті визначені сучасні тенденції досліджуваного ринку та вказані передумови покращення ситуації в сферах виробництва та переробки зерна.

**21. Гуревич, А. И.** О состоянии и развитии мукомольных предприятий страны / А. И. Гуревич // Хлебопродукты. – 2007. – № 11. – С. 8–10.

**22. Гуревич, А. И.** Российский союз мукомольных и крупяных предприятий. Как выжить мукомолам / А. И. Гуревич, А. В. Мальцев // Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 8–9.

**23. Гуревич, А. И.** Состояние мукомольной и крупяной промышленности Российской Федерации / А. И. Гуревич // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 11 (89). – С. 21–23.

**24. Гуревич, А.** Мукомольная отрасль России – новые аспекты развития / А. Гуревич // Хлебопродукты. – 2007. – № 11. – С. 2–3.

**25. Давыдов, С. А.** Системный анализ интеграции предприятий мукомольной промышленности с хозяйствующими субъектами смежных отраслей /

С. А. Давыдов, В. О. Новицкий, Л. Т. Печеная // Хлебопродукты. – 2013. – № 11. – С. 57–59.

**26. Долозіна, І. Л.** Борошномельно-круп'яна галузь України : сучасний стан, тенденції розвитку / І. Л. Долозіна // Інноваційна економіка. – 2012. – № 12 (38). – С. 69–72. – Режим доступу до Електронного каталогу бібліотеки ім. Л. Каніщенка Тернопільського національного економічного університету : <http://library.tneu.edu.ua/index.php/uk/resursy-biblioteky/elektronnyi-kataloh> (дата звернення: 13.05.2020). – Назва з екрана.

**27. Егоров, Б. В.** Классификация современных мукомольных заводов и перспективы развития мукомольной промышленности Украины / Б. В. Егоров, Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 3 (51). – С. 16–23.

**28. Егоров, В. Б.** Оценка стабильности технологических процессов в зерноперерабатывающей промышленности / В. Б. Егоров // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 10 (175). – С. 39–43.

**29. Егоров, В. Б.** Повышение эффективности управления предприятием путем автоматизации бизнес-процессов / В. Б. Егоров // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2007. – № 1. – С. 45–48.

**30. Ильчук, В. Б.** О состоянии мукомольно-крупяной промышленности в Украине / В. Б. Ильчук // *Хранение и переработка зерна.* – 1999. – № 4. – С. 5–6.

**31. Ігнатова, Ю. В.** Моделювання роботи борошномельного підприємства на основі систем масового обслуговування [Електронний ресурс] / Ю. В. Ігнатова, С. Д. Волощук // *Агросвіт.* – 2015. – № 8. – С. 35–40. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit\\_2015\\_8\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit_2015_8_8) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

У статті запропоновано модель управління борошномельним підприємством з використанням апарату систем масового обслуговування. На основі математичної моделі роботи борошномельного підприємства в динаміці отримано прогноз функціонування підприємства на фазі прийому зернових культур та його основні операційні характеристики. Показано, що отримання імовірнісного прогнозу діяльності борошномельного підприємства в стаціонарному режимі не залежить від його початкового стану.

**32. Каминский, В. Д.** Перспективы развития крупяного производства / В. Д. Каминский, М. Б. Бабич, В. Н. Калиниченко // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій.* – Вип. 21. – Одеса, 2001. – С. 148–151. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.

**33. Квач, Я. П.** Сучасний стан і перспективи розвитку борошномельної галузі України [Електронний ресурс] / Я. П. Квач, Г. В. Кошельок // *Економіка харчової промисловості.* – 2015. – № 2. – С. 18–24. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp\\_2015\\_2\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2015_2_5) (дата звернення: 23.03.2020). – Назва з екрана.

Розглядається сучасний стан борошномельної галузі України. Доведено, що борошномельна галузь, поряд з круп'яною і комбікормовою галузями, є складовою частиною зернопромислового комплексу України, яка має достатній потенціал для заготівлі продовольчого зерна для виробництва борошна і круп. Проаналізовано динаміку виробництва борошна та річного споживання хлібних продуктів на душу населення в Україні за певні роки, експорт і імпорт борошна. Розглянуто основні проблеми, які стримують розвиток ринку борошна та експорту продукції даної галузі, та перспективи розвитку борошномельної промисловості.

**34. Князев, В. В.** Некоторые проблемы инвестиционной привлекательности мукомольно-крупяной промышленности / В. В. Князев, В. Н. Шевцова, А. А. Диаров // *Хранение и переработка сельхозсырья.* – 2004. – № 2. – С. 9–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий :

<http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

**35. Коломенский, С. В.** Мукомольно-крупяная промышленность – состояние, проблемы, пути развития / С. В. Коломенский // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 11 (135). – С. 39–40.

**36. Коломенский, С.** Состояние и перспективы развития мукомольно-крупяной отрасли : Российский союз мукомольных и крупяных предприятий / С. Коломенский // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 8–11.

**37. Кудренко, Н. В.** Стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної галузі України [Електронний ресурс] / Н. В. Кудренко // Інтелект ХХІ. – 2014. – № 6. – С. 22–29. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/int\\_XXI\\_2014\\_6\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2014_6_5) (дата звернення: 23.03.2020). – Назва з екрана.

Продовольча безпека населення України залежить від стану та перспектив розвитку борошномельно-круп'яної галузі АПК. Підприємства борошномельно-круп'яної галузі забезпечують населення соціально важливими продуктами харчування. Основне виробництво круп та борошна в Україні зосереджене в зонах вирощування зернової сировини та споживання. Продукція вітчизняної борошномельно-круп'яної галузі має значний експортний потенціал. Найбільш ефективно працюють ті підприємства галузі, які входять до складу українських фінансово-промислових груп та вертикально- інтегрованих холдингів.

**38. Мальцев, А.** Мукомольная промышленность Северо-Западного региона : пути развития / А. Мальцев // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 4–5.

**39. Мальцев, В. А.** Состояние и перспективы развития мукомоль-крупяной промышленности / В. А. Мальцев // Хлебопродукты. – 2011. – № 9. – С. 4–5.

**40. Мельников, Е. М.** Крупяная промышленность России / Е. М. Мельников, В. Б. Фейденгольд / Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 5. – С. 22–24.

**41. Моргун, В. А.** Перспективы развития мукомольной промышленности Украины / В. А. Моргун // Зернові продукти і комбікорми. – 2008. – № 4 (32). – С. 15–17.

**42. Мороз, О. В.** Аналіз сучасного стану борошномельного виробництва Вінниччини [Електронний ресурс] / О. В. Мороз, Д. В. Стасенко // Наука й економіка. – 2015. – Вип. 2. – С. 58–61. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nie\\_2015\\_2\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nie_2015_2_13) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

В статті здійснено аналіз сучасного стану, обсягів та ефективності виробництва борошномельних підприємств Вінниччини. Проаналізована динаміка виробництва борошномельної продукції, урожайності зернових культур. Розглянутий рівень цін на борошно.

**43. Мукомольная промышленность Великобритании // Хранение и переработка зерна.** – 2018. – № 9. – С. 12–14. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета

питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.

**44. Мукомольная промышленность Италии // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 8. – С. 20–23. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.**

**45. Мукомольная промышленность России на современном этапе // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 11 (110). – С. 8–9.**

**46. Мукомольно-крупяная промышленность страны в развитии // Хлебопродукты. – 2006. – № 1. – С. 6–7.**

**47. Овечкин, А. Состояние и перспективы развития европейской мукомольной промышленности / А. Овечкин // Хлебопродукты. – 2010. – № 11. – С. 22–24.**

**48. Овечкин, А. Б. Мукомольная промышленность Франции. Взгляд со стороны: по итогам визита делегации российских мукомолов / А. Б. Овечкин // Хлебопродукты. – 2014. – № 7. – С. 18–19. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 31.03.2020). – Название с экрана.**

**49. Овечкин, А. Б. Мукомольная промышленность Швейцарии: опыт, умноженный на инновации / А. Б. Овечкин // Хлебопродукты. – 2016. – № 6. – С. 20–23. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 07.04.2020). – Название с экрана.**

**50. Орлов, М. О. Состояние и перспективы дальнейшего развития мукомольно-крупяной хлебопекарной промышленности России / М. О. Орлов, М. Маркова // Хлебопродукты. – 2015. – № 1. – С. 4–7.**

**51. Осташева-Венгер, Н. В. Історія успіху: розвиток борошномельної промисловості півдня України і менонітське підприємництво [Електронний ресурс] / Н. В. Осташева-Венгер // Вопросы германской истории. – 2005. – С. 54–68. – Режим доступа: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pni\\_2005\\_2005\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pni_2005_2005_7) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.**

**52. Отраслевая целевая программа "Развитие мукомольно-крупяной промышленности на 2013-2015 гг." // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 8–9.**

**53. Петрик, В. В. Перспективи розвитку сировинної бази підприємств борошно-круп'яної галузі України / В. В. Петрик // Економіка АПК. – 2001. – № 9. – С. 60–62. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової**

бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 28.03.2020). – Назва з екрана.

**54. Петриченко, В. Е.** Российский союз мукомольных и крупяных предприятий. Сертификация мукомольно-крупяного производства : вчера, сегодня, завтра / В. Е. Петриченко, Н. Н. Дубский // Хлебопродукты. – 2014. – № 6. – С. 8–9.

**55. Погуляев, В. Д.** Возможные риски мукомольно-крупяной промышленности России / В. Д. Погуляев, Е. В. Стрелков // Хлебопродукты. – 2015. – № 4. – С. 8–9.

**56. Погуляев, В. Д.** Российский союз мукомольных и крупяных предприятий. Об инвестиционной привлекательности мукомольно-крупяной промышленности / В. Д. Погуляев, Е. В. Стрелков // Хлебопродукты. – 2014. – № 3. – С. 16–17.

**57. Полонська, О. М.** Борошномельна галузь України та її експортний потенціал [Електронний ресурс] / О. М. Полонська, А. Л. Солошок // Продуктивність агропромислового виробництва. – 2018. – № 30. – С. 20–28. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pav\\_2018\\_30\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pav_2018_30_5) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Висвітлено сучасний стан розвитку борошномельної галузі, проаналізовано стан виробництва та споживання борошна, експортний потенціал галузі та ринки збуту.

**58. Прядко, О.** Модернизация мукомольной отрасли Украины и России: медленно, но уверенно / О. Прядко, Н. Ступаева // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11 (161). – С. 20–23.

Качество муки - это одна из главных составляющих стабильной работы мукомольных предприятий. В связи с этим производителям муки необходимо уделять достаточно большое внимание техническому состоянию мельниц. Естественно, с каждым годом мукомольное оборудование изнашивается, при этом спрос на качественную продукцию остается достаточно высоким. О том, насколько интенсивно в последнее время модернизируются мельницы, и с какими при этом сложностями приходится сталкиваться мукомолам, читайте в данном материале.

**59. Прядко, О.** Мукомолам Украины необходимо объединиться! / О. Прядко // Хранение и переработка зерна. – Дніпропетровськ, 2012. – № 7 (157). – С. 9–12. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 26.04.2020). – Название с экрана.

**60. Развитие** мукомольно-крупяной отрасли в 2010-2030 гг. // Хлебопродукты. – 2010. – № 3. – С. 20–22. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.



61. **Рыбаков, Н. А.** Состояние и задачи мукомольной и крупяной промышленности России / Н. А. Рыбаков // Хлебопродукты. – 2006. – № 12. – С. 10–12.
62. **Рыбчинский, Р. С.** Тенденции развития мукомольной отрасли Украины / Р. С. Рыбчинский // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11 (161). – С. 15–17.
63. **Рыбчинский, Р. С.** Характеристика зернозаготовительной отрасли Украины / Р. С. Рыбчинский // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, Вип. 29. – С. 4–8.
64. **Рыбчинский, Р.** Состояние и перспективы развития мукомольной отрасли в Украине / Р. Рыбчинский // Хлебопродукты. – 2008. – № 2. – С. 24–25.
65. **Сардак, С.** Маркетинг в мукомольной промышленности / С. Сардак // Агроперспектива. – 2004. – № 7 (55). – С. 38–39. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 31.03.2020). – Название с экрана.
66. **Стоколоса, Т.** Технічні вдосконалення у борошномельній промисловості Правобережної України в другій половині XIX – на початку XX ст. [Електронний ресурс] / Т. Стоколоса // Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія : Історія. – 2016. – Вип. 2 (1). – С. 34–38. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/NZTNPU\\_ist\\_2016\\_2\(1\)\\_\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/NZTNPU_ist_2016_2(1)__9) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.  
У статті досліджується розвиток технічної бази борошномельної промисловості Правобережної України у другій половині XIX – на початку XX ст.
67. **Темиров, М. М.** Российский союз мукомольных и крупяных предприятий. Состояние российского машиностроения для мукомольно-крупяной промышленности / М. М. Темиров // Хлебопродукты. – 2014. – № 4. – С. 4–5.
68. **Тенденции** развития мукомольной отрасли Украины // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11 (161). – С. 15–17. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 26.04.2020). – Название с экрана.
69. **Чеботарева, А. В.** Пути снижения техногенного воздействия зерноперерабатывающих предприятий на окружающую среду / А. В. Чеботарева // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 7 (97). – С. 58–60.

**70. Чипак, О. В.** Стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної галузі у Рівненській області [Електронний ресурс] / О. В. Чипак // Продуктивність агропромислового виробництва. – 2017. – № 29. – С. 94–99. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pav\\_2017\\_29\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pav_2017_29_15) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

Проаналізовано сучасний стан та перспективи розвитку борошномельно-круп'яної галузі Рівненської області. Визначено перспективи розвитку борошномельної промисловості регіону.

**71. Шевцова, В. Н.** Инвестиционные риски и методы их предотвращения в мукомольно-крупяной промышленности / В. Н. Шевцова // Пищевая промышленность. – 2005. – № 6. – С. 42–44.

## Фізико-технологічні та біохімічні властивості зерна

### Книги, навчальні видання, довідники

**72. Зверев, С. В.** Физические свойства зерна и продуктов его переработки / С. В. Зверев, Н. С. Зверева : учебное пособие. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 176 с.

В книге рассмотрены физические свойства и характеристики зерна и зернопродуктов, которые во многом определяют методы воздействия и их результаты в процессе переработки. Книга будет полезна как студентам и аспирантам, а также производственникам.

**73. Казаков, Е. Д.** Биохимия зерна и хлебопродуктов : учебник / Е. Д. Казаков, Г. П. Карпиленко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2005. – 512 с.

В учебном пособии для студентов вузов приведены химический состав зерна, муки и крупы, процессы, происходящие в зерне при его прорастании, созревании, хранении и переработке, а также в муке и крупе при их производстве и хранении. Содержатся данные о химическом составе и качестве готовой продукции. Приведены оптимальные показатели биохимических процессов, обеспечивающих сохранность качества зерна и продуктов его переработки.

**74. Казаков, Е. Д.** Основные сведения о зерне / Е. Д. Казаков – Москва : Зерновой союз, 1997. – 144 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.03.2020). – Название с экрана.

В книге в сжатом виде изложены важнейшие характеристики зерна и продуктов его переработки, как товара, составляющего основу питания.

**75. Карпюк, В. М.** Основи первинного обробітку та зберігання продукції рослинництва : навч. посібник / В. М. Карпюк, Ю. В. Федорусь; Луцький національний технічний університет. – Луцьк : РВВ ЛНТУ, 2012. – 364 с. Розглянуто хімічний склад і якість зерна злакових і бобових культур. Охарактеризовано фізичні властивості та режими, способи зберігання зернових мас. Приділено увагу борошномельному та хлібопекарському оцінюванню зерна пшениці та жита.

**76. Кретович, В. Л.** Биохимия зерна / В. Л. Кретович. – Москва : Наука, 1981. – 150 с.

В книге приведены данные о химическом составе зерна и отдельных группах соединений, входящих в его состав. Описаны основные закономерности обмена веществ при созревании, прорастании и хранении зерна. Показано влияние агротехники, почвенных и климатических условий на химический состав зерна и его качество. Изложены сведения об изменениях химического состава и биохимических свойств зерна при его переработке. Рассмотрен вопрос о пищевой ценности зерна и продуктов его переработки.

**77. Проблеми науки про зерно [Електронний ресурс] :** лабораторний практикум / уклад. : І. І. Гапонюк; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2019. – 36 с.

**78. Справочник** по зерновым культурам / И. М. Карасюк, А. И. Здоровцов, В. П. Гордиенко, под ред. И. М. Карасюка. – Киев : Урожай, 1991. – 320 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.03.2020). – Название с экрана.

Рассмотрены интенсивные ресурсосберегающие технологии выращивания зерновых, освещены вопросы программирования и агрохимического обеспечения больших урожаев, интегрированной системы защиты зерновых культур.

**79. Филин, В. М.** Рис-зерно. Определение типового состава и класса зерна / В. М. Филин, Т. В. Устименко : учебное пособие. – Москва : ДеЛи принт, 2004. – 88 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [https://elc.library.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](https://elc.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 16.01.2020). – Название с экрана.

В книге обоснована возможность и необходимость уточнения положений действующих стандартов. Представлены результаты проведенных исследований по минимизации количества зерен в навеске, достаточного для определения типового состава партии риса. Показаны причины, приводящие к ошибочному определению типового состава риса-зерна. Установлена степень влияния результатов измерения длины и ширины нешелушеного и шелушеного зерна на точность определения типа. Показана возможность определения типа по рентгеновским снимкам. Рассмотрен новый подход при определении подтипа риса-зерна с учетом его длины. Книга адресована научным сотрудникам, преподавателям, студентам, специалистам лабораторий и Государственных хлебных инспекций. Она может быть использована в учебном процессе и при повышении квалификации работников зерноперерабатывающей промышленности и полезна разработчикам новых ГОСТов.

**80. Хайтмазова, Е. Ф.** Практикум по товароведению зерна и продуктов его переработки : учебное пособие / Е. Ф. Хайтмазова. – Москва : Агропромиздат, 1992. – 288 с.

**81. Хосни, Р. К.** Зерно и зернопродукты : пер. с англ. / Р. К. Хосни. – Санкт-Петербург : Профессия, 2006. – 336 с.

Книга известного американского специалиста по переработке и хранению зерна и применению муки в различных секторах пищевой промышленности представляет собой учебно-справочное пособие, рассматривающее широкий круг вопросов, связанных с зерном, зернопродуктами и зернопереработкой. В ней представлены новейшие данные по строению зерна важнейших злаковых культур, его хранению, кормам для животных, а также различным способам помола. Большое внимание уделено реологии теста из различных видов муки, а также применению зерна и муки в производстве макаронных изделий, сухих зерновых завтраков и снежков. Книга предназначена для специалистов зерноперерабатывающей, мукомольной и хлебопекарной промышленности, а также будет полезна преподавателям и студентам профильных вузов.

## Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню

**82. Али, Баша Н. М.** Влияние условий хранения зерна пшеницы, происходящей из различных экологических районов, на биохимический состав и технологические свойства продукции : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 / Али Баша Набих Мухамед ; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1990. –

16 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 10.03.2020). – Название с экрана.

В работе проведено сравнительное изучение влияния различных условий хранения зерна наиболее распространенных сортов пшениц на изменение биохимических, технологических свойств с целью оптимизация условий хранения. Изучены изменения биохимических свойств зерна пшениц, выращенных в разных районах: САР, Одесской и Самаркандской областях. Установленные оптимальные условия для хранения зерна, макарон и муки будут использованы для совершенствования хранилищ.

**83. Исмаилов, Н. С.** Технологические свойства зерна пшеницы VI типа : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Исмаилов Назим Садаятovich ; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1993. – 22 с.

Основной целью зернового хозяйства является обеспечение потребности страны в высококачественном зерне. Особое значение имеет производство твердой пшеницы, которая является основным сырьем при выработке муки для макаронных изделий. Однако использование для этой цели только яровой твердой пшеницы не решит задачу полного удовлетворения потребности макаронной промышленности. Одним из основных резервов увеличения производства муки для макаронных изделий является более широкое использование зерна твердой пшеницы.

**84. Кораблева, Н. В.** Характеристика белково-ферментного комплекса зерна пшеницы Узбекистана : автореф. дис. ... канд. хим. наук : 02.00.10 / Кораблева Надежда Владимировна ; Академия наук Республики Узбекистан, Институт биоорганической химии им. А. С. Садыкова. – Ташкент, 2012. – 26 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: 16.02.2020). – Название с экрана.

На протяжении многих лет белки пшеницы являются предметом интенсивного и многостороннего изучения. Это вызвано той важной ролью, которую они играют в питании человека, а также в определении хлебопекарного качества зерна пшеницы.

**85. Моксякова, А. А.** Влияние низких температур на биохимические и технологические свойства зерна пшеницы : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.02 / Моксякова Алия Александровна ; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1975. – 36 с.

**86. Ящук, Н. О.** Технологічні властивості зерна і борошна озимого жита залежно від режимів та термінів зберігання : автореф. дис... канд. с.-г. наук : 06.01.15 / Ящук Надія Олександрівна; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2009. – 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

Визначено оптимальні режими та терміни зберігання продукції озимого жита залежно від її цільового призначення. Досліджено можливість зберігання та використання в хлібопеченні зерна жита з підвищеним вмістом пророслих зерен. Встановлено оптимальний термін зберігання зерна з вмістом пророслих зерен 15 % і одержаного з нього борошна - шість місяців. Проведено комплексні дослідження з одночасним вивченням змін якості зерна та борошна озимого жита сортів вітчизняної селекції в процесі зберігання за різних режимів. Висвітлено доцільність і ефективність використання хлібопекарських поліпшувачів у процесі зберігання зерна та борошна озимого жита та виявлено найкращі поліпшувачі для певної його якості.

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

**87. Гаврилюк, М. М.** Оптимізація заходів прискореного розмноження насіння нових сортів зернових і зернобобових культур у ланках первинного та елітного насінництва : дис... канд. с.-г. наук: 06.00.05 / Гаврилюк Микола Микитович ; Національний аграрний університет. – Київ, 1996. – 174 л. – Режим доступу 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: 23.03.2020). – Название с экрана.

**88. Клыша, А. И.** Основы селекции зернобобовых культур для степи Украины : дис... д-ра с.-х. наук:06.01.05 / Клыша Андрей Иванович ; Украинская академия аграрных наук, Институт кукурузы. – Днепропетровск, 1993. – 302 л. – 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: 23.03.2020). – Название с экрана.

В работе ставилась цель исследовать и обобщить ботанические и биологические основы селекции зернобобовых культур (морфологию, систематику, экологическую характеристику, интенсивность плодообразования, продолжительность вегетации, холодостойкость, засухоустойчивость, поражаемость болезнями и вредителями, азотфиксирующую способность и эффективность как предшественников зерновых культур), основные методы и пути селекции этих культур для Степи Украины.

**89. Леонова, Т. А.** Исследование влияния гамма-облучения на биохимические свойства зерна риса и гречихи : автореф. дис. ... канд. биол. наук : 030004 / Леонова Татьяна Алексеевна ; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1974. – 27 с.

### Статті з наукових та фахових видань

**90. Бабаев, С.** Влияние начальной влажности зерна на его мукомольные свойства / С. Бабаев, Х. Эргашева, В. Раджабова // Хлебопродукты. – 2009. – № 7. – С. 57.

**91. Бачинська, П. С.** Технологічні властивості зерна пшениці різної крупності / П. С. Бачинська, Є. І. Харченко, І. В. Ноздрюхіна // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 1. – С. 34–38.

В статті наведено результати досліджень залежностей технологічних властивостей зерна двох партій зерна пшениці від крупності зерен. Встановлено взаємозв'язок маси 1000 зерен та крупності. Показано залежності зміни натури, вологості, зольності та кількості і якості клейковини кожної окремії фракції крупності зерна пшениці.

**92. Білоусова, З. В.** Технологічні властивості зерна інтенсивних сортів пшениці озимої [Електронний ресурс] / З. В. Білоусова, Ю. О. Кліпакова // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. – 2019. – Вип. 19, Т. 1. – С. 262–269. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau\\_2019\\_19\\_1\\_36](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau_2019_19_1_36) (дата звернення: 03.05.2020). – Назва з екрана.

У статті наведено результати порівняльної оцінки якості зерна інтенсивних сортів пшениці озимої за вирощування в умовах недостатнього зволоження Південного Степу України. Встановлено, що показники якості зерна суттєво змінюються залежно від сорту пшениці озимої та погодних умов періоду вегетації. Високим вмістом білку та кількістю і якістю клейковини характеризується сорт Озерна.

**93. Бординова, В. П.** Антиоксидантные свойства зерна и продуктов его переработки в зарубежных исследованиях / В. П. Бординова, Н. В. Макарова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5-6 (317-318). – С. 5–7.

Проанализированы тенденции в изучении химического состава и антиоксидантных свойств зерна ячменя, овса, сорго, риса. Выявлены наиболее существенные факторы, влияющие на уровень антиоксидантного статуса зерновых. Определены пути практического использования зерновых в качестве ингибиторов окисления в жировых системах.

**94. Бординова, В. П.** Антиоксидантные свойства зерна ячменя, овса, сорго, риса и продуктов их переработки / В. П. Бординова, Н. В. Макарова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 5–7.

**95. Васильєв, С. В.** Народногосподарське значення тритикале та перспективи його використання для розширення сировинної бази харчових виробництв /

С. В. Васильєв // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 2. – С. 13–19.

**96. Верхотуров, В. В.** Технологические свойства зерна пшеницы, выращенной в Иркутской области / В. В. Верхотуров // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 3. – С. 40–42.

**97. Виявлення** генів, які детермінують якісні характеристики зерна та стійкість до стресових факторів, у кукурудзи / О. В. Марковський, М. О. Банникова, В. В. Борисова, Т. В. Федоренко // Наука та інновації. – 2014. – Т. 10. – № 1. – С. 43–55.

**98. Влияние** влажности на предел прочности зерна пшеницы некоторых сортов / И. Хусанов, С. Бабаев, С. Равшанов, В. Раджабова // Хлебопродукты. – 2011. – № 2. – С. 54–55.

**99. Влияние** крупности зерна на свойства ячменя Алтайского края / М. Вайтанис, Л. Мелешкина, В. Иунихина, Л. Кострова // Хлебопродукты. – 2006. – № 6. – С. 62–63.

**100. Вплив** тривалості проростання на біохімічні і хлібопекарські властивості зерна пшениці / А. І. Яковенко, Г. І. Євдокимова, Є. І. Погонцева, В. І. Науменко // Зернові продукти і комбікорми. – 2001. – № 2. – С. 17–20. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 05.05.2020). – Название с экрана.

**101. Гайдай, Г. С.** Шляхи підвищення лежкості, посівних і технологічних властивостей зерна / Г. С. Гайдай // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 11 (176). – С. 35–36.

**102. Господаренко, Г. М.** Борошномельні властивості зерна сортів пшениці спельти залежно від умов мінерального живлення [Електронний ресурс] / Г. М. Господаренко, В. В. Любич, І. О. Полянецька, В. В. Железна // Вісник Уманського національного університету садівництва. – 2019. – № 1. – С. 129–134. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc\\_2019\\_1\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc_2019_1_26) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

**103. Господаренко, Г. М.** Круп'яні властивості зерна різних сортів і ліній пшениці спельти [Електронний ресурс] / Г. М. Господаренко, А. Т. Мартинюк, В. В. Любич, І. О. Полянецька // Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету. – 2017. – № 1. – С. 12–16. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau\\_2017\\_1\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau_2017_1_4) (дата звернення: 03.05.2020). – Назва з екрана.

Наведено результати вивчення вимолочування зерна, уміст плівок, вихід круп'яних продуктів, умісту ендосперму в зернівці різних сортів і ліній пшениці спельта. Виявлено, що на вихід круп'яних продуктів впливає вміст ендосперму в зернівці.



**104. Господаренко, Г. М.** Оцінювання борошномельних властивостей зерна різних сортів і ліній пшениці спельти [Електронний ресурс] / Г. М. Господаренко, С. П. Полторецький, В. В. Любич, І. О. Полянецька, Н. В. Воробйова,

М. М. Капрій // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія : Агрономія і біологія. – 2017. – Вип. 2. – С. 140–144. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna\\_agro\\_2017\\_2\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna_agro_2017_2_30) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

У статті наведено результати оцінювання борошномельних властивостей за вмістом анатомічних складових, золи в зерні та виходом борошна. За виходом борошна зерно всіх досліджуваних форм відповідає дуже високому рівню.

**105. Господаренко, Г. М.** Фізико-механічні властивості зерна різних сортів і ліній пшениць [Електронний ресурс] / Г. М. Господаренко, В. В. Любич, І. О. Полянецька, Н. В. Воробйова // Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету. – 2017. – № 3. – С. 11–18. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau\\_2017\\_3\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau_2017_3_4) (дата звернення: 03.05.2020). – Назва з екрана.

Представлено результати вивчення лінійних розмірів зернівок, параметри борозенки, ширини її петлі, геометричної характеристики та фізичних властивостей зерна різних сортів і ліній пшениці м'якої, пшениці щільноколосі, пшениці ефіопської.

**106. Гунькин, В.** Основные показатели мукомольных свойств зерна пшеницы / В. Гунькин, Г. Сусянок // Хлебопродукты. – 2011. – № 2. – С. 52–53.

**107. Деренжи, П.** Свойства зерна, используемого в питании человека / П. Деренжи // Хлебопродукты. – 2001. – № 3. – С. 13–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 23.03.2020). – Название с экрана.

**108. Дослідження** технологічних властивостей пшениці та спельти як сировини для виробництва борошна і крупи / Д. О. Жигунов, М. Р. Мардар, С. М. Соц // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 5. – С. 208–217.

У статті досліджено твердозернистість різних типів і сортів зерна пшениці, у тому числі спельти, двома різними методами та показано, що твердозернистість зерна – важливий показник, який обумовлює цільове використання зерна.

**109. Егоров, Б. В.** Питательная ценность и лечебно-профилактические свойства зерна овса и продуктов переработки / Б. В. Егоров, Л. В. Капрельянц, В. Т. Гулавский // Хранение и переработка зерна. – 2001. – № 7 (25). – С. 31–35.

**110. Егоров, Б. В.** Современная классификация технологических свойств зерна пшеницы / Б. В. Егоров, Д. А. Жигунов // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 8 (173). – С. 45–47.

**111. Євдокимова, Г. Й.** Вплив режимів зберігання на зміну біохімічних властивостей насіння амаранту / Г. Й. Євдокимова, Л. К. Овсянникова, Н. О. Валентюк // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 1 (103). – С. 33–35.

**112. Євдокимова, Г. Й.** Хімічні зміни при зберіганні сухого та охолодженого голозерного вівса / Г. Й. Євдокимова, Л. К. Овсянникова, С. В. Буранова // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 1 (41). – С. 14–16.

Робота присвячена питанням зміни хімічного складу голозерного вівса сорту Вандровник, яке зберігалось в різних умовах. Приведено залежності зміни масової частки білків, жирів, вуглеводів від відносної вологості і температури повітря в процесі зберігання. Встановлено, що найбільш ефективно голозерний овес зберігається в охолоджену стані.

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

**114. Жигунов, Д. А.** Исследование технологических свойств современных сортов пшеницы Украины. III. Размолоспособность зерна / Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4 (48). – С. 16–19.

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

Данная статья завершает цикл публикаций, посвященный сравнительному исследованию показателей качества зерна различных типов пшеницы и полученной из него муки. В статье уделено внимание исследованию реологических свойств теста муки из твердозерной, мягкозерной и вакси- пшеницы, и определены направления их целевого использования.

**116. Жигунов, Д. О.** Дослідження технологічних властивостей пшениці та спельти як сировини для виробництва борошна і крупи [Електронний ресурс] / Д. О. Жигунов, М. Р. Мардар, С. М. Соц, Ю. С. Барковська, Г. Д. Жигунова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 5. – С. 208–217. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2018\\_24\\_5\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2018_24_5_26) (дата звернення: 17.07.2020). – Назва з екрана.

У статті досліджено твердозернистість різних типів і сортів зерна пшениці, у тому числі спельти, двома різними методами та показано, що твердозерність зерна – важливий показник, який обумовлює цільове використання зерна.

**117. Жук, В.** По фасолинам. Влияние влаготермической обработки на биологическую ценность зерновой фасоли / В. Жук, Л. Баля // Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование. – Київ : Рема-Принт, – 2010. – № 11-12. – С. 22–24. – Режим доступу до Електронного каталогу

Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 23.03.2020). – Назва з екрана.

**118. Журлова, Е. Д.** Фитокомпоненты зернового сырья : строение, свойства, применение / Е. Д. Журлова, Л. В. Капрельянц // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 3–7.

**119. Исследование** свойств полбы / С. В. Зверев, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хлебопродукты. – 2016. – № 1. – С. 66–67.

Определены физико-химические свойства двух плёнчатых сортов полбы - Руно и Алькоран и одного голозёрного - Греммэ, по сравнению с мягкой пшеницей. Установлено, что зерно сорта Алькоран наиболее крупное, имеет большую стекловидность, содержит в 1,5 раза больше белка, чем пшеница.

**120. Исследование** технологических свойств современных сортов пшеницы Украины. I. Физические и биохимические показатели качества зерна / И. Г. Топораш, Д. А. Жигунов, Д. В. Аксельруд, Е. М. Благодарова // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 2 (46). – С. 30–35.

Изучены физические и биохимические свойства современных сортов украинской пшеницы и влияющие факторы, их обуславливающие. Показано, что товарная пшеница по сравнению с сортовой имеет низкие показатели качества. Установлено, что по аллельному составу глиадин-и глютеинкодирующих локусов запасных белков новые сорта твердозерной пшеницы имеют высокие хлебопекарные свойства.

**121. Казаков, Е. Д.** Влияние жизнеспособности зерна на его технологические качества / Е. Д. Казаков // Хлебопродукты. – 2000. – № 1. – С. 14–15.

**122. Казаков, Е.** Технологические достоинства зерна пшеницы в засушливых зонах / Е. Казаков // Хлебопродукты. – 2001. – № 5. – С. 27–28.

**123. Казаков, Е.** Технологические свойства зерна пшеницы / Е. Казаков // Хлебопродукты. – 2001. – № 11. – С. 27–28.

**124. Капрельянц, Л. В.** Состав и физико-химические свойства гидроколлоидов семян льна / Л. В. Капрельянц, Н. А. Швеца // Зернові продукти і комбікорми. – 2006. – № 4. – С. 28–31.

**125. Козубаева, Л. А.** Изменение свойств зерна пшеницы при его подготовке для получения зернового хлеба / Л. А. Козубаева, В. Л. Злочевский, С. И. Конева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 15–16.

**126. Костецька, К. В.** Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від особливостей гібриду [Електронний ресурс] / К. В. Костецька, Н. М. Осокіна // Вісник Уманського національного університету садівництва. – 2019. – № 1. – С. 29–32. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc\\_2019\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc_2019_1_8) (дата звернення: 03.05.2020). – Назва з екрана.

- 127. Крикунова, Л. Н.** Сравнительная характеристика методов оценки прочностных свойств зерна / Л. Н. Крикунова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – № 4. – С. 48–52. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 14.01.2020). – Название с экрана.
- 128. Крыжановский, Л. Ф.** Технологические свойства зерна проса, выращиваемого в Республике Беларусь / Л. Ф. Крыжановский, Д. М. Сычева, И. С. Косцова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 9. – С. 63–65.
- 129. Курилович, Н. Н.** Влияние температурно-влажностных характеристик пророщенного зерна на его структурно-механические свойства / Н. Н. Курилович, В. А. Шуляк, А. В. Евдокимов // Зернові продукти і комбікорми. – 2009. – № 3 (35). – С. 14–17.
- 130. Куянов, Ю. Ю.** Технологічні аспекти отримання "зірваних" зерен НВЧ-випромінюванням / Ю. Ю. Куянов, С. Ю. Миколенко // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 22. – С. 40–48.  
Проаналізовано роль анатомічної будови зернівки, зміни основних компонентів хімічного складу під впливом НВЧ-випромінювання. Показано, що мікрохвильова обробка змінює властивості крохмалів, чутливість яких до дії НВМ - випромінювання залежить від наявності амілози. Застосування солі, жиру перед НВЧ-обробкою дає змогу досягти підвищення виходу і якості кінцевої продукції.
- 131. Леонова, С. А.** Изменения ферментативной активности зерна пшеницы при его переработке / С. А. Леонова, Е. П. Мелешкина // Хлебопродукты. – 2013. – № 10. – С. 48–51.
- 132. Лычагина, Т.** Диетические свойства цельного зерна / Т. Лычагина // Хлебопёк. – 2015. – № 4. – С. 44–46.
- 133. Макаренко, В.** Соя – королева білка / В. Макаренко // Агроперспектива. – Київ, 2011. – № 8-9 (138). – С. 40–42. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 15.01.2020). – Назва з екрана.
- 134. Марьин, В. А.** Влияние влажности на технологические свойства зерна овса / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37. – № 4. – С. 50–55.
- 135. Марьин, В. А.** Влияние гидротермической обработки на свойства, морфологию ядра и оболочек зерна овса / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Хлебопродукты. – 2012. – № 11. – С. 58–59.
- 136. Марьин, В. А.** Влияние термофилирования на прочностные характеристики оболочек зерна гречихи / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Хлебопродукты. – 2013. – № 1. – С. 54–55.

137. **Марьин, В. А.** Технологическое свойства влажного и сырого зерна гречихи / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 3. – С. 35–39.
138. **Марьин, В. А.** Физико-механические характеристики и морфология зерна гречихи, убранной весной после схода снега / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Хлебопродукты. – 2016. – № 4. – С. 50–52.
139. **Моргун, В. А.** Качественная характеристика зерна, перерабатываемого на мукомольных заводах Украины / В. А. Моргун // Хранение и переработка зерна. – 1999. – № 4. – С. 11–13. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.
140. **Моргун, В. О.** Технологічні властивості зерна "житниця" з різних регіонів вирощування / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Ю. А. Копаєва // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, Вип. 29. – С. 75–76.
141. **Мукомольные** свойства зерна перспективных сортов озимой пшеницы / Н. Беркутова, Б. Сандухадзе, Е. Соболева // Хлебопродукты. – 2010. – № 11. – С. 51–53.  
Установлено, что неправильно е хранение зерна гречихи в условиях повышенной влажности, перепада температур и ряда других факторов привело к необратимым изменениям, возможно вследствие деструкции зерна, которая характеризуется значительным ухудшением его качества (порчей) и появлением дефектов.
142. **Не завадить** освіжити призабуті знання про хімічний склад і властивості зерна, крупів та борошна // Зерно і хліб. – 2006. – № 4 (44). – С. 53–56.
143. **Нечаев, А. П.** Белки пшеницы. Технология получения и применения (состояние, проблемы, пути развития) / А. П. Нечаев, Г. Н. Дубцова, В. В. Колпакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1995. – № 1-2 (224-225). – С. 28–30.
144. **Новинки** селекції // Зерно. – 2016. – № 10 (127). – С. 152–155.
145. **Орлова, С.** Заготівельникам не завадить краще знати про фізико-механічні й технологічні властивості насіння високоолійних культур / С. Орлова // Зерно і хліб. – 2008. – № 3 (51). – С. 50–51.
146. **Особенности** контроля содержания протеина в ячмене методом красителя / В. В. Платонов, А. В. Ковальчук, С. Л. Лотар // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 1 (79). – С. 17–18.

**147. Осокіна, Н. М.** Круп'яні властивості зерна пшениці озимої та тритикале і ячменю ярих залежно від сорту та погодних умов у Лісостепу Правобережному [Електронний ресурс] / Н. М. Осокіна, К. В. Костецька // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2012. – Вип. 81 (1). –

С. 46–53. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(1\)\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(1)_8) (дата звернення: 30.04.2020). – Назва з екрана.

Наведено результати дворічних досліджень технологічної придатності зерна пшениці сорту Подолянка, тритикале сорту Хлібодар харківський та ячменю сорту Звершення для виробництва крупи.

**148. Осокіна, Н. М.** Порівняльна оцінка круп'яних властивостей зерна ярих пшениці, тритикале та ячменю [Електронний ресурс] / Н. М. Осокіна, К. В. Костецька // Вісник Уманського національного університету садівництва. – 2014. – № 1. – С. 78–83. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc\\_2014\\_1\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc_2014_1_19) (дата звернення: 05.05.2020). – Назва з екрана.

Стаття присвячена встановленню технологічної придатності зерна пшениці сорту Трізо, тритикале сорту Аватар та ячменю сорту Командор для виробництва крупи. Зерно тритикале, пшениці та ячменю, вирощене на дослідному полі навчально-науково-виробничого відділу Уманського НУС у 2013. Технологічні властивості зерна – це сукупність ознак і показників його якості, що характеризують стан зерна в технологічних процесах переробки і впливають на вихід і якість крупи.

**149. Осокіна, Н. М.** Технологічні властивості зерна кукурудзи залежно від особливостей гібриду [Електронний ресурс] / Н. М. Осокіна, О. П. Герасимчук, Я. С. Стратуца // Вісник Уманського національного університету садівництва. – 2019. – № 1. – С. 124–128. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc\\_2019\\_1\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc_2019_1_25) (дата звернення: 03.05.2020). – Назва з екрана.

Стаття присвячена встановленню найбільш технологічно придатних гібридів зерна кукурудзи з метою їх подальшого використання в харчовій зернопереробній галузі. Встановлено, що кращими геометричними показниками характеризувалось зерно кукурудзи гібриду Галатея. За органолептичною оцінкою досліджувані сорти кукурудзи відповідали вимогам стандарту, мали властивий колір, не характеризувались сторонніми запахами та смаками.

**150. Осокіна, Н.** Технологічні властивості зерна гібриду кукурудзи в умовах Правобережного Лісостепу / Н. Осокіна, К. Костецька // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 4. – С. 25–29.

Досліджено технологічні властивості зерна кукурудзи для виробництва крупи.

**151. Остапчук, М.** Малознаними виявляються фізичні характеристики голозерного ячменю порівняно з іншими зерновими / М. Остапчук, Г. Гончарук, В. Чеботар // Зерно і хліб. – 2009. – № 1 (53). – С. 36–37.

**152. Оценка** качества зерна тритикале / Е. П. Мелешкина, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хлебопродукты. – 2015. – № 2. – С. 48–49.

Изучены физические и биохимические свойства 16 сортов тритикале по 39 образцам урожая 2011, 2012 и 2013 гг. Сделан вывод о перспективности использования тритикале для выработки натуральной крупы в ассортименте.

**153. Пекарям** варто знати про борошномельні властивості сучасних сортів пшениці / І. Топораш, О. Рибалка, М. Литвиненко, І. Супруженко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 6 (31). – С. 4–6.

**154. Полба** и спельта : возвращение к истокам / С. В. Зверев, О. В. Политуха, А. А. Стариченков, П. С. Абрамов // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 6-7 (194). – С. 48–50.

Древние виды пшеницы – это генетические родственники и прародители современных видов мягкой и твердой пшеницы, известные еще многие тысячелетия назад. К древним видам относятся пшеница полба однозернянка, пшеница полба двузернянка, пшеница спельта и пшеница камут. Все четыре злака на территории России ошибочно называют просто полбой. Разница между современной пшеницей и древними ее видами – в числе хромосом, структуре протеина и питательной ценности.

**155. Полторецкий, С. П.** Вплив умов вирощування на формування технологічних властивостей зерна сортів проса [Електронний ресурс] / С. П. Полторецкий // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2013. – Вип. 83. – С. 25–33. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2013\\_83\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2013_83_6) (дата звернення: 30.04.2020). – Назва з екрана.

Наведено результати досліджень з вивчення впливу різних строків і способів сівби на урожайність і технологічну якість зерна сортів проса посівного Слобожанське і Лана в умовах нестійкого зволоження Правобережного Лісостепу.

**156. Пономарева, Е. И.** Влияние среды набухания на изменение свойств зерна ржи / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, А. А. Журавлев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 40–42.

**157. Пономарева, Е. И.** Влияние технологических параметров подготовки зерна ржи на его реологические свойства / Е. И. Пономарева, Л. В. Логунова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 49–51.

Исследовано влияние продолжительности набухания целого зерна ржи в среде с молочнокислыми бактериями и кислотности среды на изменение прочности зерна. Определены оптимальные режимы подготовки целого зерна ржи для использования его в хлебобулочных изделиях повышенной пищевой ценности.

**158. Пономарева, Е. И.** Влияние ферментного препарата целлюлолитического действия на свойства зерна / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 10. – С. 41–43.

**159. Притульська, Н. В.** Біологічна цінність насіння зернобобових культур і продуктів їх переробки / Н. В. Притульська, В. Ф. Соловйова // Сучасні проблеми товарознавства. – Київ : КНТЕУ, 2003. – С. 50–54. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 15.01.2020). – Назва з екрана.

**160. Равшанов, С.** Влияние режимов холодного кондиционирования на технологические свойства зерна пшеницы / С. Равшанов // Хлебопродукты. – 2011. – № 10. – С. 52–53.

Рассмотрено влияние режимов холодного кондиционирования на технологические свойства зерна пшеницы, районированной на территории Республики Узбекистан. Установлено влияние влажности зерна и продолжительности его отволаживания на выход и качество круподунстовых продуктов и хлебопекарные свойства муки. Получены эффективные значения влажности и продолжительности отволаживания зерна.

**161. Рибалка, О. І.** Сортів особливості зерна як фактор стабільної якості / О. І. Рибалка // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, Вип. 29. – С. 88–91.

**162. Рибка, В.** Як почуваєшся, недавня "королева" полів, у зоні Степу України? / В. Рибка, Н. Ляшенко // Зерно і хліб. – 2007. – № 3 (47). – С. 42–45.

**163. Рукшан, Л. В.** Влияние кислотности воды, используемой при холодном кондиционировании, на технологические свойства зерна / Л. В. Рукшан // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 11 (89). – С. 31–32.

**164. Садыгова, М. К.** Технологический потенциал сортов нута местной селекции / М. К. Садыгова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 2. – С. 17–20.

**165.** Связь между составом глиадинов и технологическими свойствами зерна у генотипов мягкой пшеницы с разными аллелями глиадинкодирующих локусов / А. А. Хрунов, Н. Н. Новиков, А. Ю. Драгович, С. Л. Белецкий // Хлебопродукты. – 2012. – № 8. – С. 56–57.

Установлена связь глиадинкодирующих аллелей Gli-A2s, Gli-A1 i, Gli-A1m с большим набором признаков по улучшению технологических свойств зерна, что позволяет использовать эти аллели в качестве генетических маркеров указанных признаков в селекции мягкой пшеницы. У изученных биотипов мягкой пшеницы выявлена отрицательная связь между содержанием в зерне клейковины и ее упругостью, а также основными мукомольно-хлебопекарными показателями.



**166. Слободянюк, Н. М.** Харчова та біологічна цінність насіння льону / Н. М. Слободянюк, Ю. Г. Сухенко, І. А. Веретинська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 1 : Актуальні питання технології зберігання і переробки зерна, виготовлення зернових виробів та комбікормів, Вип. 46. – С. 91–94.

У статті вивчено харчову та біологічну цінність насіння льону, вирощеного в Центральному регіоні України. Як свідчать результати експериментальних досліджень, піддослідне насіння льону характеризується підвищеним вмістом білків та жиру, сумарна кількість яких становить у межах 66-68 % від загальної маси.

**167. Соколов, В.** Гороху природа відвела роль білкової піраміди / В. Соколов, В. Січкач // Зерно і хліб. – 2004. – № 3 (35). – С. 42.

**168. Соц, С. М.** Голозерний овес – перспективна сировина для круп'яної промисловості / С. М. Соц, Є. І. Шутенко, І. О. Кустов // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 4 (44). – С. 7–8.

У даній статті розглянуті особливості хімічного складу голозерного і плівчастого вівса. Можливості використання голозерного вівса для круп'яної промисловості.

**169. Соц, С. М.** Особливості технологічних властивостей та хімічного складу голозерного вівса сорту "Саломон" / С. М. Соц, І. О. Кустов // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 2 (31). – С. 103–108.

У представленій роботі розглянуто основні технологічні та фізико-хімічні властивості голозерного вівса сорту «Саломон» вирощеного на території Кіровоградської області. Досліджуваний сорт голозерного вівса за більшістю показників відповідає обмежувальним вимогам, які встановлено для зерна круп'яного призначення, відповідно до ДСТУ 4963:2008. Особливістю голозерного вівса є відсутність квіткових плівок на поверхні зернівки, що і обумовлює переваги даної культури.

**170. Соц, С. М.** Технологічні властивості вітчизняного зерна галозерного вівса / С. М. Соц // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 4 (154). – С. 47–51.

У даній статті наведено порівняння технологічних властивостей галозерного та плівчастого вівса. Встановлено можливість переробки галозерного вівса на круп'яні продукти.

**171. Сравнительный анализ технологических и потребительских качеств зерна сортов гречихи разных лет селекции / А. Н. Фесенко, Е. А. Кузнецова, Н. Н. Полехина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 4. – С. 76–86.**

Проанализированы показатели технологических качеств зерна 2 местных сортов и 26 селекционных сортов различного морфотипа, представляющих основные этапы селекции гречихи. В ходе 100 лет селекции значительно (на 9,3-34,0%) повысилась масса 1000 зерен, общий выход крупы увеличился незначительно (на 0,3-3,8%). У селекционных сортов гречихи несколько возросло (в среднем на 0,2-0,4%) содержание белка в крупе.

**172. Станкевич, Г.** Фізико-технологічні характеристики та гідроскопічні властивості насіння амаранту / Г. Станкевич, Л. Овсянникова, Н. О. Валентюк // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2008. – № 1 (16). – С. 28–29.

- 173. Тарасенко, С.** Влияние мелкой фракции зерна твердой пшеницы на технологические свойства / С. Тарасенко // Хлебопродукты. – 2000. – № 7. – С. 18–19.
- 174. Тастанбеков, С.** Ознайомимося з якісними і кількісними показниками казахстанського зерна / С. Тастанбеков // Зерно і хліб. – 2008. – № 2 (50). – С. 13.
- 175. Технологические свойства зерна пшеницы** / Н. Беркутова, Н. Давыдова, Е. Давыдова, Е. Бучма // Хлебопродукты. – 2006. – № 8. – С. 42–44.
- 176. Технологические свойства зерна тритикале** / Н. Беркутова, Е. Давыдова, Д. Беркутова, Е. Бучма // Хлебопродукты. – 2008. – № 1. – С. 45–47.
- 177. Технологічні властивості зерна полби та спельти і перспективи їх використання для виробництва харчових продуктів** / Б. В. Єгоров, Д. О. Жигунов, М. Р. Мардар // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, Ч. 1. – № 5, – С. 209–216.
- 178. Тищенко, В.** Звернемося ще раз до спадкових відмінностей форм проса за технологічними якостями й біохімічним складом зерна / В. Тищенко, М. Чекалін, М. Баташова // Зерно і хліб. – 2014. – № 1 (73). – С. 69–70.
- 179. У цукровій кукурудзі зосереджена четверта частина елементів таблиці Менделєєва** / М. Кирпа, В. Черчель, С. Шевченко, Л. Максимова // Зерно і хліб. – 2010. – № 3 (59). – С. 45–47.
- 180. Цікаві закономірності впливають з дослідження борошномельних властивостей сучасних сортів пшениці** / І. Топораш, О. Рибалка, М. Литвиненко, І. Сурженко // Зерно і хліб. – 2008. – № 1 (49). – С. 50–51.
- 181. Чеботарев, О. Н.** Оптимизация хлебопекарных свойств зерна пшеницы с ослабленной клейковиной / О. Н. Чеботарев, Ж. П. Соловьева, В. Н. Дьякова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 113–114.
- 182. Чумаченко, Ю. Д.** Влияние горячего кондиционирования на хлебопекарные свойства зерна тритикале / Ю. Д. Чумаченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, Вип. 30. – С. 25–27.
- 183. Шаповаленко, О. І.** Дослідження структурно-механічних властивостей партій зерна пшениці із різним вмістом пророслих зерен / О. І. Шаповаленко, А. В. Шаран // Зернові продукти і комбікорми. – 2002. – № 2. – С. 9–10. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/12716> (дата звернення: 23.01.2020). – Назва з екрана.

В статті наведені результати дослідження кутів природного ухилу і ковзання по сталевому самопливу, маси 1000 зерен, об'ємної маси партій зерна пшениці із різним вмістом пророслих зерен.

**184. Штейнберг, Т. С.** Цветовые характеристики зерна твёрдой пшеницы сортов, внесённых в Государственный реестр селекционных достижений / Т. С. Штейнберг, Л. И. Семикина, О. В. Морозова // Хлебопродукты. – 2015. – № 3. – С. 50–52.

Представлены результаты исследований цветовых характеристик зерна твёрдой и белозёрной пшеницы. Установлены различия в цвете для разных сортов зерна твёрдой пшеницы, полученных с восьми сортоучастков (6 областей и краёв). Определена разница в цвете белозёрной и твёрдой пшеницы.

**185. Щипак, Г. В.** Технологические свойства зерна сортов озимого тритикале / Г. В. Щипак, И. А. Панченко // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 6 (120). – С. 37–38.

**186. Ящук, Н. О.** Вплив факторів вирощування та тривалості зберігання на фізико-технологічні властивості зерна пшениці [Електронний ресурс] / Н. О. Ящук // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. Серія: Агрономія. – 2013. – Вип. 183 (2). – С. 185–189. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau\\_agr\\_2013\\_183\(2\)\\_33](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_agr_2013_183(2)_33) (дата звернення: 03.05.2020). – Назва з екрана.

Визначено фактори вирощування та оптимальні терміни зберігання, що сприяють отриманню зерна з високими фізико-технологічними властивостями.

## **Законодавча та нормативна база борошномельно-круп'яної промисловості**

### **Закони України**

**187. Закон** України Про тимчасовий порядок оподаткування операцій з імпорту крупи гречки : від 3 берез. 2011 р. № 3086-VI // Відомості Верховної Ради України : офіц. вид. № 37. – Київ : Преса України, 2011.– С. 1676.

### **Галузевий стандарт**

**188. ГСТУ 46.004-99.** Борошно пшеничне. Мука пшеничная. Технічні умови : Чинний від 1999-08-15. – Київ, 1999. – 11 с. – (Галузевий стандарт України). – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 21.04.2020). – Назва з екрана.

### **Національні стандарти України**

**189. ДСТУ 4111.2-2002 Борошно пшеничне.** Фізичні характеристики тіста. Частина 2. Визначення реологічних властивостей екстенсографом (ISO 5530-2:1997, MOD). Збірник / розроб. Г. Гуменюк – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2003. – Київ : Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2002. – 62 с. – (Національні стандарти України) – 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: 15.04.2020). – Назва з екрана.

**190. ДСТУ 4525:2006 Кукурудза. Технічні умови** / розроб. Г. Гуменюк. – Вид. офіц. – Зі скасуванням ГОСТ 13634-90; Чинний від 01.04.2007. – Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – III, 10 с. – (Національний стандарт України). – 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: 15.04.2020). – Назва з екрана.

**191. ДСТУ 4235:2003 Зернові культури і продукти помелу зернових.** Визначання в'язкості борошна. Метод із використанням амілографа (ISO 7973:1992, MOD) / розроб. Г. Гуменюк. – Офіц. вид. – Чинний від 01.10.2004. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – IV, 10 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.

- 192. ДСТУ 4250:2003 Продукти з меленого зерна ;** Визначання кислотного числа жиру (ISO 7305:1998, MOD) / розроб. Г. Гуменюк – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2005. – Київ : Держспоживстандарт України, 2005. – IV, 6 с. – (Національний стандарт України) – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 193. ДСТУ 4254:2003 Борошно пшеничне і манні крупи з твердої пшениці.** Визначання домішок тваринного походження (ISO 11050:1993, MOD) / розроб. Г. Гуменюк – Офіц. вид. – Чинний від 01.01.2005. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – IV, 13 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 194. ДСТУ 4255:2003 Борошно із твердої пшениці і крупи манні.** Визначання вмісту жовтого пігмента (ISO 11052:1994, MOD) / розроб. Г. Гуменюк . – Офіц. вид. – Чинний від 01.01.2005. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – IV. 6 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 195. ДСТУ 4543:2006 Борошно соєве харчове.** Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2008-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – III, 14 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 196. ДСТУ 4870:2007 Метрологія. Борошно.** Визначення білості фотометричним методом. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 5 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 197. ДСТУ 4960:2008 Борошно із зерна тритикале.** Технічні умови. – Чинний від 2010-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 8 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 198. ДСТУ 7697:2015 Крупи гречані.** Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 10 с. – (Національний стандарт України). – 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: 26.04.2020). – Назва з екрана.
- 199. ДСТУ 7698:2015 Крупи вівсяні.** Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 9 с. – (Національний стандарт України). – 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: 05.05.2020). – Назва з екрана.
- 200. ДСТУ 7699:2015 Крупи пшеничні.** Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 9 с. – (Національний стандарт України). – 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: 06.05.2020). – Назва з екрана.
- 201. ДСТУ 7700:2015 Крупи ячмінні.** Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 10 с. – (Національний стандарт України). – 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: 06.05.2020). – Назва з екрана.
- 202. ДСТУ 7701:2015 Крупи горохові.** Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 10 с. – (Національний стандарт України). – 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: 06.05.2020). – Назва з екрана.
- 203. ДСТУ 7702:2015 Борошно гречане.** Технічні умови. – Чинний від 2016-08-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 7 с. – (Національний стандарт України). – 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: 05.05.2020). – Назва з екрана.
- 204. ДСТУ 8791:2018 Борошно житнє хлібопекарське.** Технічні умови.— Чинний від 2019-06-01. – Київ : Укр НДНЦ, 2019. – III, 8 с. – (Національний стандарт України). – 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.
- 205. ДСТУ ISO 15793:2009 Крупи манні з твердої пшениці.** Метод визначення неподрібненої фракції (ISO 15793:2000, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2013. – IV, 6 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.

- 206.** ДСТУ ISO 3093:2009 **Пшениця, жито та борошно з них**, пшениця тверда й манні крупи з твердої пшениці. Визначення числа падіння методом Хагберга-Пертена (Hagberg-Perten) (ISO 3093:2004, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2013. – IV, 11 с. – (Національний стандарт України). ) – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 207.** ДСТУ ISO 6645:2004 **Борошно пшеничне**. Визначення вмісту сухої клейковини (ISO 6645-1981, IDT) / ред. Л. Гуленко. – Офіц. вид. – Чинний від 01.04.2006. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – IV, 4 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 208.** ДСТУ ISO 6820:2004 **Борошно пшеничне та житнє**. Загальні настанови щодо розроблення хлібопекарських випробувань (ISO 6820-1985, IDT) / ред. Л. Гуленко – Офіц. вид. – Чинний від 01.04.2006. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – IV, 6 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 209.** ДСТУ ISO 7304:2005 **Крупи та макаронні вироби з твердої пшениці**; Оцінювання варивних властивостей спагеті органолептичними методами (ISO 7304:1985, IDT) / ред. Л. Гуленко – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2006. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – IV, 11 с. – (Національний стандарт України). – 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.

#### **Книги, навчальні видання, довідники**

- 210.** **Борошно** та хлібобулочні вироби. Нормативні документи : довідник : У 2 т. / упоряд. В. С. Тимошенко; заг. ред. В. Л. Іванов. – Леонорм, – (Нормативна база підприємства: законодавство, стандартизація, класифікація, сертифікація). – Т. 1. – 2000. – 258 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

**211. Борошно** та хлібобулочні вироби. Нормативні документи : довідник : У 2 т. / упоряд. В. С. Тимошенко ; заг. ред. В. Л. Іванов. Леонорм, 2000. – (Нормативна база підприємства: законодавство, стандартизація, класифікація, сертифікація). – Т. 2. – 2000. – 273 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

**212. Рыжков, Г. Г.** Основы стандартизации в элеваторной, мукомольно-крупяной и комбикормовой промышленности: учеб. пособие / Г. Г. Рыжков, П. М. Шеврыгин. – Москва: Агропромиздат, 1989. – 287 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

### **Накази. Постанови**

**213. Про встановлення** максимальної вартості послуг за зберігання об'єктів державного цінового регулювання та за переробку зерна на борошно : Наказ від 23.02.2010 р. № 76 / Україна. Міністерство аграрної політики // Справочник экономиста. – 2010. – № 4. – С. 13. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**214. Про затвердження** Інструкції з технології виробництва хлібопекарського сортового і обойного борошна із зерна тритикале та Інструкції щодо технології зберігання зерна у зернохосовищах із застосуванням... : Наказ 04.02.2011 №10 / Україна. Міністерство аграрної політики та продовольства // Офіційний вісник України. – 2011. – № 16. – С. 142–146. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**215. Про затвердження** Інструкції з технології виробництва хлібопекарського сортового і обойного борошна із зерна тритикале та Інструкції щодо технології зберігання зерна у зернохосовищах із застосуванням... : Наказ 04.02.2011 № 10 / Україна. Міністерство аграрної політики та продовольства // Офіційний вісник України. – 2011. – № 16. – С. 149–167. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.



### Статті з наукових та фахових видань

- 216. Артёмова, Е. Н.** Определение сапонинов в муке новых стандартов гороха и фасоли; их влияние на пенообразующие свойства бобовых / Е. Н. Артёмова // Вопросы питания. – 2008. – № 1. – С. 57–61. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 25.03.2020). – Название с экрана.
- 217. Волошенко, О. С.** Показники якості зерна пшениці за вимогами стандартів України та США / О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий // Хранение и переработка зерна. – Днепропетровск : АПК-Зерно, 2016. – № 11. – С. 49–51.
- 218. Григоренко, І. В.** Стан системи технічного регулювання продукції борошномельно-круп'яної галузі [Електронний ресурс] / І. В. Григоренко, А. М. Богданович // Товарознавчий вісник. – 2015. – Вип. 8. – С. 177–186. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis\\_2015\\_8\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2015_8_28) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.
- Надано аналіз сучасного стану технічного регулювання в борошномельно-круп'яній галузі. Висвітлено стан стандартизації, оцінювання відповідності, метрології та акредитації продукції.
- 219. Гуменюк, Г. Д.** Новий стандарт на борошно пшеничне / Г. Д. Гуменюк // Хранение и переработка зерна. – 1999. – № 3. – С. 18–19.
- 220. Дмитрук, Є.** Нинішня ситуація в борошномельній галузі потребує швидкого реформування її нормативної бази, чому? / Є. Дмитрук, Т. Містулова, О. Верещинський // Зерно і хліб. – 2015. – № 1 (77). – С. 44–45.
- 221. Коростикова, Т.** У глибинних російських регіонах борошно одержують за ТУ, вимоги до якості в яких досить занижено : тобто, водночас з класичним ГОСТом діють альтернативні норми / Т. Коростикова // Зерно і хліб : наук.-вироб. журн. – 2009. – № 4. – С. 20. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка : [http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 05.04.2020). – Назва з екрана.
- 222. Криви, побічні продукти і відходи :** Терміни круп'яного виробництва згідно з ДСТУ 2629-94 "Криви, побічні продукти і відходи. Терміни і визначення" // Зерно і хліб. – 1999. – № 1. – С. 45.
- 223. Мельник, А.** Класифікація круп згідно з УКТ ЗЕД / А. Мельник // Вісник. Право знати все про податки і збори. – Київ : Укрполіграфмедіа, 2017. – № 21. – С. 37–38. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.04.2020). – Назва з екрана.
- 224. Моргун, В.** Виробляти незбагачене борошно у США та Канаді забороняє закон / В. Моргун // Зерно і хліб. – 2004. – № 2 (34). – С. 31.

- 225. О новом ГОСТ 26361-2013 "Мука. Метод определения белизна" /** Т. С. Штейнберг, Т. А. Леонова, О. Г. Шведова, О. В. Морозова // Хлебопродукты. – Москва : ЗАО "Издательство Хлебопродукты", 2014. – № 8. – С. 47–49. – Режим доступа до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 25.03.2020). – Назва з екрана.
- 226. Особенности сертификации приладів контролю якості борошна та цукру-піску відповідно до вимог міжнародних стандартів /** А. В. Тихонюк, А. В. Ковальчук, Т. В. Вознюк, Л. І. Дадеко // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 12. – С. 50–52. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 25.03.2020). – Назва з екрана.
- 227. Порівняйте** два методи і ГОСТи 13586 та ISO21415-1 визначення вмісту клейковини в зерні та борошні пшениці шляхом ручного відмивання / О. Рибалка, Л. Лифенко, М. Червоніс // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 15–17.
- 228. Разработка** национального стандарта на муку для макаронных изделий / Т. Шнейдер, Н. Казеннова, ШнейдерД, А. Сердечкина // Хлебопродукты. – 2007. – № 4. – С. 48–49.
- 229. Ткаченко, С.** "Королевские " стандарты для "Королівського борошна" / С. Ткаченко // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 10 (124). – С. 37.
- 230. Ткаченко, С.** Підводне каміння нового стандарту на методи визначення кількості та якості клейковини в пшениці та борошні / С. Ткаченко // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 9. – С. 41–45. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.
- 231. Чубенко, Н. Т.** Новый стандарт на пшеничную муку и новые проблемы / Н. Т. Чубенко // Пищевая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 84–85.
- 232. Шнейдер, Т.** Разработка национального стандарта на муку для макаронных изделий. / Т. Шнейдер // Хлебопродукты. – 2007. – № 4. – С. 48–49. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 30.03.2020). – Название с экрана.

## Економіка виробництва борошномельно-круп'яної галузі

### Книги, навчальні видання, довідники

**233. Грибовский, С. А.** Проблемы устойчивого развития мукомольных предприятий в условиях рынка / С. А. Грибовский ; РАСХН. Сибирское отделение, Сибирский НИИ экономики сельского хозяйства. – Новосибирск, 2000. – 107 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: 25.03.2020). – Название с экрана.

**234. Демчак, І. М.** Методичні положення та норми витрат праці на виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості / І. М. Демчак, В. О. Завалевська, К. С. Гуменюк ; Український науково-дослідний інститут продуктивності АПК; Захід. наук.-дослід. центр продуктивності АПК. – Київ : Укragропромпродуктивність, 2012. – 212 с. – (Економічні нормативи). – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 13.05.2020). – Назва з екрана.

**235. Методичні** положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості / І. М. Демчак ; Український науково-дослідний інститут продуктивності агропромислового комплексу – Київ : НДІ "Укр. агропром продуктивність", 2011. – 124 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

### Монографії, розділи кол. монографій

**236. Орленко, О. В.** Формування та розвиток круп'яної індустрії України: проблеми теорії і практики: монографія / О. В. Орленко. – Херсон: Грінь Д. С., 2015. – 417 с.

Розкрито теоретико-прикладні засади формування та розвитку вітчизняної круп'яної індустрії. Проаналізовано сучасний стан і тенденції розвитку ринку круп'яних культур. Визначено організаційно-економічні проблеми формування сировинних баз круп'яного виробництва і особливості створення інфраструктури круп'яного підкомплексу. Висвітлено ринкові можливості та економічні переваги впровадження у виробництво органічної продукції. Обґрунтовано пріоритети розвитку маркетингових важелів і кластеризації круп'яної галузі. Розкрито сутність державних і бізнесових інститутів у підтримці напрямів ефективного розвитку круп'яного виробництва через інноваційні механізми, інвестиційні інструменти, політику пріоритетності та привабливості.

### **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

**237. Магомедов, М. Д.** Пути повышения экономической эффективности использования зерна в мукомольной промышленности: автореф. дис. ... канд. экон. наук : 08.00.05 / Магомедов Магомед Даниялович; Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности. – Москва, 1982. – 22 с.

**238. Орловська, Т. М.** Обліково-аналітична інформація в управлінні діяльністю борошномельних підприємств: автореф. дис. ...канд. экон. наук / Орловська Тетяна Михайлівна ; 08.00.09 (за видами економічної діяльності). – Тернопіль : Тернопільський національний економічний університет, 2011. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 28.03.2020). – Назва з екрана.

**239. Скоробогатова, В. В.** Управління економічною стійкістю підприємств борошномельної промисловості : автореф. дис... канд. экон. наук: 08.06.01 / Скоробогатова Вікторія Вікторівна ; Таврійський національний університет ім. В. І. Вернадського. – Сімферополь, 2004. – 18 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

**240. Юрченко, А. Ю.** Формування та підвищення рівня економічної стійкості підприємств борошномельної галузі : автореф. дис. ... канд. экон. наук : 08.00.04 / Юрченко Аліна Юріївна ; Херсонський національний технічний університет. – Херсон, 2018. – 21 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

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

**241. Відоменко, І. О.** Організаційно-економічний механізм реалізації стратегії конкуренції підприємствами борошномельної промисловості : дис... канд. экон. наук: 08.07.01 / Відоменко Ірина Олександрівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2004. – 211 арк. – 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

У даній роботі здійснено дослідження теоретичних та прикладних аспектів ведення конкурентної боротьби та намічено напрями їх вирішення шляхом розробки теоретичних та науково-практичних основ формування організаційно-економічного механізму реалізації стратегії конкуренції підприємствами борошномельної промисловості. В процесі дослідження отримано результати, які мають наукову новизну та практичне значення.

**242. Князєв, С. І.** Ефективність розвитку борошномельно-круп'яної і комбікормової промисловості в Україні : дис. канд... екон. наук: 08.07.01 / Князєв Святослав Ігорович ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 2002. – 201 арк. – 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

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

**243. Біленький, О.** Цікавою виявляється динаміка експортно-імпортних потоків пшениці між країнами СНД / О. Біленький // *Зерно і хліб*. – 2010. – № 4. (60). – С. 18–21.

**244. Богатирьов, А. М.** Індикатори реалізації конкурентної стратегії на підприємствах борошномельної галузі / А. М. Богатирьов, І. О. Відоменко // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2006. – Т. 2, Вип. 29. – С. 319–323.

**245. Богатырев, А. М.** Управление затратами – основа конкуренции для предприятий зерноперерабатывающей отрасли / А. М. Богатырев, И. А. Видоменко // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2003. – № 1. – С. 13–17. Обоснована целесообразность создания конкурентного преимущества в низких затратах на основе применения теории жизненного цикла предприятия и анализа рыночной ситуации на примере рынка Южного региона Украины.

**246. Боровицька, К. О.** Аналіз і оцінка зовнішніх і внутрішніх чинників формування прибутку в борошномельній галузі / К. О. Боровицька, О. Д. Волкова // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2007. – Т. 2, Вип. 30. – С. 371–374.

**247. Борщевський, П.** Іноземні інвестиції, вітчизняні інновації та податки / П. Борщевський, С. Князєв // *Зерно і хліб*. – 2003. – № 2. – С. 14–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.

**248. Борщевський, П. П.** Основні напрями розвитку борошномельно-круп'яної і комбікормової промисловості України / П. П. Борщевський, С. І. Князєв // *Хранение и переработка зерна*. – 2001. – № 6 (24). – С. 7–15.

**249. Борщевський, П.** У борошномелів і пекарів є перспектива. За умови розумного оподаткування, оптимального ціноутворення і прийняття державної програми залучення інвестицій / П. Борщевський // *Зерно і хліб*. – 2002. – № 2 (26). – С. 4–5. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 128.01.2020). – Назва з екрана.

**250. Верещинський, О. П.** Техніко-економічна оцінка ефективності сортових помелів пшениці / О. П. Верещинський // *Хранение и переработка зерна*. – 2009 – № 9. – С. 34–35.

**251. Відоменко, І. О.** Сучасні проблеми планування та калькулювання витрат в зернопереробній промисловості / І. О. Відоменко // *Економіка харчової промисловості*. – 2011. – № 2. – С. 27–34.

В статті проведено аналіз сучасних проблем планування та калькулювання витрат на підприємствах зернопереробної промисловості, здійснено обґрунтування необхідності розробки нових методичних рекомендацій, які усували б існуючі проблеми та допомагали адаптуватись підприємствам в умовах впровадження нового Податкового кодексу.

**252. Герасимяк, Н. В.** Проблеми формування та реалізації комплексу засобів маркетингу підприємства борошномельно-круп'яної галузі України та шляхи їх вирішення [Електронний ресурс] / Н. В. Герасимяк, І. М. Панасюк // *Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія : Актуальні проблеми управління та фінансово-господарської діяльності підприємства*. – 2013. – № 53. – С. 25–31. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpiay\\_2013\\_53\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpiay_2013_53_7) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Досліджено особливості формування комплексу засобів маркетингу підприємства борошномельно-круп'яної галузі. На основі проведеного аналізу виявлені проблеми маркетингової діяльності підприємства та запропоновано шляхи їх розв'язання.

**253. Гончарук, А. Г.** Об эффективности деятельности зерноперерабатывающих предприятий Украины / А. Г. Гончарук // *Зерновые продукты и комбикормы*. – 2012. – № 2 (46). – С. 6–8.

В статье проанализировано экономическую эффективность предприятий зерноперерабатывающей отрасли Украины. Определены основные внешние и внутренние факторы эффективности деятельности предприятий, а также резервы сокращения затрат на производство. Предложены пути повышения эффективности деятельности предприятий зерноперерабатывающей отрасли.

**254. Гудзь, Ю. Ф.** Аналіз розвитку фінансового потенціалу переробних підприємств АПК борошно-круп'яної галузі регіону [Електронний ресурс] / Ю. Ф. Гудзь // *Торгівля і ринок України*. – 2018. – № 2. – С. 110–122. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tiru\\_2018\\_2\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tiru_2018_2_15) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Метою статті є аналіз розвитку фінансового потенціалу переробних підприємств АПК борошно-круп'яної галузі регіону в сучасних умовах.

**255. Гудзь, Ю. Ф.** Проблеми управління економічною стійкістю підприємств борошномельно-круп'яної галузі [Електронний ресурс] / Ю. Ф. Гудзь // Інтелект XXI. – 2017. – № 5. – С. 100–106. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/int\\_XXI\\_2017\\_5\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/int_XXI_2017_5_21) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

У статті розглянуто теоретичні та практичні аспекти оцінки економічної стійкості підприємств борошномельно-круп'яної галузі, узагальнено основні показники-індикатори, які застосовуються для оцінювання економічної стійкості підприємств переробної та харчової промисловості.

**256. Добронравова, Н.** Мука : производство и торговля / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 9 (42). – С. 16–17.

**257. Довганюк, М.** Пріоритети сумських борошномелів прості й зрозумілі – міцна виробнича база й ретельний облік в економіці / М. Довганюк // Зерно і хліб. – 2008. – № 4 (52). – С. 10.

**258. Егоров, Б. В.** Классификация современных мукомольных заводов и перспективы развития мукомольной промышленности Украины / Б. В. Егоров, Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 3 (51). – С. 16–23.

**259. Закревська, Л. М.** Економічне обґрунтування доцільності використання сухої пшеничної клейковини борошномельними підприємствами / Л. М. Закревська, В. П. Томчук // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 5 (83). – С. 45.

**260. Зубахин, А. М.** Совершенствование стратегического управления на мукомольно-крупяных предприятиях Алтайского края. / А. М. Зубахин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 8. – С. 20–23. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

**261. Кирп'ікін, В.** Облік виробництва борошна / В. Кирп'ікін // Баланс. – Київ, 2012. – № 42. – С. 15–23. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 28.03.2020). – Назва з екрана.

**262. Князєв, С. І.** Діяльність підприємств борошномельно-круп'яної та комбікормової промисловості України на давальницьких засадах / С. І. Князєв // Економіка АПК. – 2001. – № 12. – С. 76–81.

**263. Колотілов, С. І.** Вимір рівня виробничого потенціалу підприємств борошномельної галузі харчової промисловості / С. І. Колотілов, С. М. Дідух // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 30. – С. 382–384.

**264. Кузнецова, И. А.** Выбор объекта и метода калькулирования себестоимости продукции мукомольных предприятий / И. А. Кузнецова, И. А. Видоменко // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2003. – № 4. – С. 9–15.

Предложено использовать на предприятиях мукомольной отрасли в качестве объекта калькулирования помол. Усовершенствована действующий на предприятиях мукомольной отрасли метод калькулирования с полным распределением затрат и предложено использование нового для данной отрасли метода - метод покрытия. Осуществлены расчеты по данным методами.

**265. Кузнецова, І. О.** Стратегія зовнішньоекономічної діяльності підприємств борошномельної галузі: концептуальна модель [Електронний ресурс] / І. О. Кузнецова, Ю. В. Карпенко // *Вісник соціально-економічних досліджень.* – 2019. – № 1. – С. 168–178. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsed\\_2019\\_1\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsed_2019_1_18) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

У статті проаналізовано товарну структуру експорту України. Доведено, що аграрний сектор став стабільним джерелом валютних надходжень та здійснює істотний внесок у розвиток зовнішньоекономічної діяльності й підтримання зовнішньоторговельного балансу держави. Обґрунтовано важливість експортування продуктів переробки зернових. Проаналізовано розвиток експорту в борошномельній галузі та визначено, що вона стала експортоорієнтованою в останні десять років.

**266. Лесных, О.** Калькулирование себестоимости в мукомольном производстве / О. Лесных // *Хлебопродукты.* – 2007. – № 4. – С. 70–72.

**267. Малышко, Е.** Украина – среди крупнейших? Экспорт муки национального масштаба / Е. Малышко // *Мир продуктов.* – Київ, 2015. – № 3. – С. 20–21. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

**268. Нікішина, О. В.** Ефективність механізмів стимулювання експорту борошномельної та комбікормової продукції / О. В. Нікішина // *Економіка харчової промисловості.* – 2014. – № 4 (24). – С. 25–34.

Проаналізовано структуру експортно-імпортних операцій із зерном та зернопродуктами, динаміку коефіцієнту дискримінаційності цін, доведено неефективність сировинного вектору українського агроекспорту. Обґрунтовано стратегічні завдання і заходи ефективного використання виробничих та експортних потенціалів державних ринків комбікормової і борошномельної продукції в умовах відкритої економіки, розраховано відтворювальний та податковий ефекти від реалізації заходів.

**269. Осипенко, Е.** Зерно под замком, но мука дорожает / Е. Осипенко // *Продукты & ингредиенты.* – 2007. – № 3. – С. 21–22. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.



**270. Перевертун, М.** Борошно більше не будуть завозити до найбільш зерноврожайної області / М. Перевертун // Зерно і хліб. – 2008. – № 2 (50). – С. 11.

**271. Петрик, В. В.** Стратегічне управління : передумови становлення та напрямку розвитку підприємствах борошномельно-круп'яної галузі України / В. В. Петрик // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1999. – № 5. – С. 27–28.

Проаналізовано сучасний стан борошномельно-круп'яної галузі, розкрито наслідки впливу на підприємства основних економічних процесів в Україні (приватизації, становлення ринкових відносин, тощо). Наведено основні напрями перебудови економічного механізму підприємств у зв'язку з новими умовами господарювання, а також теоретичні розробки автора щодо переходу підприємств галузі на засади стратегічного управління.

**272. Петрик, В. В.** Стратегія непрямого інвестування як метод формування обігового капіталу підприємств борошномельно-круп'яної галузі України / В. В. Петрик // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2001. – № 9. – С. 106–107.

Проаналізовано кількісно-якісний склад обігових активів підприємств борошно-круп'яної галузі, розглянуто проблеми інвестиційної діяльності та шляхи підвищення ефективності використання обігових фондів. Найбільшу питому вагу в структурі обігових засобів хлібоприймальних та зернопереробних підприємств мають виробничі запаси і борги дебіторів. Вивільнені обігові кошти є важливим – економічним і соціальним фактором.

**273. Петриченко, В.** Внешняя торговля мукомольной продукцией России / В. Петриченко // Хлебопродукты. – 2008. – № 3. – С. 6–7.

**274. Селюк, Л.** Мука : производство уменьшилось, экспорт вырос / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 2. – С. 26.

**275. Стретович, О. А.** Економічна ефективність технологічних нововведень у підприємствах борошномельної галузі / О. А. Стретович // Економіка АПК. – 2010. – № 5 (187). – С. 74–78.

Запропонована методика оцінки економічної ефективності будь-яких технічних і технологічних впроваджень, спрямованих на вдосконалення процесу переробки зерна при сталій продуктивності, незалежно від рівня власних витрат підприємства. Вирішальне значення мають розмір інвестицій на впровадження інновацій, додаткові витрати на переробку 1 т зерна й оптова ціна реалізації продукції.

**276. Стретович, О. А.** Тенденції роботи зернопереробних підприємств України / О. А. Стретович // Економіка харчової промисловості. – 2016. – Т. 8, № 4. – С. 46–50.

Проаналізовано тенденції роботи зернопереробних підприємств України. Розглянуто економічні та організаційні умови в яких працюють великі підприємства по переробці зерна та міні-млини. Акцентовано увагу на негативних явищах, що впливають на розвиток ринкових відносин в зернопереробній галузі. Вказується на необхідність: конкуренції підприємств на стадії укладання договорів з покупцями; проведення тотального контролю за технологією виробництва; побудови тривалих партнерських відносин; стимулювання експорту зерна.

**277. Супрядкина, А. Ю.** Проблемы и перспективы развития мукомольной промышленности в современной России / А. Ю. Супрядкина // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2007. – № 5. – С. 71. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

**278. Филатов, О. К.** Формирование конкурентоспособности предприятий крупяной промышленности / О. К. Филатов, Ю. Е. Жириков // Пищевая промышленность. – 2006. – № 4. – С. 18–19.

**279. Худик, О. Б.** Стратегічний аналіз фінансової безпеки підприємств борошномельно-круп'яної промисловості [Електронний ресурс] / О. Б. Худик // Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство. – 2017. – Вип. 15 (2). – С. 148–152. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg\\_2017\\_15\(2\)\\_\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2017_15(2)__35) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

Розроблено матричну модель для визначення рівня фінансової безпеки за різних рівнів фінансової гнучкості та достатності джерел фінансування. Теоретично обґрунтовано підхід до комплексної оцінки фінансової безпеки на основі інтегрального показника, який дає змогу врахувати такі її складники, як фінансова стійкість, фінансова гнучкість і фінансова рівновага.

**280. Шевцова, В. Н.** Инвестиционные риски и методы их предотвращения в мукомольно-крупяной промышленности / В. Н. Шевцова // Пищевая промышленность. – 2005. – № 6. – С. 42–44.

**281. Шубина, Г.** В ожидании зерна нового урожая мука будет дорожать / Г. Шубина // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 6 (29). – С. 12–13.

**282. Щербина, О. В.** Аналіз собівартості в системі управління витратами на борошномельних підприємствах [Електронний ресурс] / О. В. Щербина // Економічний вісник університету. – 2014. – Вип. 23(1). – С. 117–123. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/escvu\\_2014\\_23\(1\)\\_\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/escvu_2014_23(1)__24) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

Розглянуто проблеми, що виникають під час управління витратами на борошномельних підприємствах. Для вирішення зазначених проблем запропоновано впровадження в практичну діяльність підприємств управлінського аналізу. Розглянуто чинники, які визначають галузеві та організаційні особливості борошномельних підприємств, а також їх вплив на використання прийомів аналізу собівартості продукції.

**283. Щербина, О. В.** Особливості калькулювання собівартості готової продукції на борошномельних підприємствах [Електронний ресурс] / О. В. Щербина // Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету. Серія : Економіка і менеджмент. – 2015. – Вип. 10. – С. 281–284. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu\\_eim\\_2015\\_10\\_64](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvmgu_eim_2015_10_64) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

Статтю присвячено організаційно-методологічним особливостям калькулювання собівартості готової продукції борошномельних підприємств. За результатами дослідження розроблено практичні рекомендації щодо покращення обґрунтованості показника собівартості готової продукції борошномельного виробництва, а саме: використання попередільного методу калькулювання собівартості з використанням двох різних об'єктів калькулювання (1 тонна готової продукції певного сорту та помел).

**284. Экспорт муки и круп из Украины: основные тенденции и перспективы //** Хранение и переработка зерна. – Дніпропетровськ, 2015. – № 10. – С. 26–32.

**285. Юрченко, А. Ю.** Теоретичні аспекти дослідження класифікаційно-факторних складових економічної стійкості борошномельних підприємств [Електронний ресурс] / А. Ю. Юрченко // Причорноморські економічні студії. – 2017. – Вип. 21. – С. 109–113. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses\\_2017\\_21\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bses_2017_21_24) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

У статті проаналізовані концепції і теоретичні підходи до розуміння сутності економічної стійкості підприємства. На основі комплексного підходу систематизовано і класифіковано види та ознаки стійкості підприємств для створення інформаційної бази моніторингу їх стану, аналізу та своєчасного внесення відповідних змін в адаптаційні механізми. Запропоновано до складу функціональних складових економічної стійкості включати господарську діяльність, фінанси, прибутковість (рентабельність), платоспроможність, ділову активність, кадровосоціальну роботу, загальний менеджмент та маркетинг.

## Ринок борошна та круп в Україні : стан та перспективи

### Книги, навчальні видання, довідники

**286. Александров, В. Т.** Зерновий та хлібопродуктовий товарообіг в Україні : Енцикл. довідник / В. Т. Александров, М. В. Гладій, Є. М. Лавров, І. М. Рішняк. – Київ : АртЕк, 2000. – 544 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: 12.05.2020). – Назва з екрана. Системно і послідовно викладено законодавчу і нормативну бази зернового та хлібопродуктового товарообігу в Україні. Подано основні відомості про зернові культури (продовольчі, фуражні, бобові, олійні). Висвітлено головні тенденції зернових ринків країн СНД і світового зернового ринку, проблеми ресурсного забезпечення виробництва зернових. Проаналізовано питання правового забезпечення їх реалізації, міжнародні правила торгівлі, а також систему фінансових розрахунків та державного контролю якості зерносировини. Окрему увагу приділено хлібопродуктовому товарообігу, зокрема, організаційній структурі галузі хлібопродуктів, що включає борошномельну, комбікормову та хлібопекарську промисловість.

**287. Розвиток** ринкових відносин в АПК України : збірник наукових праць / ред. : В. Д. Слюсар ; Національна академія наук України. Інститут економіки. – Київ, 2001. – 144 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: 12.05.2020). – Назва з екрана.

Розглянуто питання розвитку та удосконалення ринкових відносин в АПК, зокрема, підвищення ролі держави в регулюванні виробництва ринку продовольчих товарів, зміцнення пріоритетів і розвитку інтеграційних процесів, формування обслуговуючих кооперативів, удосконалення ринкової інфраструктури і зовнішньоекономічних зв'язків, а також нарощування експортного потенціалу. Визначено економічні передумови розвитку борошномельної промисловості.

## Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню

**288. Андрусяк, В. М.** Формування ринку зерна круп'яних культур та продуктів їх переробки : автореф. дис... канд. екон. наук: 08.07.02 / Андрусяк Василь Миколайович; Житомирський національний агроекологічний університет. – Житомир, 2004. – 18 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: 13.05.2020). – Назва з екрана. Удосконалено визначення соціально-економічної сутності поняття круп'яного ринку. Обґрунтовано принцип формування та розвитку круп'яного виробництва на основі концентрації посівів гречки та проса у регіонах країни з найбільш сприятливими природно-кліматичними умовами. Проведено комплексну оцінку економічної ефективності виробництва та переробки зерна гречки та проса, встановлено їх прибутковість. Проаналізовано сучасний стан торгівлі продукцією круп'яних культур. Обґрунтовано основні напрями підвищення ефективності функціонування ринку зерна гречки та проса. Розроблено економіко-математичну модель прогнозування показників розвитку виробництва круп'яних культур на перспективу.

**289. Відоменко, І. О.** Організаційно-економічний механізм реалізації стратегії конкуренції підприємствами борошномельної промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.07.01 "Економіка промисловості" / Відоменко Ірина Олександрівна; НАН України, Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень, Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2005. – 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

Розглянуто теоретико-методологічні та прикладні проблеми формування конкурентних стратегій підприємств борошномельної промисловості за ринкових умов. Розглянуто зміст понять "ринок", "конкуренція", "стратегія конкуренції". Узагальнено характерні ознаки та розроблено табличну модель галузевого ринку. Уточнено зміст організаційно-економічного механізму реалізації стратегії та розроблено його графічну модель. Вперше обґрунтовано логічну схему вибору стратегії конкуренції та основні завдання галузевої конкурентної політики.

**290. Малютенко, О. Ю.** Управління стратегічними ризиками борошномельних підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Малютенко Олександр Юрійович ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2015. – 20 с.

У роботі розроблено науково-методичний підхід щодо процесу управління стратегічними ризиками, який враховує їх специфіку та сприяє можливості сконцентрувати увагу на головних погрозах для підприємства та обрати найбільш прийнятний сценарій його розвитку. Досліджено сучасний стан та тенденції розвитку ринку борошномельної продукції. Проаналізовано стан управління стратегічними ризиками на підприємствах галузі. Досліджено методи оцінки ризик-факторів та обґрунтовано методичний підхід використання експертних методів в процесі управління стратегічними ризиками. Формалізовано вибір пріоритетного сценарію розвитку підприємства.

**291. Нікішина, О. В.** Методологічні засади регулювання інтегрованих ринків зерна та продуктів його переробки : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.03 / Нікішина Оксана Володимирівна ; Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень – Одеса, 2016. – 41 с.

Розроблено методичні положення критеріальної оцінки ефективності функціонування та регулювання системи суміжних ринків. Обґрунтовано складові механізми державного регулювання інтегрованих ринків зерна та продуктів його переробки, оцінено ефективність впровадження відтворювальних механізмів регулювання, розроблених автором.

**292. Орленко, О. В.** Теоретико-методологічні та прикладні засади функціонування круп'яної індустрії України : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.03 / О. В. Орленко; Класичний приватний університет. – Запоріжжя, 2016. – 40 с.

Удосконалено методологічні підходи до визначення факторів формування ємності круп'яного ринку і його прогнозування. Обґрунтовано доцільність використання розроблених на базі нейромережного та кореляційно-регресійного методів моделей взаємозв'язків при складанні програм і стратегій розвитку круп'яної галузі на основі показників ефективності. Визначено стратегічні пріоритети та розкрито концептуальні засади соціально-економічної орієнтованості розвитку круп'яної індустрії. Досліджено вплив ринкової кон'юнктури на рівень економічної ефективності виробників круп та оцінено виробничо-технологічні та комерційні обмеження ефективної реалізації їх потенціалу. Запропоновано організаційно-економічний механізм функціонування круп'яної галузі та визначено базові компоненти його впливу на фактори зовнішнього та внутрішнього ринкового середовища.

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

**293. Батищева, Н.** Современный рынок муки / Н. Батищева, А. Зиновьев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3-4. – С. 10–11.

**294. Батура, К. Л.** Фасованная мука – локомотив сегодняшнего развития мукомольного рынка / К. Л. Батура // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 12 (162). – С. 26–27.

**295. Біленький, О.** Млинарям України не зайве знати, як працює ринок борошна в країнах СНД / О. Біленький // Зерно і хліб. – 2010. – № 4 (60). – С. 3–5.

**296. Бондарь, А.** Крупа гречневая, гороховая... / А. Бондарь // Агроперспектива. – 2002. – № 10 (34). – С. 12–14. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.

- 297. Бондарь, А.** Крупный рынок / А. Бондарь // Агроперспектива. – 2004. – № 6 (54). – С. 11–13. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.
- 298. Бондарь, А.** Украинская мука только для украинцев / А. Бондарь // Агроперспектива. – 2004. – № 4 (52). – С. 25–28. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.
- 299. Бурка, А.** Рынок пшеничной муки в России / А. Бурка // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11 (161). – С. 25–26.
- 300. Буць, А.** Казахстан нині посідає третє місце в світі за експортом борошна / А. Буць // Зерно і хліб. – 2007. – № 3 (47). – С. 16–18.
- 301. Ган, Е. А.** Казахский рынок муки: на то она и щука, чтобы карась не дремал / Е. А. Ган // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11 (161). – С. 27–29.
- 302. Ган, Е. А.** Казахстанский рынок муки : совпадают ли желания с возможностями ? / Е. А. Ган // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 4 (154). – С. 27–29.
- 303. Глазунова, И.** Российский рынок муки: состояние и перспективы развития / И. Глазунова, И. Павенский // Хлебопродукты. – 2007. – № 7. – С. 6–7.
- 304. Гричишина, О.** Рынок крупы: взгляд на полку / О. Гричишина // Российский продовольственный рынок. – 2012. – № 1 (127). – С. 38–39.
- 305. Дерев'янюк, О. В.** Шляхи підвищення ефективності підприємницької діяльності на ринку борошна / О. В. Дерев'янюк // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2000. – № 6. – С. 119–121.
- 306. Довгий, Ю.** По зернышку... Обзор рынка круп / Ю. Довгий // FOOD UA. Продукты Украины. – Київ : Рема-Принт, 2012. – № 6 (37). – С. 10–14. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription?doc\\_id=186034](http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=186034) (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.
- 307. Экспорт зерна і борошна онлайн – дослідження Allbiz** // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 5 (38). – С. 32.

- 308. Зерновой рынок СНГ. Зерновой рынок Казахстана. Состояние мукомольной и крупяной промышленности Российской Федерации. // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 11. – С. 16–20.**
- 309. Играем по-крупному! Рынок круп Украины: тенденции потребления // Мир продуктов. – Київ, 2015. – № 10. – С. 20–22. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.**
- 310. Казахстанский рынок зерна и муки : особенности, тенденции, факторы влияния // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11 (207). – С. 34–27.**
- 311. Калайда, П. Российский рынок пшеничной муки : ветер перемен / П. Калайда // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3 (168). – С. 16–18.**
- 312. Калайда, П. Российский рынок пшеничной муки в 2014/15 МГ : в условиях стремительного роста цен / П. Калайда // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 1 (190). – С. 21–23.**
- 313. Калайда, П. Рынок пшеничной муки в России : текущий сезон – это время потребителей / П. Калайда // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 3 (180). – С. 11–12.**
- 314. Камінська, А. І. Проблеми формування та розвитку ринку круп'яних культур в Україні / А. І. Камінська // Економіка АПК. – 2011. – № 8 (202). – С. 42–47.**
- 315. Коваленко, А. У украинских экспортеров муки появились новые конкуренты: на рынок выходят Иран и Пакистан / А. Коваленко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 4 (142). – С. 29–30.**
- 316. Ковтун, Е. Рождённый в муках (рынок фасованной муки) / Е. Ковтун // Food & Drinks. Продукты и напитки. – 2007. – № 5. – С. 34–35. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 30.03.2020). – Название с экрана.**
- 317. Корфененко, А. Крупные неприятности (рынок круп в Украине) / А. Корфененко // Food & Drinks. Продукты и напитки. – 2007. – № 7. – С. 80–84. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.**
- 318. Кошкалда, И. М. Рынок муки в Украине / И. М. Кошкалда // Хранение и переработка зерна. – 2003. – № 11 (53). – С. 8–11.**
- 319. Куда движется украинский рынок муки и круп ? // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 6 (120). – С. 54–59.**



**320. Кузнецова, І. О.** Ринок борошна та круп України: структура, тенденції розвитку та динаміка змін / І. О. Кузнецова, Ю. В. Карпенко // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2009. – № 4 (36). – С. 6–10.

**321. Кузнецова, Н.** Рынок бакалеи: жаркая пора / Н. Кузнецова // *Новости торговли*. – Москва, 2011. – № 6-7 (150). – С. 28–34. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**322. Кулик, Ю.** Мрія гречкосія. Як подолати збайдужіння до гречки фермерів, споживачів та експортерів / Ю. Кулик // *Зерно*. – Київ : Новий друк, 2018. – № 2. – С. 120–122. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.04.2020). – Назва з екрана.

**323. Купченко, А.** Крупяной рынок Украины : оптимизация ассортимента и ориентация на премиальные рынки / А. Купченко // *Хранение и переработка зерна*. – 2018. – № 12 (230). – С. 24–29. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 14.05.2020). – Название с экрана.

**324. Купченко, А.** Рынок продуктов переработки пшеницы в Украине / А. Купченко, А. Танская // *Хранение и переработка зерна*. – Дніпропетровськ, 2016. – № 11. – С. 14–18. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**325. Купченко, А.** Украина: рынок круп и крупяных культур / А. Купченко, А. Танская // *Хранение и переработка зерна*. – 2016. – № 11. – С. 18–23. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

Проаналізовано сучасний стан круп'яної галузі України. Висвітлено основні проблеми формування галузі та ринку круп'яних культур, сформульовано шляхи її розв'язання для подальшого ефективного функціонування галузі.

**326. Купченко, А.** Украинский рынок крупяных культур и круп / А. Купченко // *Хранение и переработка зерна*. – 2017. – № 11 (219). – С. 13–17. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий :

<http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 14.05.2020). – Название с экрана.

**327. Левичева, Ю.** Крупы / Ю. Левичева, М. Лесников // Обзор украинского рынка. – 2001. – № 11 (39). – С. 33–35. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**328. Лещенко, Ю. О.** Український ринок борошна – що відбувається сьогодні? Стан та тенденції розвитку борошномельної галузі [Електронний ресурс] / Ю. О. Лещенко. // Ефективна економіка. – 2013. – № 11. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2013\\_11\\_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2013_11_20) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

У статті досліджуються основні моменти розвитку борошномельно-круп'яної промисловості України, зокрема проблематика ринку борошна, його процеси та тенденції. Розглянуто поняття борошна, визначені головні види борошна. Також досліджується державне регулювання та основні засоби адміністративного впливу держави на функціонування та розвиток АПК України. Наголошено на особливостях ціноутворення та конкуренції на українському ринку борошна. У результаті проведеного дослідження визначено головних гравців на українському ринку борошномельно-круп'яної промисловості, надані прогнозні показники балансу ринку борошна.

**329. Лихолоб, Н.** Гречневая каша – матушка наша. Украинский рынок круп / Н. Лихолоб // Food & Drinks. Продукты и напитки. – 2005. – № 9. – С. 56–65. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**330. Малышко, Е.** Украина – среди крупнейших? Экспорт муки национального масштаба / Е. Малышко // Мир продуктов. – Київ, 2015. – № 3. – С. 20–21. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 26.04.2020). – Название с экрана.

**331. Мамулат, Д.** Игра по-крупному. Ситуация и тенденции украинского рынка крупяной продукции / Д. Мамулат // Food & Drinks. Продукты и напитки. – 2008. – № 8. – С. 10–23.

**332. Михно, М.** Ринок борошна й круп / М. Михно // The ukrainian Farmer. – 2015. – № 10. – С. 12–15. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування

України :[http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.04.2020). – Назва з екрана.

**333. Мороз, О. О.** Основні напрями розвитку конкуренції регіонального ринку борошна / О. О. Мороз, Д. В. Стасенко // *Агросвіт*. – 2015. – № 9. – С. 27–30. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2020). – Назва з екрана.

**334. Нікішина, О.** Аналіз ринку борошномельної продукції [Електронний ресурс] / О. Нікішина // *Товари і ринки*. – 2013. – № 2. – С. 43–57. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2013\\_2\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2013_2_5) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

Проведено ідентифікацію інтегрованого ринку борошна, проаналізовано відтворювальну структуру ринку, міжсекторні товарні баланси. Обґрунтовано деформації відтворювальних процесів, головні напрями та інструменти реформування механізму державного регулювання ринку борошна в Україні.

**335. Нікішина, О. В.** Заходи подолання інституційних дисбалансів зовнішньоекономічної інтеграції українського ринку борошномельно-круп'яної продукції / О. В. Нікішина, О. М. Муратов // *Економіка харчової промисловості*. – 2018. – Т. 10, – № 4. – С. 19–38.

Досліджено природу інституційних дисбалансів та практичні форми їх прояву в сфері зовнішньоекономічної інтеграції вітчизняного ринку борошномельно-круп'яної продукції. Показано трансформаційний вплив інституційних дисбалансів на розвиток ринку з акцентом на втрати доданої вартості і податкових надходжень у національному ланцюгу вартості.

**336. Нікішина, О. В.** Критеріальна оцінка та діагностика українського ринку борошна / О. В. Нікішина // *Економіка харчової промисловості*. – 2011. – № 3. – С. 60–67.

Проведено критеріальну оцінку динаміки розвитку внутрішнього ринку борошна, визначено його сильні та слабкі сторони. Обґрунтовано перспективні напрями розвитку даного ринку, орієнтовані на активізацію його відтворювальної функції.

**337. Нікішина, О. В.** Секторний аналіз доданої вартості товарів на інтегрованому ринку борошна / О. В. Нікішина // *Економіка харчової промисловості*. – 2014. – № 2 (22). – С. 46–54.

**338. Овдиенко, А.** Рынок муки и круп стратегически значимый , а значит, ни шагу назад / А. Овдиенко // *Хранение и переработка зерна*. – 2015. – № 8-9 (195). – С. 16–19.

**339. Овдиенко, А.** Украинский рынок зерна гречихи и гречневой крупы : в преддверии дефицита / А. Овдиенко // *Хранение и переработка зерна*. – 2015. – № 11-12 (197). – С. 14–15.

**340. Огляд ринку борошна. Експорт** // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2017. – № 8 (51), окт. – С. 23.

- 341. Озип, И.** Мировой рынок муки : спрос рождает предложение / И. Озип // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 5 (193). – С. 14–16.
- 342. Озип, И.** Мировой рынок муки: придерживаемся традиций / И. Озип // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11 (161). – С. 13–14.
- 343. Перевертун М.** Борошно більше не будуть завозити до найбільш зерноврожайної області України / М. Перевертун // Зерно і хліб. – Київ : Академпрес, 2008. – № 2. – С. 11.
- 344. Петрович, О.** Крупяной отдел. Несмотря на сложности, украинский рынок круп остается независимым от влияния извне / О. Петрович // Продукты питания. – 2006. – № 6. – С. 14–19. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.04.2020). – Назва з екрана.
- 345. Петрович, О.** Разница во всем. Разные сегменты украинского рынка круп демонстрируют разные тенденции / О. Петрович // Продукты питания. – 2007. – № 3. – С. 20–26.
- 346. Приезжева, Л. Г.** Определение нормы свежести и годности гречневой крупы по кислотному числу жира / Л. Г. Приезжева // Хлебопродукты. – 2015. – № 12. – С. 54–56.
- 347. Прядко, О.** Все беды украинского мукомольного рынка... / О. Прядко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 12 (150). – С. 13–14.
- 348. Прядко, О.** Знак "Стоп!" для украинской муки / О. Прядко // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 8 (134). – С. 18.
- 349. Прядко, О.** Новая арифметика для украинского мукомольного рынка / О. Прядко // Хранение и переработка зерна. – Дніпропетровськ, 2011. – № 3 (141). – С. 20–22.
- 350. Прядко, О.** Украинский рынок ржаной муки: зеркальные сезоны / О. Прядко // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 5 (119). – С. 18–19.
- 351. Прядко, О.** Украинский рынок риса и гречневой крупы: новый курс / О. Прядко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 11 (149). – С. 16–17. Украинские экспортеры риса и гречневой крупы сталкиваются с трудностями. В частности, экспортеры риса ощущают конкуренцию со стороны российских поставщиков, цены которых на 20-30 дол. за тонну ниже. При этом украинской гречневой крупе составляет конкуренцию продукция из Китая, цена на которую также ниже.
- 352. Ринок зерна і борошна в Польщі та Чехії** // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 9 (205). – С. 46–48.
- 353. Российский рынок круп** // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 12 (162). – С. 35–40.
- 354. Российский рынок пшеничной муки : когда качество имеет значение** // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 9 (186). – С. 22–23.

- 355. Рыбчинский, Р.** Рынок мукомольно-крупяной продукции Украины и РФ / Р. Рыбчинский // Хранение и переработка зерна. – 2008. – №10. – С. 46–51. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 14.05.2020). – Название с экрана.
- 356. Рыбчинский, Р.** Основные тенденции мукомольного рынка Украины / Р. Рыбчинский // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 10 (124). – С. 34–36.
- 357. Рыбчинский, Р. С.** Состояние и перспективы рынка мукомольной продукции / Р. С. Рыбчинский // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 9 (99). – С. 8–13.
- 358. Рынок круп** // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 5 (193). – С. 19–20.
- 359. Рынок круп в России** // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 5 (193). – С. 23–24.
- 360. Рынок круп на инновации не скуп** // Новости торговли. – 2012. – № 1-2 (155). – С. 10–11.
- 361. Рынок мукомольно-крупяной продукции Украины и РФ** // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 10 (112). – С. 46–51.
- 362. Рынок продовольственной ржи и ржаной муки РФ** : роста цен не избежать // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 4 (201). – С. 28–30.
- 363. Сакиркин, С. В.** Украинский экспортный рынок муки : как бы не остаться у разбитого корыта / С. В. Сакиркин // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 8 (158). – С. 24–27.
- 364. Сакіркін, С.** Експортний ринок борошна в 2018/19 МР: підсумки першої половини сезону / С. Сакіркін // Хранение и переработка зерна. – Днепропетровск : АПК-Зерно, 2018. – № 12 (230). – С. 34–35. – Режим доступа до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 26.03.2020). – Назва з екрана.
- 365. Ситуація на ринку борошна** // Хлебный и кондитерский бизнес/ Хлебный бизнес. – Київ, 2018. – № 2. – С. 10. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 27.03.2020). – Назва з екрана.

- 366. Сосна, В.** Российский рынок продовольственной ржи и ржаной муки на старте 2016/17 МГ : ценовые тенденции и факторы влияния / В. Сосна, П. Калайда // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 10 (206). – С. 26–28.
- 367. Старт сезона на украинском рынке гороха: ценовые тенденции и ключевые проблемы** // Хранение и переработка зерна. – Днепропетровск, 2015. – № 8-9. – С. 21–23. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription?doc\\_id=218574](http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocDescription?doc_id=218574) (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.
- 368. Стёжка, А.** Рынок муки Украины: медленная поступь вперед / А. Стёжка // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 2 (199). – С. 15–17.
- 369. Ступаева, Н.** Манная крупа в России: маленький, но гордый рынок! / Н. Ступаева // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 4 (154). – С. 24–25.
- 370. Танская, А.** Тенденции рынка ржи и ржаной муки / А. Танская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 3. – С. 8–9.
- 371. Тишкун, В.** Володимир-волинські млинарі впевнено витісняють конкурентів з регіонального ринку борошна / В. Тишкун // Зерно і хліб. – 2009. – № 3 (55). – С. 10.
- 372. Турецкий рынок зерновых, зернобобовых и муки** // Хранение и переработка зерна. – Днепропетровск : АПК-Зерно, 2017. – № 5 (213). – С. 13–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentDescription?docid=OdONAH-T-cn-v.BibRecord.160194> (дата обращения: 23.03.2020). – Название с экрана.
- 373. Украина : рынок круп и крупяных культур** // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11 (207). – С. 18–23.
- 374. Украинский рынок муки и перспективы торговли на мировом рынке : быть ли сезону – 2014/15 ?** // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 6 (183). – С. 13–18.
- 375. Украинский рынок муки: уроки сезона – 2010/11, выводы и перспективы** // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 7 (145). – С. 19–22.
- 376. Чередниченко, Е.** Чтобы Украина засыпала мукой полмира, нужно модернизировать отрасль и научиться торговать / Е. Чередниченко // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11 (207). – С. 30–33.
- Украинские мукомолы продолжают наращивать экспортные поставки муки и расширять рынки сбыта. И, несмотря на то, что Украина постепенно становится серьезным конкурентом на мировом рынке, радоваться достигнутому результату рано. Своими оценками работы украинского рынка муки в первом квартале 2016/17 МГ и прогнозами на ближайшую перспективу.

- 377. Шатравка, Ю.** Украинский рынок пшеничной муки : кто помогает, а кто усложняет / Ю. Шатравка // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3 (168). – С. 15–16.
- 378. Шатравка, Ю.** Украинский рынок пшеничной муки : курс на экспорт / Ю. Шатравка // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 1 (190). – С. 17–19.
- 379. Шевчук, Д.** Рынок муки : который год стабильность / Д. Шевчук // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 5 (25). – С. 10–11.
- 380. Що, де, почім?** Ціновий огляд ринку зерна і борошна // Зерно і хліб. – 2004. – № 2 (34). – С. 49–51.
- 381. Экспортный рынок пшеничной муки** // Хранение и переработка зерна. — Днепропетровск : АПК-Зерно, 2018. – № 9 (228). – С. 10–11. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentDescription?docid=OdONANT-snv.BibRecord.160194> (дата обращения: 23.03.2020). – Название с экрана.
- 382. Якимів, М.** На ринку борошна : перспективи, ціни, експорт / М. Якимів // Харчовик. – 2017. – № 1-2. – С. 1–2. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

## Технологія борошномельного виробництва

### 6.1. Загальні відомості про технологічні процеси помелу зерна

#### Книги, навчальні видання, довідники

**383. Айзикович, Л. Е.** Физико-химические основы технологии производства муки : науч. издание / Л. Е. Айзикович. – Москва : Колос, 1975. – 234 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 14.04.2020). – Название с экрана.

В книге изложены основные физико-технологические свойства зерна пшеницы, их влияние на эффективность его подготовки к помолу и на помол. Показаны изменения физических и биологических свойств зерна и промежуточных продуктов, начиная с подготовки, помола и кончая формированием сортов муки, ее витаминизацией и бестарным хранением. Рассмотрены возможные пути совершенствования технологии производства муки.

**384. Бутковский, В. А.** Мукомольное производство: учебник / В. А. Бутковский, Е. М. Мельников. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 382 с.

В учебнике изложены требования, предъявляемые к построению технологического процесса, приведены схемы различных помолов, схемы производства макаронной муки. Рассказано об ассортименте вырабатываемой муки и об основном технологическом оборудовании. В третьем издании освещен опыт работы мукомольных заводов на комплектном оборудовании.

**385. Бутковский, В. А.** Технологии зерноперерабатывающих производств : учебник / В. А. Бутковский, А. И. Мерко, Е. М. Мельников. – Москва : Интерграф сервис, 1999. – 473 с.

Рассмотрены процессы очистки и подготовки зерна к переработке в муку, крупу и комбикорма. Изложены теоретические основы и практическая технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства. Для студентов по специальностям «Сервис и техническая эксплуатация транспортных и технологических машин и оборудования в пищевой и перерабатывающей промышленности» и «Машины и аппараты пищевых производств».

**386. Бутковский, В. А.** Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства (с основами экологии) : учебник / В. А. Бутковский, Е. М. Мельников. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 464 с. Рассмотрены процессы очистки и подготовки зерна к переработке в муку, крупу и комбикорма. Изложены теоретические основы и практическая технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства. Приведены особенности производства муки на комплектном оборудовании, а также группы повышенной питательной ценности. Освещены вопросы защиты окружающей среды от загрязнения.



**387. Галкина, Л. С.** Техника и технология производства муки на комплектном оборудовании : учебник / Л. С. Галкина, В. А. Бутковский, Г. Е. Птушкина. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 191 с.

**388. Гафнер, Л. А.** Организация мукомольного производства / Л. А. Гафнер. – Москва : Колос, 1984. – 159 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.

В книге подробно рассказано об организации мукомольного производства на современном мельзаводе. Приведены положения на основе которых совершенствуется технология производства муки. Освещены основные вопросы с точки зрения их совершенствования и организации. Для специалистов мукомольных заводов.

**389. Данилин, А. С.** Совершенствование технологических процессов на мукомольных заводах / А. С. Данилин, А. М. Братухин. – Киев : Колос, 1976. – 304 с.

В книге рассмотрены прогрессивные технологические процессы подготовки и переработки зерна пшеницы в хлебопекарную муку. Приведены технологические схемы переработки зерна твердой пшеницы в макаронную крупку с максимальным выходом высшего сорта. Дана новая технология переработки зерна ржи. Приведены количественно-качественные балансы помолов зерна пшеницы.

**390. Егоров, Г. А.** Краткий курс мукомольного и крупяного производства / Г. А. Егоров. – Москва : Хлебпродинформ, 2000. – 200 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

Автор подготовил для специалистов, занятых в области производства муки и крупы, краткий курс, как практическое руководство, которое будет полезно не только специалистам, но и всем предпринимателям, впервые занявшимся переработкой зерна в муку и крупу. В этой книге практическое рассмотрение технологии муки и крупы изложено в таком варианте, чтобы на этой основе можно было бы произвести на каждом предприятии усовершенствование режимов подготовительных и результирующих технологических операций, и таким образом обеспечить высокую эффективность использования зерна.

**391. Егоров, Г. А.** Мука. Исторический анализ развития технологии сортового помола зерна / Г. А. Егоров. – Москва : Хлебпродинформ, 2002. – 192 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

Выполненное автором обобщенное рассмотрение развития технологии муки в историческом разрезе должно послужить технологам-мукомолам основанием для дальнейшего ее развития и повышения эффективности использования зерна. Для

специалистов в области производств муки, будет полезна научным работникам, преподавателям, аспирантам и студентам.

**392. Егоров, Г. А.** Технология муки и крупы : учебник / Г. А. Егоров, Т. П. Петренко. – Москва : МГУПП, 1999. – 336 с.

В учебнике изложены научные основы и практика процессов технологии муки и крупы. Кратко описана история развития мукомольного и крупяного производства. Рассмотрены различные свойства зерна, причем для их комплексной оценки привлекается понятие технологического потенциала зерна. Особое внимание уделено методам оценки эффективности технологических процессов и операций.

**393. Егоров, Г. А.** Технология муки, крупы и комбикормов : учебное пособие / Г. А. Егоров, Е. М. Мельников, Б. М. Максимчук. – Москва : Колос, 1984. – 376 с.

Изложены общие сведения о производстве муки, крупы и комбикормов, дана характеристика технологических процессов на мукомольном, крупяном и комбикормовом заводах. Описана технология выработки муки с использованием высокопроизводительного комплектного оборудования. Приведены физико-химические, структурно-механические, теплофизические свойства зерна и компонентов комбикормов. Специальный раздел посвящен теоретическим основам технологических процессов на мукомольном, крупяном и комбикормовом заводах.

**394. Егоров, Г. А.** Технология муки. Технология крупы : учебник / Г. А. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : КолосС, 2005. – 296 с.

Изложены научные основы технологии муки и крупы. Рассмотрены различные свойства зерна, определяющие его поведение в различных условиях подготовки и переработки в готовую продукцию. Приведена оценка эффективности процессов мукомольного и крупяного производств. Специальный раздел посвящен технологии и практике эксплуатации мельниц и крупорушек сельского типа.

**395. Кулак, В. Г.** Технология производства муки / В. Г. Кулак, Б. М. Максимчук. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 224 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

В книге рассмотрены вопросы организации подготовки зерна к помолу и его размола, а также хранения и отпуска муки. Приведены режимы работы высокопроизводительного комплектного оборудования. Даны рекомендации по использованию этого оборудования на заводах, работающих по традиционной технологии.

**396. Мерко, И. Т.** Структура и эффективность технологических процессов производства муки / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Н. Е. Погирной. – Москва : Колос, 1983. – 247 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

В книге рассмотрена структура технологических процессов производства муки в зависимости от качества перерабатываемого зерна. Приведен анализ существующих на предприятиях технологических процессов для повышения уровня использования и

улучшения качества муки. В работе изложены: основные принципы построения технологических процессов производства муки и показатели их эффективности.

**397. Мерко, И. Т.** Технология мукомольного и крупяного производства : учеб. пособие / И. Т. Мерко. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 288 с.

В книге описаны основные этапы производства муки и крупы. Приведены схемы различных помолов. Рассказано об особенностях схем производства макаронной муки. Показаны схемы помолов на заводах, оснащенных высокопроизводительным комплектным оборудованием. Сделан анализ эффективности разных процессов: драного, размольного, шлифовочного и др.

**398. Мухаметзянов, Р. Х.** Производство муки на мини-мельнице / Р. Х. Мухаметзянов. – Москва : Хлебпродинформ, 2000. – 270 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана. Описана технология выработки муки на современных мини-мельницах и дана их характеристика. Специальные главы посвящены вопросам надежности оборудования, организации контроля и безопасности производства на мини-мельнице, а также разработке и использованию бизнес-плана.

**399. Подпратов, Г. І.** Технологія виробництва борошна, крупи та олії : навч. посібник. / Г. І. Подпратов, Л. Ф. Скалецька. – Київ : НАУ, 2000. – 202 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2020). – Назва з екрана.

**400. Правила** організації і ведення технологічного процесу на борошномельних заводах / Г. Д. Крошко, В. І. Левченко, Л. П. Нікітчук. – Міністерство агропромислового комплексу України, Київський інститут хлібопродуктів – Київ : ВІПОЛ, 1998. – 145 с.

У правилах викладені схеми технологічного процесу, їх характеристики і опис, технологічні схеми рассевов, режими роботи технологічного устаткування, норми якості зерна, яке направляється на переробку. Наведено таблиці взаємозамінності сит.

**401. Практикум** по технологии муки, крупы и комбикормов : учеб. пособие / Г. А. Егоров , О. Б. Толстова, Б. Ф. Дубинин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 208 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины: [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2020). – Название с экрана.

**402. Технология** производства муки, крупы, макарон и хлеба на предприятиях разной мощности : учеб. пособие / Ю. В. Колмаков; ред. И. М. Чекмезов ; Омский государственный аграрный университетт, Сибирский НИИ сельского хозяйства, Управление Росгосхлебинспекции по Омской области. – Омск, 2001 .Ч. 1. –

178 с. – Режим доступа к электронному каталогу Национальной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbisnbnv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbisnbnv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 14.01.2019). – Название с экрана.

**403. Чеботарев, О. Н.** Технология муки, крупы и комбикормов : учеб. пособие / О. Н. Чеботарев, А. Ю. Шаззо, Я. Ф. Мартыненко. – Москва: ИКЦ «МарТ», Ростов-на Дону: Издательский центр «МарТ», 2004. – 688 с.

Изложены общие сведения о сырье мукомольных, крупяных и комбикормовых заводов. Оценено влияние анатомического строения, физико-химических, биохимических, структурно-механических и теплофизических свойств на технологические свойства сырья и ведение технологического процесса. Приведены сведения об основных процессах при производстве муки, крупы и комбикормов. Изложены принципы построения и ведения различных помолов и технологий производства Отдельных видов круп и комбикормов. Приведены общие сведения о контроле и управлении технологическими процессами на мукомольных, крупяных и комбикормовых заводах.

**404. Юсупова, Г. Г.** Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г. Г. Юсупова, О. Н. Бердышникова ; Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К. А. Тимирязева. – Москва : ИНФРА-М, 2018. – 180 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 29.04.2020). – Название с экрана.

Обобщены и рассмотрены современные требования к переработке зерна на мукомольных предприятиях. Приведена нормативно-законодательная база, изложены методы контроля качества муки в рамках дисциплины «Технохимический контроль продукции растениеводства». Издание соответствует требованиям...

### **Монографії, розділи кол. монографій**

**405. Вашкевич, В. В.** Технология производства муки на промышленных и малых мельзаводах : монография / В. В. Вашкевич, О. Б. Горнец, Г. Н. Ильичев. – Барнаул : Алтай. полиграф. комбинат, 1999. – 215 с.

Данная монография содержит массив информации о зерне, а так же об оборудовании, которое используется для переработки зерна в муку. Автор включил в пособие схемы предварительной подготовки зерна и непосредственной его переработки...

### **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

**406. Бакуридзе, Т. А.** Разработка технологии производства высокобелковой муки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Бакуридзе Теймураз Асланович. Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1986. – 23 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий :

<http://95.164.172.68:2080/odonahtw/DocumentSearchResult> (дата обращения: 31.03.2020). – Название с экрана.

**407. Бойко, Ю. І.** Дослідження процесу подрібнення зернових продуктів і розроблення нової конструкції кулькового подрібнювача : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Бойко Юрій Іванович; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2006. – 20 с.

Робота присвячена дослідженню подрібнення зернової сировини. Запропоновано новий спосіб подріблення, конструкцію подрібнювача, в якому здріблення відбувається за рахунок стискаючо-зсуваючих деформацій кульками при багаторазовому деформуванні.

**408. Харченко, Є. І.** Удосконалення технології виробництва борошна з використанням спрямованих повітряних потоків : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Харченко Євген Іванович; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с.

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

#### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**409. Бакуридзе, Т. А.** Разработка технологии производства высокобелковой муки : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Бакуридзе Теймураз Асланович; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1986. – 204 с. + приложения. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonahtw/DocumentSearchResult> (дата обращения: 31.03.2020). – Название с экрана.

**410. Бойко, Ю. І.** Дослідження процесу подрібнення зернових продуктів і розроблення нової конструкції кулькового подрібнювача : дис. ... канд. техн. наук: 05.18.12 / Бойко Юрій Іванович; Національний університет харчових технологій.– Київ, 2006. – 220 с.

Робота присвячена дослідженню подрібнення зернової сировини. Запропоновано новий спосіб подріблення, конструкцію подрібнювача, в якому здріблення відбувається за рахунок стискаючо-зсуваючих деформацій кульками при багаторазовому деформуванні.

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

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

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

Роботу присвячено актуальному для борошномельної та хлібопекарської галузей промисловості завданню – удосконаленню технології озонування пшеничного борошна зі слабкою клейковиною для виробництва хлібобулочних виробів. Систематизовано літературні дані щодо напрямків регулювання хлібопекарських властивостей борошна, узагальнено світові наукові й практичні дані про напрямки та ефективність використання озону в харчовій і борошномельній галузях промисловості.

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

**413. Бабич, О.** Безлютенове борошно / О. Бабич, А. Дорохович // Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 4 (308). – С. 21–22.

**414. Білик, О. А.** Вплив ферментного препарату BEL'ASE F-250 на хлібопекарські властивості борошна і якість хліба / О. А. Білик, Н. І. Савчук, В. І. Дробот // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 91–92.

**415. Бондар, І.** Як поліпшити харчову цінність борошна / І. Бондар, В. Дробот // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 7. – С. 24–25.

**416. Важливо,** аби ферментні препарати були адаптовані до конкретного виду борошна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 9 (46). – С. 20.

**417. Використання** відносів пневмотранспортних і аспіраційних систем в технології виробництва борошна / О. І. Шаповаленко, Г. І. Скорікова, Т. І. Янюк // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 10 (100). – С. 29–31.

**418. Використання** спрямованих повітряних потоків у технології виробництва борошна / О. І. Шаповаленко, В. Б. Ільчук, А. В. Шаран, Є. І. Харченко // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 2 (104). – С. 37–39.

**419. Волошенко, О. С.** Сенсорна оцінка споживчих властивостей цільнозернового борошна / О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 7. – С. 52–54. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення:

30.03.2020). – Назва з екрана.

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

**421. Горбенко, В.** Борошномельне виробництво / В. Горбенко, В. Денисенко // Зерно і хліб. – 2001. – № 1. – С. 38–39.

- 422. Григорьева, И. В.** Мука "Беляевская" / И. В. Григорьева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 15.
- 423. Гузь, М.** Переробка зерна на борошно / М. Гузь, В. Сиволапов, М. Мархонь, В. Марченко // Agroexpert. – 2019. – № 1. – С. 58–61. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2020). – Назва з екрана.
- 424. Давыдова, Е.** Скрытые резервы мукомольного производства / Е. Давыдова, Г. Егоров // Хлебопродукты. – 1999. – № 3. – С. 18–19.
- 425. Дмитрук, Є. А.** Ефективність переробки зерна в борошно при відборі дрібної фракції / Є. А. Дмитрук, В. Б. Ільчук, Г. С. Гайдай, О. А. Чорний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 25, Ч. 2. – С. 18–19.
- 426. Дослідження** просторової організації клейковинних білків борошна, підданого озонуванню / О. Сафонова, О. Холодова, В. Голота, О. Шуліка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 12 (61). – С. 25–27.
- 427. Дробот, В.** Борошно "Здоров'я" за хімічним складом близьке до обойного / В. Дробот, Л. Михонік // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 5 (54). – С. 25–27.
- 428. Дробот, В.** Добавки для борошна з низькими хлібопекарськими властивостями / В. Дробот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 10 (35). – С. 15–17.
- 429. Дробот, В. І.** Застосування ферментних препаратів для покращання хлібопекарських властивостей борошна, виробленого із зерна IV-VI класів / В. І. Дробот, Н. І. Савчук, О. М. Чагаров // Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 10. – С. 35–36.
- 430. Дробот, В. І.** Хімічний склад і хлібопекарські властивості борошна "Здоров'я" / В. І. Дробот, Л. А. Михонік // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 9 (87). – С. 36–37.
- 431. Дробот, В.** Мировой опыт показывает, что пищевые добавки лучше вносят в муку на мельнице / В. Дробот, Н. Савчук, П. Гулый // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 35–37.
- 432. Дробот, В.** При переробці борошна зі слабкою клейковиною доцільно застосовувати добавки окисної дії / В. Дробот // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 6 (31). – С. 6–8.
- 433. Дулаев, В. Г.** Перспективные процессы и технологии мукомольного производства / В. Г. Дулаев // Хранение и переработка зерна. – Київ, 2008. – № 11. – С. 39–41.

**434. Дюкарева, Г. І.** Вплив еламіну та стевіозиду на якість клейковини борошна / Г. І. Дюкарева, А. Е. Гасанова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць ; Міністерство освіти і науки України ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2013. – Ч. 1, вип. 1 (17). – С. 252–256.

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

**435. Егоров, В. Б.** Управление процессом помола муки : анализ изменений показателей качества готовой продукции как случайных процессов / В. Б. Егоров // Зернові продукти і комбікорми. – 2014. – № 2 (54). – С. 46–54.

**436. Енерго- і ресурсозберігаючі режими в технологічних процесах млинів і крупозаводів / Є. А. Дмитрук, В. Б. Ільчук, Т. Є. Містулова, Є. І. Харченко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 7 (145). – С. 44–45.**

В статті дані рекомендації щодо енергозбереження та раціонального використання сировинних ресурсів борошномельно-круп'яної галузі України.

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

**438. Жигунов, Д. А.** К расчету помольной партии по показателям "число падения" и "качество клейковины" / Д. А. Жигунов // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 6-7 (194). – С. 59–61.

**439. Жигунов, Д. А.** Обзор технологий отбора пшеничного зародыша при сортовых помолах на мукомольных заводах / Д. А. Жигунов // Хлебопродукты. – 2012. – № 10. – С. 40–44.

**440. Жигунов, Д. А.** Пути снижения энергозатрат и совершенствования технологического процесса размольного отделения мукомольного завода / Д. А. Жигунов // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 9 (147). – С. 52–54.

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

**442. З дорогого борошна дешевого хліба не спечеш // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 2. – С. 2–3.**

**443. Злочевский, В.** Повышение технологической эффективности лабораторного помола зерна / В. Злочевский, А. Борисов, Э. Могучева // Хлебопродукты. – 2011. – № 9. – С. 71–73.



- 444. Инновации** в переработке отходов мукомольной промышленности пшеничных отрубей в муку с рекордными характеристиками / Р. Ю. Павлюк, Ю. Г. Наконечная, В. В. Погарская // Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві. – 2012. – С. 89–90. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.
- 445. Исследование** содержания железа и металломагнитных примесей в муке / С. Зверев, А. Крементуло, С. Лавринович, И. Назаров // Хлебопродукты. – 2008. – № 9. – С. 58–59.
- 446. Иунихина, В.** Мука для детского и диетического питания / В. Иунихина, В. Курцева, Е. Мельников // Хлебопродукты. – 2000. – №1. – С. 15–17.
- 447. Ильчук, В.** Яке борошно нам потрібне / В. Ильчук // Зерно і хліб. – 1999. – № 2. – С. 6–7.
- 448. Іуніхіна, В.** Борошно для дитячого й дієтичного харчування / В. Іуніхіна, В. Курцева, Є. Мельников // Зерно і хліб. – 2001. – № 3. – С. 34.
- 449. Іуніхіна, В.** Звичайне та інстантне борошно для дитячого й дієтичного харчування / В. Іуніхіна, В. Курцева, Є. Мельников // Зерно і хліб. – 2005. – № 2 (38). – С. 43.
- 450. Каминский, В. Д.** Повышение эффективности подготовки зерна к переработке в муку и крупу / В. Д. Каминский, М. Б. Бабич // Хранение и переработка зерна. – 2001. – № 4. – С. 30–32.
- 451. Капліна, Т. В.** Вплив вихрового шару феромагнітних частинок обертового електромагнітного поля на морфологічну структуру крохмалю, борошна та його оцукрувальну здатність / Т. В. Капліна, О. Ф. Манжос // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 9 (123). – С. 37–39.
- 452. Капліна, Т.** Подаємо результати дослідження біостійкості борошна, обробленого ультразвуком, уф-променями та електромагнітним полем / Т. Капліна, Р. Фірсова, М. Дорохіна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 7-8 (44-45). – С. 31–33.
- 453. Карнаушенко, Л.** Поліпшувачі для борошна й дріжджів / Л. Карнаушенко // Зерно і хліб. – 1999. – № 1. – С. 34–35.
- 454. Кириева, Т.** Мука из цельносмолотого зерна в хлебопечении / Т. Кириева, Л. Карпунина // Питание и общество. – 2000. – № 1. – С. 28.
- 455. Кладов, Е.** Гранулометрический состав промежуточных продуктов размола зерна / Е. Кладов, В. Лузев // Хлебопродукты. – 2006. – № 11. – С. 48–49.
- 456. Коростикова, Т.** У глибинних російських регіонах борошно одержують за ТУ, вимоги до якості в яких досить знижені / Т. Коростикова //

- Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 9 (58). – С. 24–25.
- 457. Крусір, Г. В.** Дослідження безпеки борошна біотест-організмами різних трофічних рівнів / Г. В. Крусір, І. П. Кондратенко // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 57–62. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.
- 458. Кузнєцова, О.** Замочування збіжжя з ферментативними препаратами і подальше промивання його водою зменшує вміст важких металів у борошні / О. Кузнєцова // Зерно і хліб. – 2006. – № 2 (42). – С. 24–25.
- 459. Кушніров, В.** Борошно з висівок можна відбирати і досить ефективно. Варто лише скористатися новою розробкою винахідників / В. Кушніров // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 1 (50). – С. 7.
- 460. Лебеденко, Т. Є.** Проблема переробки борошна з короткорваною клейковиною в хлібопекарському виробництві / Т. Є. Лебеденко, Т. З. Ткаченко, Т. П. Новічкова // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 10 (88). – С. 33–34.
- 461. Лебеденко, Т.** Розроблені рекомендації для застосування борошна з низькою газоутворюючою здатністю і короткорваною клейковиною / Т. Лебеденко, Т. Ткаченко, Т. Новічкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 1 (26). – С. 20–21.
- 462. Мелешкіна, О.** Млинарні в борошні визначають "число падіння", а пекарні – його автолітичну активність / О. Мелешкіна // Зерно і хліб. – 2006. – № 1 (41). – С. 34.
- 463. Мерко, І. Т.** Вплив кількості пророслого зерна на технологічні властивості помельної партії / І. Т. Мерко, Т. М. Давиденко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, Вип. 29. – С. 98–102.
- 464. Млинарський** комплекс закінченого циклу переробки зерна на високоякісне борошно за гнучкою технологічною схемою // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12. – С. 37.
- 465. Моргун, В.** На млинзаводах передових країн виробляють 7-10 сортів борошна різного призначення / В. Моргун, Д. Жигунов // Зерно і хліб. – 2008. – № 4 (52). – С. 17.
- 466. Моргун, В. О.** Підвищення виходу обдирного борошна з метою раціонального використання зерна / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 10 (100). – С. 25–26.

- 467. Моргун, В.** Таких аномалій з борошном давно не спостерігалось / В. Моргун // Зерно і хліб. – 2006. – № 2 (42). – С. 9.
- 468. Моргун, В.** У яких же режимах мають працювати драннші системи, аби помел був високої білизни / В. Моргун, Д. Жигунов // Зерно і хліб. – 2009. – № 1 (53). – С. 25.
- 469. Моргун, В.** Чимало існує технологічних секретів при відборі зародкових пластівців і борошна. Їх треба знати / В. Моргун, Д. Жигунов // Зерно і хліб. – 2007. – № 3 (47). – С. 26–28.
- 470. Моргун, В.** Як же змінюється клейковина при обробці зерна струмом високої частоти / В. Моргун, Д. Жигунов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 1 (26). – С. 9–11.
- 471. Музика, М.** Виробництво борошна і крупів: все як по нотах / М. Музика // Пропозиція. – 2011. – № 12. – С. 106–109. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины: [http : //irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2020). – Название с экрана.
- 472. Муслімов, Н.** Зольність борошна достовірно оцінюють за кумулятивною кривою / Н. Муслімов // Зерно і хліб. – 2007. – № 1 (45). – С. 40–41.
- 473. Наливайко, Н.** Оцінімо різні сорти борошна для домашньої кулінарії / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 44–45.
- 474. Наливайко, Н.** Чим довше зберігалось зерно, тим швидше дозріває борошно / Н. Наливайко // Зерно і хліб. – 2012. – № 1 (65). – С. 55.
- 475. Не завадить** освіжити призабуті знання про хімічний склад і властивості зерна, крупів та борошна // Зерно і хліб. – 2006. – № 4 (44). – С. 53–56.
- 476. Нетребський, А.** Підвищити вихід борошна вищого сорту реально / А. Нетребський // Зерно і хліб. – 2008. – № 3 (51). – С. 40–41.
- 477. Озип, И.** TUSAF : есть ли еще более популярная в мире мука , нежели турецкая ? / И. Озип // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11 (207). – С. 36–37.
- 478. Панкратов, Г. Н.** Дисперсность муки и методы её анализа / Г. Н. Панкратов, С. Л. Белецкий // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 9 (147). – С. 50–52.
- 479. Панкратов, Г.** Эволюционное развитие технологии муки / Г. Панкратов // Хлебопродукты. – 2008. – № 9. – С. 5–7.
- 480. Перевертун, М.** Сьогодні борошно Львівського млинзаводу вважається найкращим за багатьма показниками в західному регіоні / М. Перевертун // Зерно і хліб. – 2013. – № 1 (69) – С. 10.

- 481. Перміловська, З.** Чим краще поліпшувати борошно з різними хлібопекарськими властивостями / З. Перміловська // *Зерно і хліб*. – 1999. – № 3. – С. 20–21.
- 482. Петриченко, В. В.** Водопоглотительная способность муки / В. В. Петриченко, Ю. А. Вершкова, Б. Струббе // *Хлебопродукты*. – 2013. – № 9. – С. 36–38.
- 483. Петриченко, В. В.** Новая технология повышения выходов муки на мельзаводах / В. В. Петриченко, Ю. А. Вершникова, М. Г. Иванов // *Хлебопродукты*. – Москва : ЗАО "Издательство Хлебопродукты", 2014. – № 9. – С. 34–36. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonahw/DocumentSearchResult> (дата обращения: 31.03.2020). – Название с экрана.
- 484. Подпряттов, Г.** Що формує хлібопекарську придатність борошна / Г. Подпряттов, Н. Ящук // *Продовольча індустрія АПК*. – 2012. – № 2. – С. 13–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2020). – Название с экрана.
- 485. Про мінімальний** вміст у борошні металоманітних і рослинного походження домішок // *Зерно і хліб*. – 2012. – № 4 (68). – С. 58.
- 486. Прядко, О. А.** Украинская мука, сорт "Кризисный" / О. А. Прядко // *Хранение и переработка зерна*. – 2009. – № 9 (123). – С. 16–17.
- 487. Пшенишнюк, Г.** Новий метод визначення водопоглинального здатності хлібопекарського борошна / Г. Пшенишнюк, С. Павловський // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2010. – № 5 (66). – С. 24–26.
- 488. Рональд, Генри де Врис.** Универсальность в мукомольном производстве / Генри де Врис Рональд // *Хлебопродукты*. – 2009. – № 4. – С. 28–29. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.
- 489. Рональд, С.** Важность драной системы в мукомольном производстве / С. Рональд // *Хранение и переработка зерна*. – 2018. – № 8. – С. 43–45. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

**490. Сакирин, С. В.** За обогащенням муки в Україні должно стоять государство / С. В. Сакирин // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 5 (143). – С. 37–39.

**491. Сафонова, О. М.** Теоретичні передумови та практичні аспекти використання добавок- регуляторів кислотності зі спиртами для поліпшення борошна / О. М. Сафонова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2006. – № 18. – С. 13–15.

**492. Сафонова, О. М.** Титриметричний аналіз внутрішньо – та міжмолекулярних взаємодій полімерів борошна з добавками / О. М. Сафонова, І. М. Фоміна // Науковий Вісник. – 2003. – № 2 (9). – С. 65–68. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**493. Семак, Т.** Деякі особливості помелу імпортованого зерна / Т. Семак // Зерно і хліб. – 2007. – № 3 (47). – С. 28.

**494. Семак, Т.** Мука с короткорвущейся клейковиной образуется в основном из зерна, высушеного при неправильном тепловом режиме / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 9 (46). – С. 9.

В статті розглянуто скорочений технологічний процес виробництва борошна із застосуванням процесів лушення, фракціонування та плющення зерна. Наведено ефективність роботи борошномельних заводів із скороченим технологічним процесом.

**495. Семак, Т.** Технологическая анатомия хлебопекарных свойств муки / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 10 (35). – С. 31–34.

**496. Сиротюк, О.** Переробка зерна на борошно : дозвільні документи / О. Сиротюк // Баланс. – 2012. – № 42. – С. 14. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**497. Скорочений технологічний процес виробництва борошна** / Є. А. Дмитрук, В. Б. Ільчук, А. П. Верещинський // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 2 (116). – С. 53–54.

**498. Скрыбин, В.** Стабилизация технологического процесса на мукомольном заводе / В. Скрыбин // Хлебопродукты. – 2006. – № 7. – С. 52–53.

**499. Слизький, С.** Деякі особливості помелу зерна неоднакової складовості паралельними потоками / С. Слизький // Зерно і хліб. – 2008. – № 4 (52). – С. 18–19.

**500. Соболевский, В.** Борошно вищого сорту одержують здебільшого з ендосперму. На жаль, усі частини зерна, зокрема і зародок, часто потрапляють у

висівки / В. Соболевский // Зерно і хліб. – 2006. – № 4. – С. 32–33. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**501. Суворов, И.** Зачем обогащать муку витаминами / И. Суворов // Хлебопродукты. – 2006. – № 10. – С. 37.

**502. Сучасні рішення для зберігання борошна** // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 5-6, трав.-черв. – С. 23.

**503. Темиров, М.** Пути повышения эффективности мукомольного производства / М. Темиров // Хлебопродукты. – Москва : ЗАО "Издательство Хлебопродукты", 2012. – № 1. – С. 38–39. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

Досліджено вплив озонування борошна на стан білково-протеїназного комплексу. Доведено, що обробка слабого борошна озono-повітряною сумішшю дозволяє покращувати якість клейковини.

**504. Технологический** процесс производства сортовой муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – Київ : ПП"Авокадо", 2009. – № 10. – С. 45–49.

**505. Тихомирова, Л. С.** Мука натуральная текстурированная / Л. С. Тихомирова // Пиво и напитки. – 2003. – № 2. – С. 50.

**506. Фучаджи, Н. О.** Моделивання процесу подрібнення зерна / Н. О. Фучаджи, А. М. Побігун // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету – 2010. – Вип. 10, Т. 9. – С. 201–204. – 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: 18.05.2020). – Назва з екрана.

Розглянуто питання моделювання процесу подрібнення зерна у процесі виробництва борошна, круп і концентрованих кормів. Запропоновано параметричну схему процесу подрібнення.

**507. Холодова, О. А.** Дослідження білково-протеїназного комплексу борошна, підданого озонуванню / О. А. Холодова, О. М. Сафонова, О. Ю. Шуліка // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 111–116.

**508. Чубенко, Н. Т.** Зерно – мука – хлеб. Проблемы и мнения / Н. Т. Чубенко // Хлебопечение России. – 2001. – № 2. – С. 3.

- 509. Шаповаленко, О.** Ознайомтесь із хлібопекарськими властивостями борошна / О. Шаповаленко, А. Шаран // *Зерно і хліб*. – 2002. – № 4 (28). – С. 10–11.
- 510. Шатравка, Ю.** Мука всему голова, а зерно? / Ю. Шатравка // *Хранение и переработка зерна*. – 2014. – № 3 (180). – С. 10–11.
- 511. Шевякова, Т. А.** Повышение микробиологической чистоты продуктов мукомольного производства. / Т. А. Шевякова // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2006. – № 10. – С. 35–36. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.
- 512. Шильман, Л. З.** До питання про поняття "Водопоглинальна здатність борошна" / Л. З. Шильман, О. В. Самохвалова // *Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність. У 2-х ч. Ч. 1.* – 2014. – С. 73–74. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.
- 513. Шутенко, Є.** Оптимальна побудова драного процесу / Є. Шутенко, Р. Давидов, В. Осіпчук // *Зерно і хліб*. – 2008. – № 3. – С. 37–38
- 514. Янова, М. А.** Глубокое обогащение сырья для мукомольной промышленности / М. А. Янова, А. И. Гусев, А. В. Биндюкова // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – Москва : Пищевая промышленность, 2016. – № 2. – С. 9–11.

## **6.2. Оцінка технологічних властивостей різних видів борошна:**

### **6.2.1. Борошно з пшениці й тритикале**

#### **Монографії, розділи кол. монографій**

**515. Борошно** стародавніх пшениць, продукти переробки круп'яних культур та шроти у технології хліба : монографія / В. І. Дробот, Л. А. Михонік, А. Б. Семенова, Н. О. Фалендиш ; Національний університет харчових технологій – Київ : ПрофКнига, 2018. – 188 с.

У монографії розглянуто хімічний склад і технологічні властивості борошна стародавніх пшениць полби, спельти та однозернянки, цільозернового борошна з сучасних пшениць, пластівців круп'яних культур і шротів рослинної сировини. Наведено результати досліджень з визначення ефективності їх використання в технології хліба з оздоровчими властивостями, висвітлено інформацію щодо результатів дослідження впливу цієї сировини на перебіг процесів дозрівання тіста, фізико-хімічні та органолептичні показники якості хліба, його споживчі властивості та фізіологічну цінність.

#### **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

**516. Єремєєва, О. А.** Удосконалення технології переробки зерна пшениці на борошномельних підприємствах : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Єремєєва Олена Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2016. – 20 с.

У роботі показано вплив додаткового очищення зерна до сортового помелу в елеваторі. На основі експериментальних даних отримано залежності виходу окремих класів проміжних продуктів подрібнення від добутку продуктів на досліджуваних системах. Наведено організацію технологічного процесу лушення зерна перед помелом, а також схеми підготовки зерна до помелу та помелу зерна в сортове борошно для борошномельного заводу потужністю 330 т/добу, здійснено їх опис. Проведено дослідження та аналіз енерговитрат на подрібнення пшениці в сортове борошно впровадженого технологічного процесу.

**517. Каминский, А. Я.** Исследование режимов систем процесса крупобразования и разработка устройств для их стабилизации на мельнице сортового помола : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.374 / Каминский Анатолий Яковлевич ; Одесский технологический институт пищевой промышленности – Одесса, 1972. – 26 с.

Робота посвящена вопросам изыскания способов повышения эффективности процесса крупобразования для улучшения количественно-качественных показателей муки общего выхода.

**518. Ковальов, М. О.** Розробка технології сортового помелу пшениці з використанням процесу лушення зерна : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Ковальов Михайло Олександрович ; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса, 2013. – 20 с.



**519. Колкунова, Г. К.** Влияние твердозернистости пшеницы и условий измельчения в размольном процессе на технологические достоинства муки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Колкунова Галина Константиновна; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1981. – 25 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 31.03.2020). – Название с экрана.

**520. Моргун, В. О.** Наукові основи технологій виробництва пшеничного борошна і крупи підвищеної харчової цінності : автореф. дис... д-ра техн. наук : 05.18.02 / В. О. Моргун; Одеська державна академія харчових технологій. – Одеса, 1999. – 35 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

Роботу присвячено дослідженню засобів підвищення харчової цінності пшеничного борошна і крупи на основі доцільного використання периферичних частин зерна в суміші з борошном. Для характеристики сировинної бази в роботі вивчено хімічний склад і технологічні властивості пшениці і продуктів її переробки по різних регіонах України. Встановлено, що периферичні частини зерна характеризуються підвищеною протеолітичною, ліполітичною, оксидоредуктажною і пониженою beta-амілазною активностями і в сумішах із сортовим борошном здатні підсилювати біохімічні процеси хлібопекарського виробництва, укріплювати клейковину і поліпшувати якість хліба. Розроблено технології виробництва нових сортів борошна, крупи нешліфованої і пластівців з підвищеним вмістом оболонкових продуктів зерна. На всі нові зернові продукти розроблені і затверджені ТУ України.

**521. Чумаченко, Ю. Д.** Совершенствование технологии переработки перспективных сортов тритикале в муку : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Чумаченко Юрий Дмитриевич; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса: ОТИПП, 1985. –

23 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2020). – Название с экрана.

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

**522. Єремєєва, О. А.** Удосконалення технології переробки зерна пшениці на борошномельних підприємствах : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Єремєєва Олена Анатоліївна ; Уманський національний університет садівництва – Умань, 2016. – 156 с.

**523. Моргун, В. А.** Научные основы технологий производства пшеничной муки и крупы повышенной пищевой ценности : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 / Моргун Валентина Алексеевна; Одесская государственная академия пищевых технологий. – Одесса : ОГАПТ, 1999. – 443 с. + приложения. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий:<http://95.164.172.68:2080/odonahtw/DocumentSearchResult> (дата обращения:31.03.2020). – Название с экрана.

**524. Чумаченко, Ю. Д.** Совершенствование технологии переработки перспективных сортов тритикале в муку: дис... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Чумаченко Юрий Дмитриевич; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1985. – 291 с. + приложения. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2020). – Название с экрана.

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

**525. Амілопектинове** просо значною мірою покращує властивості пшеничного борошна / Л. Перевертун, А. Проданик, Г. Давидюк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 3–4.

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

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

**528. ВасиLINEць, І.** Подрібнені стабілізовані зародки пшениці позитивно впливають на хлібопекарські властивості борошна / І. ВасиLINEць // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 6 (43). – С. 44.

**529. Верещинський, О. П.** Техніко-економічна оцінка ефективності сортових помелів пшениці / О. П. Верещинський // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 9 (123). – С. 34–35.

**530. Вивчення** впливу вологоутримуючих домішок на властивості основних компонентів пшеничного борошна / С. Г. Стрижак, Г. М. Лисюк, О. В. Самохвалова // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2002. – Вип. 7. – С. 354–358. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**531. Визначення** технологічних властивостей борошна з безамілозної пшениці за станом вуглеводно-амілазного комплексу / К. Г. Юргачова, О. В. Макарова, К. В. Хвостенко, О. І. Рибалка // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 37–40.

**532. Витол, И. С.** Особенности биохимического состава тритикалевой муки разных сортов / И. С. Витол, Е. П. Мелешкина, Р. Х. Кондрокров // Хранение и переработка зерна. – Дніпропетровськ, 2017. – № 2. – С. 30–32. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

Исследованы биохимические показатели качества новых сортов муки из зерна тритикале, которые были сформированы на основе кумулятивных кривых зольности. Изучены фракционный состав растворимых белков новых сортов тритикалевой муки, а также активность протеолитических ферментов, имеющих оптимум pH в кислой и нейтральной зоне. Выявлены отличия в амилолитической активности новых сортов муки тритикале методом определения числа падения.

**533. Волошенко, О. С.** Визначення хлібопекарських властивостей пшеничного борошна / О. С. Волошенко // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 5 (213). – С. 51–54.

У статті розкриваються питання стосовно визначення та забезпечення якості та безпеки харчових продуктів. Важливо, щоб якість харчових продуктів була ідентичною вимогам, які зазначено в державних стандартах і технічних умовах на їхнє виробництво.

**534. Вплив** продуктів переробки горіхової сировини на технологічні властивості борошна пшеничного / О. Г. Шидакова-Каменюка, Г. В. Новік, С. Г. Олійник, Г. В. Запаренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 4. – С. 183–190.

У статті досліджено вплив продуктів переробки горіхової сировини (дієтичних добавок «Шрот кедрового горіха» та «Шрот грецького горіха») на показники якості клейковини й структурно-механічні властивості пшеничного тіста.. Вплив продуктів переробки горіхів на технологічні властивості пшеничного борошна необхідно враховувати під час розроблення рецептур та обґрунтування параметрів технологій борошняної продукції з використанням зазначених добавок.

**535. Горбань, Н.** Мука из зерна тритикале, ячменя и кукурузы / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 32–33.

**536. Гула, В.** Не ламайте, переробники, голови над якістю помелу. Найкраще збагатить борошно суха пшенична клейковина. Щоправда, лише у визначених дозах / В. Гула // Зерно і хліб. – 2006. – № 4. – С. 36.

**537. Дослідження** хлібопекарських властивостей цільнозмеленого борошна з чорнозерної пшениці / Д. О. Жигунов, Н. В. Хоренжий, О. С. Волошенко, Г. Д. Жигунова // Харчова наука і технологія. – 2019. – №3. – С. 26–35. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**538. Дробот, В. І.** Порівняльна характеристика хімічного складу та технологічних властивостей суцільнозмеленого пшеничного борошна спельти / В. І. Дробот, Л. А. Михонік, А. Б. Семенова // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 4 (181). – С. 37–39.

В статті висвітлено результати дослідження якості суцільнозмеленого борошна спельти та пшениці. Порівняно їх хімічний склад та технологічні властивості. Встановлено, що борошно з суцільнозмеленого зерна спельти, порівняно з пшеничним, містить більше білків, жирів, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, але хліб з нього має менший об'єм та показники пористості і формостійкості.

**539. Дробот, В. І.** Хімічний склад і хлібопекарські властивості обойного борошна із зерна тритикале / В. І. Дробот, Т. О. Федорова // Хранение и переработка зерна. – 2001. – № 10. – С. 42–43.

**540. Дробот, В. І.** Хлібопекарські властивості борошна обойного трітікале / В. І. Дробот, Т. О. Федорова // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2001. – № 10, Ч. 2 : Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів оздоровчого та спеціального призначення". – С. 110.

**541. Єгоров, Г.** Від чого ж залежить ефективність сортового помелу пшениці / Г. Єгоров // Зерно і хліб. – 2007. – № 2 (46). – С. 21.

**542. Єгоров, Г. Є.** Ефективність помелу збіжжя значною мірою залежить від зольності відібраних продуктів / Г. Є. Єгоров // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 6 (31). – С. 34–35.

**543. Жигунов, Д.** Коригування пшеничного борошна із незадовільними хлібопекарськими властивостями / Д. Жигунов, О. Волошенко, Н. Хоренжий // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2018. – Т. 82, вип. 2. – С. 23–29.

У статті досліджено можливості коригування властивостей борошна різної якості технологічними добавками для покращення показників якості хліба. Проведено дослідження впливу різних технологічних добавок на реологічні властивості тістових заготовок, отриманих з борошна незадовільної якості. Встановлено, що їх дія відрізняється від гарантованої виробниками, виявлено неоднозначні залежності між збільшенням дозування препаратів та показниками якості випічки.

**544. Жигунов, Д. О.** Порівняльне дослідження первинного подрібнення зерна тритикале та пшениці / Д. О. Жигунов, Р. С. Давидов, Н. Г. Бузіян // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 11 (125). – С. 35–37.

**545. Жигунов, Д.** При побудові сортового помелу пшениці й тритикале доцільно застосовувати інтенсивне подрібнення на I дранній системі / Д. Жигунов, Р. Давидов, Н. Бузіян // Зерно і хліб. – 2010. – № 1 (57). – С. 43–44.

**546. Журавко, Е. В.** Мука зародышей пшеницы для производства функциональных продуктов питания / Е. В. Журавко, Е. В. Грузинов, Е. И. Кострова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 5. – С. 23.

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

Приведены результаты исследования влияния размера частиц муки, полученной путем дезинтеграционно-волнового помола зерна пшеницы, на ее физико-химические показатели.

**548. Инталова, Е.** Турецкая мука : текущие реалии / Е. Инталова // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 8 (185). – С. 38–40.

**549. Какой же** химический состав пшеничной и ржаной муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 7-8. – С. 35–37.

**550. Капліна, Т. В.** Вплив електромагнітного поля та вихрового шару феромагнітних частинок на грибну і бактеріальну мікрофлору пшеничного борошна / Т. В. Капліна, Р. М. Фірсова, М. А. Кудрик // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 8 (110). – С. 41–45.

**551. Козлов, Г.** Хлібопекарні властивості пшеничного борошна / Г. Козлов // Зерно і хліб. – 2001. – № 1. – С. 22–23.

**552. Колпакова, В.** Сухая пшеничная клейковина – эффективный улучшитель муки / В. Колпакова, Т. Юдина, С. Севериненко // Хлебопродукты. – 2006. – № 10. – С. 50–53.

**553. Кондратенко, Р. Г.** Мука тритикалевая кондитерская / Р. Г. Кондратенко, Е. Н. Урбанчик, А. Л. Гутько // Хранение и переработка зерна. – 2003. – № 7 (49). – С. 50–51.

**554. Кравченко, М. Ф.** Борошно з пророщеного зерна пшениці як основа для борошняних кулінарних і кондитерських виробів / М. Ф. Кравченко, М. Ю. Криворучко, Т. М. Поп // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 42–48.

Розглянуто можливість використання розчину морської харчової солі як середовища для пророщування зерна пшениці. Установлено, що раціональною концентрацією солі в розчині є 2%. Проаналізовано хімічний склад борошна з зерна пшениці, пророщеного у 2%-му розчині морської харчової солі. Доведено, що новий продукт має збагачений хімічний склад порівняно з нативним зерном.

**555. Лісничий, В. А.** Борошно з зерна ярого тритикале / В. А. Лісничий // Хранение и переработка зерна. – 2003. – № 1 (43). – С. 42–44. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 28.03.2020). – Назва з екрана.

**556. Малешкина, Е. П.** Современные аспекты качества российской пшеницы для выработки муки и крупы / Е. П. Малешкина // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 9 (147). – С. 43–44.

**557. Мамчур, В. Б.** Швидкість просіювання дунстового продукту розмілу зерна пшениці як характеристика борошняної ситотканини / В. Б. Мамчур, Є. А. Дмитрук // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 7 (145). – С. 45–49.

**558. Мелешкіна, Є.** Збагачуючи на млинзаводі борошно сухою клейковиною, можна заощаджувати дорогу пшеницю-поліпшувачу / Є. Мелешкіна, А. Мартьянова // Зерно і хліб. – 2006. – № 4 (44). – С. 34.

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

**560. Моргун, В.** Борошно житниці, або гібриду озимої пшениці й тритикале, може слугувати цінним поліпшувачем якості помелу зерна 5-6 класу / В. Моргун, Д. Жигунов, Ю. Копаєва // Зерно і хліб. – 2007. – № 1 (45). – С. 37–38.

**561. Моргун, В.** Фракціонування пшениці за крупністю дає змогу із зерна п'ятого класу одержати майже 50% другого / В. Моргун, О. Волошенко // Зерно і хліб. – 2010. – № 2 (58). – С. 37.

**562. Мука** из зерна тритикале / Л. П. Пашенко, Г. Г. Странацко, О. Г. Странацко, О. Г. Любарь // Хранение и переработка зерна. – 2002. – № 12 (42). – С. 39–40.

**563. Мука** тритикале / В. Ц. Ностаев, В. Я. Ковтуненко, Б. А. Гольдварг // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 7. – С. 32–34.

**564. Наливайко, Н.** Каким же требованиям должна соответствовать нормальная пшеничная мука / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 9 (46). – С. 6–8.

**565. Наливайко, Н.** Проанализируем химический состав пшеничной и ржаной муки / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 37–40.

**566. Нелюбіна, А.** Хлібопекарське пшеничне борошно, збагачене мінеральними речовинами / А. Нелюбіна // Зерно і хліб. – 2006. – № 2 (42). – С. 22–23.

**567. Немає** кращого борошна для кондитерських виробів ніж із суперм'язозерної пшениці / О. Рибалка, Д. Аксельруд, О. Боделан, В. Блажнівська // Зерно і хліб. – 2008. – № 4 (52). – С. 47.

**568. Нетребский, А. А.** Научное обоснование шкалы крупности промежуточных продуктов при сортовых помолах зерна пшеницы / А. А. Нетребский // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 7 (85). – С. 23–25.

**569. Новые** сорта тритикалевой муки и их технологические свойства / Г. Н. Панкратов, Е. П. Мелешкина, Р. Х. Кондронов, И. С. Витол // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 12 (208). – С. 46–50.

Исследованы технологические показатели качества 17 сортов зерна тритикале и продуктов помола. Выявлен высокий технологический потенциал зерна тритикале. На основе кумулятивных кривых зольности сформированы 5 сортов муки тритикале с различными технологическими свойствами. Анализ качественных показателей муки и хлеба из тритикале показал, что формирование различных сортов тритикалевой муки целесообразно проводить путем смешивания трех основных потоков муки, которые характеризуются различным составом анатомических частей зерновки.

**570. Онгарбаева, Н.** Мукамольные свойства пшеницы различной твердозерности / Н. Онгарбаева, М. Сабирова // Хранение и переработка зерна. – Днепропетровск : АПК-Зерно, 2008. – №10. – С. 66–67. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**571. Определение** рационального размера частиц муки из цельносмолотого зерна пшеницы / Л. В. Шторх, Е. Д. Чертов, Е. И. Пономарева, В. Ю. Кустов // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 1(151). – С. 39–41.

Целью исследований явилось изучение влияния размера частиц муки, полученной путем дезинтеграционно-волнового помола зерна пшеницы, на ее физико-химические показатели.

**572. Осокіна, Н. М.** Вихід борошна із зерна спельти залежно від зволоження та відволоження зерна / Н. М. Осокіна, В. В. Любич, В. В. Возіян // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2015. – Вип. 2 (22). – С. 165–176. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення:

30.03.2020). – Назва з екрана.

Досліджено вплив зволоження та відволоження на вихід борошна із зерна спельти. Установлено, що підвищення вологості зерна під час відволоження істотно покращує якість борошна. Найбільш оптимальним варіантом виробництва борошна зі спельти є зволоження зерна до вологості 15% з тривалістю відволоження 15 год, оскільки за цих умов одержано найвищий вихід борошна (83,2%) із білістю 56,3%.

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

Найвищий показник газоутримувальної здатності встановлено для борошна, одержаного із зерна спельти сорту Зоря України, Schwabenkorn і Австралійська 1 після 90-хвилинного бродіння тіста. Проте для борошна всіх сортів спельти після 60–90-хвилинного бродіння характерне зростання газоутримувальної здатності, яка значно зменшується після цього.

**574. Оценка** биологической ценности зерна пшеницы, подготовленного к помолу по модернизированной технологии / Т. В. Ваницкая, А. Ю. Шаззо, Н. В. Ильчишина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 83–84.

С помощью тест-организма *Tetrahymena pyriformis* исследована относительная биологическая ценность (ОБЦ) зерна пшеницы, подготовленного к помолу по модернизированной технологии. Установлено 3-кратное увеличение ОБЦ зерна после очистки на инновационном оборудовании.

**575. Петренко, Т.** Хлебопекарные свойства пшеничной муки высшего сорта различной крупности / Т. Петренко // Хлебопродукты. – 1998. – № 5. – С. 24. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**576. Підорич, А.** Пшеничне хлібопекарське борошно "Одеське" з підвищеною харчовою і біологічною поживністю та оптимальним рівнем продовольчого використання зерна / А. Підорич // Зерно і хліб. – 1996. – № 2. – С. 24–25.

**577. Пшеничне борошно :** загальні проблеми і шляхи їх вирішення // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 3. – С. 15.



- 578. Пшенишнюк, Г.** Трикалевая обдирная мука имеет удовлетворительные свойства для получения ржано-пшеничного хлеба / Г. Пшенишнюк, Ю. Куликова, В. Зорунько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 4. – С. 11–13.
- 579. Рибалка, О.** Людство вперто продовжує розмелювати пшеницю в біле рафіноване, фактично перепалене борошно, а цінні висівки називати відходами / О. Рибалка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 3–7.
- 580. Саенко, П.** Тритикалевая мука нуждается в экстрактах пряно-ароматического сырья / П. Саенко, О. Вершинина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 18.
- 581. Сафонова, О. М.** Влияние импульсной водно-тепловой обработки зерна пшеницы на углеводно-амилазный комплекс борошна / О. М. Сафонова, О. О. Разборська // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 91–93.
- 582. Світова** спільнота вже давно визначає "силу" пшеничного борошна за альвеографом / О. Рибалка, В. Соколов, М. Червоніс та ін. // Зерно і хліб. – 2007. – № 1 (45). – С. 12–15.
- 583. Сделкин, В. М.** Тонкодиспергированная мука из целого зерна пшеницы / В. М. Сделкин, Л. Ф. Рамазаева, Т. А. Ломовцева // Известия вузов. Пищевая технология. – 2001. – № 2-3. – С. 25. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.
- 584. Сімакова, О. О.** Вплив якості питної води на хлібопекарні властивості пшеничного борошна / О. О. Сімакова, Т. В. Петренко // Громадське харчування і туристична індустрія у ринкових умовах. – Київ : КНТЕУ, 2001. – (Збірник наукових праць). – С. 185–192. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 15.01.2020). – Назва з екрана.
- 585. Смирнов, С. О.** Микрибиологическая безопасность новых видов муки из зерна тритикале / С. О. Смирнов, С. А. Быковченко, Т. В. Урубков // Хранение и переработка зерна. – Дніпропетровськ, 2014. – №12. – С. 43–45. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.
- 586. Соболевський, В.** Автоматизоване зволоження збіжжя перед помелом / В. Соболевський, В. Денисенко, В. Горбенко, А. Согін // Зерно і хліб. – 2006. – № 3 (43). – С. 24–25.

**587. Суха** пшенична клейковина покращує силу борошна / В. І. Дробот, Т. А. Сильчук, Л. І. Удворгелі, І. О. Лукашевич // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 5 (25). – С. 39.

**588. Тертычная, Т.** Мука тритикалевая хлебопекарная / Т. Тертычная // Хлебопродукты. – 2003. – № 5. – С. 23. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**589. Тертычная, Т.** Тритикалевая мука и пюре топинамбура в закваске. Их роль и значение / Т. Тертычная // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 24–26.

**590. Технологические** свойства новых сортов тритикалевой муки / Г. Н. Панкратов, Е. П. Мелешкина, Р. Х. Кандроков, И. С. Витол // Хлебопродукты. – 2016. – № 1. – С. 60–61.

**591. Урлапова, И.** Мука из крупяных культур для обогащения пшеничной муки / И. Урлапова, В. Бобков // Хлебопродукты. – 2009. – № 11. – С. 40–41.

**592. Урубков, С. А.** Перспективы применения белковой и углеводной муки из зерна тритикале / С. А. Урубков, С. О. Смирнов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – Москва : ЗАО "Отраслевые ведомости", 2014. – № 9. –

С. 14–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2020). – Название с экрана.

**593. Холодова, О. А.** Вплив озону на стан вуглеводно-амілазного комплексу борошна / О. А. Холодова, О. М. Сафонова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 234–235. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

Розглянуто питання впливу оброблення слабкого пшеничного борошна озono-повітряною сумішшю на стан вуглеводно-амілазного комплексу.

**594. Шевченко, С.** Пшеничная мука. Ее газообразующая и водопоглотительная способность / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 10 (107). – С. 32–33.

**595. Шейка, А. І.** Вплив кальцієвмісних добавок на властивості клейковини пшеничного борошна / А. І. Шейка, А. М. Чуйко // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді. – 2014. – Ч. 1. – С. 81. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**596. Шилкина, Е. Б.** Разработка технологии пшеничной муки "Интегральная" / Е. Б. Шилкина // Хлебопродукты. – 2012. – № 11. – С. 56–57.

**597. Янова, М. А.** Влияние технологических параметров на изменение содержания белка при производстве муки методом экструдирования / М. А. Янова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 25–28

Исследованы изменения в содержании белка при производстве муки методом экструдирования из зерна пшеницы, голозерных и пленчатых форм ячменя и овса. В качестве варьируемых параметров выбраны температура воздействия на сырье в процессе экструдирования и время прохождения зерна в экструдере при высоких температурах.

### **6.2.2. Житнє борошно**

#### **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

**598. Ковтун, Л. Я.** Ефективне використання зерна жита при його переробці в муку хлібопекарську : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.01 / Ковтун Леся Яківна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: ОНАХТ 2009. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 10.05.2020). – Назва з екрана.

Роботу присвячено розробленню технології переробки зерна жита в муку хлібопекарську підвищеного виходу та покращеної харчової цінності. Досліджено хімічний склад зерна жита та пшениці, встановлено, що за вмістом біологічно активних речовин зерно жита не поступається пшениці, а за вмістом вітамінів В1, В2, токоліїв, геміцелюлози,  $\beta$ -глюканів, целюлози, лігніну та сахарів, переважає над пшеницею.

**599. Ящук, Н. О.** Технологічні властивості зерна і борошна озимого жита залежно від режимів та термінів зберігання : автореф. дис. ... канд. с.-г. наук : 06.01.15 / Н. О. Ящук ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2009. – 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: 18.05.2020). – Назва з екрана.

Визначено оптимальні режими та терміни зберігання продукції озимого жита залежно від її цільового призначення. Досліджено можливість зберігання та використання в хлібопеченні зерна жита з підвищеним вмістом пророслих зерен. Встановлено оптимальний термін зберігання зерна з вмістом пророслих зерен 15 % і одержаного з нього борошна - шість місяців. Проведено комплексні дослідження з одночасним вивченням змін якості зерна та борошна озимого жита сортів вітчизняної селекції в процесі зберігання за різних режимів. Висвітлено доцільність і ефективність використання хлібопекарських поліпшувачів у процесі зберігання зерна та борошна озимого жита та виявлено найкращі поліпшувачі для певної його якості.

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

**600. Ковтун Л. Я.** Ефективне використання зерна жита при його переробці в муку хлібопекарську : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18. / Ковтун Леся Яківна; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2009. – 155 с. + додатки. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 12.05.2020). – Назва з екрана.

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

**601. Гнилицкая, Н.** Химический состав пшеничной и ржаной муки / Н. Гнилицкая // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2009. – № 4 (25). – С. 32–35.

**602. Жуков, С.** За яких же умов одержують із жита підвищений вихід сіяного борошна / С. Жуков // Зерно і хліб. – 2008. – № 4 (52). – С. 19.

**603. Изменения**, происходящие в ржаной муке при отлежке // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11. – С. 7. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана.

**604. Лаптева, Н. К.** Современное производство и качество зерна ржи, новые сорта ржи с улучшенными хлебопекарными свойствами муки / Н. К. Лаптева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 5. – С. 52–53.

- 605. Моргун, В.** Житнє борошно підвищеного виходу з попереднім подрібненням / В. Моргун, Л. Ковтун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 2. – С. 14–16.
- 606. Моргун, В.** Житнє борошно підвищеного виходу з попереднім подрібненням відзначається високою збалансованістю амінокислотного складу й низькою калорійністю порівняно з обдирним / В. Моргун, Л. Ковтун // Зерно і хліб. – 2009. – № 1 (53). – С. 28–29.
- 607. Моргун, В.** Жито можна молотити за особливою технологічною схемою із загальним виходом борошна до 92 % / В. Моргун, Л. Ковтун // Зерно і хліб. – 2007. – № 4 (48). – С. 26.
- 608. Моргун, В.** Зверніть увагу на нові сорти житнього борошна / В. Моргун, Л. Ковтун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 11 (36). – С. 25–26.
- 609. Моргун, В.** Нам удалось поліпшити технологічну схему 87 – відсоткового помелу жита / В. Моргун, Л. Ковтун // Зерно і хліб. – 2009. – № 4 (56). – С. 25.
- 610. Моргун, В. О.** Розробка нового сорту житнього борошна / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 12 (114). – С. 40–42.
- 611. Панкратов, Г.** Производство сеяной муки повышенного выхода / Г. Панкратов, С. Жуков // Хлебопродукты. – 2008. – № 2. – С. 56–57. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.
- 612. Петрова, Е. Н.** Производство сортовой ржано-пшеничной муки / Е. Н. Петрова, Г. Н. Панкратова // Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 12 (18). – С. 44–47.
- 613. Подпряттов, Г. И.** Рожь в закромах – как она себя ведет, что меняется, какими будут мука и крахмал / Г. И. Подпряттов, Н. О. Ящук // Зерно. – 2009. – № 6. – С. 96–100. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.
- 614. Семак Т.** Рассмотрим более подробно химический состав пшеничной и ржаной муки / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 7-8. – С. 34–36, 41.
- 615. Семченко, В.** Ржаная мука – типы сорта и свойства / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 44–45.

**616. Хлебопекарные свойства ржаной муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 8.**

**617. Черных, В. Я.** Многопараметрический метод контроля технологических свойств ржаной хлебопекарной муки / В. Я. Черных, Н. Ю. Быкова // Хлебопродукты. – 2015. – № 12. – С. 44–49.

По результатам исследований предложен многопараметрический метод контроля технологических свойств ржаной муки, предусматривающий в дополнение к параметрам, указанным в государственном стандарте, измерение ряда показателей.

**618. Черных, В. Я.** Определение критических точек технологических свойств ржаной обойной муки / В. Я. Черных, Н. Ю. Быкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 3-4. – С. 48–51.

**619. Черных, В. Я.** Определение технологических свойств ржаной муки / В. Я. Черных // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 3-4 (138-139). – С. 46–48.

**620. Ящук, Н.** Для поліпшення житнього борошна / Н. Ящук // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 3. – С. 37–39. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2020). – Назва з екрана.

### **6.2.3. Борошняні композиційні суміші**

#### **Монографії, розділи кол. монографій**

**621. Жигунов Д. А.** Мучные смеси из зерновых культур : монография / Д. А. Жигунов, О. С. Волошенко. – Київ : Освіта України, 2013. – 156 с.

В монографии рассмотрены виды и ассортимент муки, вырабатываемой на мукомольных и крупяных заводах, приведены схемы технологического процесса их производства, изучены особенности химического состава и биологическая ценность различных видов муки и побочных продуктов. Показаны пути повышения пищевой ценности хлебопродуктов и создания мучных смесей из зерновых культур как способа расширения ассортимента готовой продукции на мукомольных заводах.

## **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

**622. Крошко, О. С.** Розробка технології виробництва борошняних сумішей підвищеної харчової цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Крошко Ольга Сергіївна; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2006. – 17 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 11.05.2020). – Назва з екрана.

Робота присвячена розробці технології виробництва борошняних композиційних сумішей з борошна різних зернових культур. Науково обґрунтована доцільність і можливість підвищення харчової цінності борошна пшеничного хлібопекарського вищого сорту, розширення асортименту продукції, що виробляється на борошномельних заводах, за рахунок складання композиційних сумішей. Проведено порівняльний аналіз хімічного складу і біохімічних властивостей борошна пшеничного вищого сорту, гречаного, ячмінного, вівсяного, кукурудзяного, рисового і тритикапєвого. На підставі цих досліджень обґрунтовано якісний і кількісний склад борошняних композиційних сумішей.

## **Дисертації на здобуття наукового ступеню**

**623. Крошко, О. С.** Разработка технологии производства мучных смесей повышенной пищевой ценности : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Крошко Ольга Сергеевна; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса : ОНАПТ, 2006. – 180 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана.

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

**624. Анашкіна, А.** Борошно із зернових сумішей / А. Анашкіна // Зерно і хліб. – 2001. – № 2. – С. 28–29.

**625. Арсиненко, Н. О.** Технологічні властивості борошняно-зернової суміші заданого хімічного складу / Н. О. Арсиненко, Л. Ю. Арсеньєва // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, Вип. 38. – С. 257–261.

Проведено аналіз технологічних властивостей борошняно-зернової суміші "Гармонія", розробленої авторами для хлібопекарського виробництва. Визначено водопоглинальну здатність, крупність суміші, її цукроутворюючу та газоутворюючу здатність, активність амілолітичних і протеолітичних ферментів.

**626. Гасанова, І. І.** Технологічні властивості композиційних сумішей із борошна пшениці і тритикале / І. І. Гасанова // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11 (207). – С. 56–57.

**627. Жигунов, Д. А.** Многокомпонентные мучные смеси повышенной пищевой ценности / Д. А. Жигунов, О. С. Волошенко, Л. В. Капрельянц // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 2 (152). – С. 39–41.

**628. Жигунов, Д. А.** Производство композиционных мучных смесей повышенной пищевой ценности / Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, Вип. 29. – С. 85–87.

**629. Жигунов, Д.** Багатокомпонентні борошняні суміші формують за оптимальною рецептурою / Д. Жигунов, О. Крошко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 1 (26). – С. 24–29.

**630. Жигунов, Д.** Композиційні борошняні суміші формують за оптимальною рецептурою / Д. Жигунов, О. Крошко // Зерно і хліб. – 2007. – № 3 (47). – С. 19.

**631. Моргун, В. А.** Композиционные мучные смеси из различных зерновых культур – ценное сырье для хлебопечения / В. А. Моргун, О. С. Волошенко // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 3 (39). – С. 18–20.

**632. Моргун, В. А.** Композиционные смеси на основе муки пшеничной и тритикалевой / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, Вип. 30. – С. 12–15.

**633. Моргун, В. А.** Композиционные смеси с мукой крупяных культур / В. А. Моргун, О. С. Волошенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, Вип. 38. – С. 36–40.

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

**634. Моргун, В. А.** Мучные композиционные смеси / В. А. Моргун, О. С. Волошенко, Н. З. Москвина // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 3 (43). – С. 15–18.

Проведен сравнительный анализ химического состава и биохимических свойств муки пшеничной высшего сорта и нутовой муки. Изучена их пищевая и биологическая ценность. Предложен рецептурный состав мучных композиционных смесей.

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

**636. Моргун, В.** З пшеничного й тритикалевого помелу одержують повноцінні композиційні суміші / В. Моргун, Д. Жигунов, О. Крошко // Зерно і хліб. – 2008. – № 3 (51). – С. 39–40.

**637. Моргун, В.** З якого боку не поглянь, а композиційні суміші з різних зернових таки перспективні / В. Моргун, Д. Жигунов // Зерно і хліб. – 2007. – № 1 (45). – С. 16–17.



- 638. Моргун, В. О.** Сориз-компонент борошняних композиційних сумішей / В. О. Моргун // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 3. – С. 20–23.
- 639. Моргун, В.** Ячмень – ценный компонент мучных смесей / В. Моргун, О. Волошенко, М. Деде // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 2. – С. 3–4.
- 640. Моргун, В.** Ячмінне борошно можна використовувати у складі композиційних сумішей / В. Моргун, О. Волошенко, М. Деде // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 3 (52). – С. 26–27.
- 641. Одержання і шляхи використання борошна з зернових сумішей /** О. В. Богомолів, Ю. В. Чудік, О. М. Сафонова, В. І. Ірклієнко // Хімія, хімічні технології та екологія: Вісник Харківського державного технічного університету сільського господарства. Збірник наукових праць. Випуск 123. – Харків : ХДПУ, 2000. – С. 107–112. – Режим доступу до електронного архіву eNUFTIR Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій: <http://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/13473> (дата звернення: 11.05.2020) . – Назва з екрана.
- Борошняні суміші мають технологічні властивості, що відрізняються від властивостей пшеничного борошна. Дотримання всіх вимог до технологічного процесу виробництва нової продукції дозволяє регулювати якість виробів.
- 642. Оптимізація композиційної суміші з борошном льону та її властивості /** О. І. Шаповаленко, Т. В. Корж // Наукові праці національного університету харчових технологій. – 2008. – № 25. Ч. 2. – С. 6–8.
- Обґрунтовано вибір факторів та оптимізовано склад суміші борошна пшеничного вищого сорту і борошна льону-довгунцю. Досліджено фізичні властивості суміші.
- 643. Пашенко, Л. П.** Разработка и оптимизация композиционной смеси из зерновых культур для хлебобулочных изделий / Л. П. Пашенко, И. А. Никитин, Е. В. Быкова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 3. – С. 57–59.
- 644. Перегуда, М. А.** Композиційні суміші з борошном екструдованої квасолі / М. А. Перегуда, Т. В. Сімачинська // Хранение и переработка зерна. – 2010. – №6(132). – С. 57–59.
- 645. Розробка технології виробництва композиційної суміші /** О. І. Шаповаленко, Т. В. Корж, А. В. Шаран // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 86–87.
- 646. Сильчук, Т. А.** Теоретичні передумови створення борошняної суміші для виробництва хліба / Т. А. Сильчук, Ю. П. Фурманова, В. І. Зубко // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 1. – С. 53–54.
- 647. Скорикова, Г.** Суміш борошна другого сорту та альгілату кальцію має високі технологічні властивості / Г. Скорикова, Т. Корж, К. Коновалова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 5 (54) – С. 13–15.

## 6.2.4. Амарантове борошно

### Статті з наукових та фахових видань

**648. Амарантовая мука** : характеристика, сравнительный анализ, возможности применения / И. М. Жаркова, Л. А. Мирошниченко, А. А. Звягин, И. А.

Бавыкина // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83, № 1. – С. 67–73.

Амарантовая мука - продукт переработки семян амаранта -ценное продовольственное сырье, обладающее уникальным химическим составом, которое может быть использовано для включения в рацион питания лиц, страдающих непереносимостью белка традиционных злаковых культур, в том числе больных целиакией. Цель исследования состояла в изучении состава амарантовой муки 2 сортов в сравнении с традиционно применяемой в питании населения России манной крупой, а также молочной каши из амарантовой муки в сравнении с молочной манной кашей. Исследован состав муки амарантовой цельносмолотой, а также высшего сорта, полученной из семян амаранта, выращенного в Воронежской области.

**649. Амарантове борошно** – перспективна харчова добавка у виробництві морозива / О. В. Гулак, Г. Є. Поліщук, Г. П. Калініна, Т. І. Янюк // Продукты & ингредиенты. – 2007. – № 6. – С. 74–76.

Розглянуто можливість використання амарантового борошна у виробництві морозива, а також його вплив на основні функціонально-технологічні властивості одержаних продуктів.

**650. Белінська, А. П.** Використання борошна амаранту в хлібопекарській промисловості / А. П. Белінська, Л. В. Кричківська, Т. І. Зекунова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип.2(8). – С. 164–168.

**651. Добронравова, Н.** Амарантовая мука / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 4 (37). – С. 28–29.

Благодаря своей высокой пищевой ценности, уникальным лечебно-профилактическим свойствам и высокой урожайности амарант признан экспертами продовольственной комиссии ООН наиболее перспективной зерновой культурой XXI века.

**652. Жаркова, И. М.** Амарантовая мука – эффективное средство для производства здоровых продуктов питания / И. М. Жаркова, Л. А. Мирошниченко // Хлебопродукты. – 2012. – № 12. – С. 54–56.

**653. Кучерук, З. І.** Дослідження властивостей знежиреного термічно обробленого борошна амаранту [Електронний ресурс] / З. І. Кучерук, О. М. Постнова, А. О. Галич // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2015. – Вип. 1. – С. 275–283. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2015\\_1\\_32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2015_1_32) (дата звернення: 12.05.2020). – Назва з екрана.

Досліджено властивості знежиреного борошна амаранту термічно обробленого за різних температур. Установлено, що під час обробки за температур 120 і 140°C протягом 10-40 хв борошно набуває кольору від кремового до світло-коричневого та горіхового аромату.

Збільшення температури та тривалості обробки борошна призводить до зменшення вологості та зниження жирозв'язуючої та водопоглинальної здатностей.

**654. Мелешкина, Е.** Новое в переработке и использовании амаранта / Е. Мелешкина // Хлебопродукты. – 2005. – № 9. – С. 45–47.

**655. Мелешкина, Е.** Амарантовая мука в хлебопечении / Е. Мелешкина, А. Меньшенин, А. Медведев // Хлебопродукты. – 2005. – № 10. – С. 42–44. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**656. Мирошниченко, Л.** Цельносмолотая амарантовая мука / Л. Мирошниченко, И. Жаркова, М. Калиничева // Хлебопродукты. – 2006. – № 1. – С. 42–43.

**657. Хмарская, Н.** Амарантовая мука в хлебопечении / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 8 (21). – С. 18–19.

#### **6.2.5. Борошно з бобових культур**

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

**658. Аникеева, Н. В.** Исследования по получению нутовой муки / Н. В. Аникеева // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 8 (185). – С. 41–43. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.

**659. Берлогин, В. И.** Функциональные свойства натуральной текстурированной муки из зерновых и зернобобовых культур и ее применение в производстве продуктов питания / В. И. Берлогин // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2001. – № 1. – С. 28–30.

**660. Бондаренко, Т. М.** Борошно квасолі лабораторного помелу / Т. М. Бондаренко, Є. І. Харченко, М. А. Перегуда // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 6 (144). – С. 41–42.

В статті наведено результати дослідження подрібнення квасолі в молотковій дробарці та вальцювому верстаті. Показано гранулометричні характеристики продуктів подрібнення при різних крупності насіння.

**661. Борошно з бобових культур** // Зерно і хліб. – 2001. – № 4. – С. 26–27.

**662. Васюкова, Г.** Барвники нутового борошна / Г. Васюкова, М. Ковтун // Зерно і хліб. – 2005. – № 1 (37). – С. 34.

**663. Гусак-Шкловская, Я. Д.** Оптимизация процесса получения биомодифицированной нутовой муки / Я. Д. Гусак-Шкловская // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 2. – С. 60–62.

**664. Гусак-Шкловская, Я. Д.** Ферментативный гидролиз как способ повышения функционально-технологических свойств муки нута / Я. Д. Гусак-Шкловская, Л. В. Капрельянц // Зернові продукти і комбікорми. – 2009. – № 1 (33). – С. 25–28.

**665. Дослідження** можливості використання борошна з екструдату квасолі при виробництві борошняних виробів / І. Буянова, І. Подгорнюк, М. Перегуда, Є. Харченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 10–12.

У статті представлені дослідження та розробка сучасних способів збагачення борошняних кондитерських виробів білками рослинного походження. В якості харчової добавки використовуємо борошно з екструдату квасолі.

**666. Использование** люпиновой муки для производства функциональных продуктов / Е. Е. Курчаева, Т. Н. Тертічная, В. И. Манжесов, И. В. Максимов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 63–64.

Изучен химический состав и функционально-технологические свойства люпиновой муки. Показано, что люпиновая мука имеет в своем составе все незаменимые аминокислоты, а также характеризуется высокой биологической и питательной ценностью. что является предпосылкой для использования при производстве функциональных продуктов питания.

**667. Казанцева, И. Л.** Нутовая мука – перспективный и безопасный ингредиент пищевых систем / И. Л. Казанцева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 13–17.

Рассмотрены перспективы переработки нута с получением нутовой муки из сырья, выращенного в Саратовской области. В лабораторных условиях получена нутовая цельносмолотая мука и мука из очищенных от оболочек бобов нута. Представлены результаты исследований физико-химических показателей полученной муки и побочного продукта - оболочек бобов, являющихся перспективным сырьем для выработки пищевых волокон.

**668. Кишенько, І.** Властивості тестурованого квасолевого борошна / І. Кишенько, М. Сербова, О. Гащук // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 5 (297). – С. 21–22.

**669. Кишенько, І.** Текстуруване квасолеве борошно / І. Кишенько, О. Гащук // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 11 (303). – С. 18–19.

**670. Кондратенко, Е. П.** Соя – мука – хлеб / Е. П. Кондратенко, Л. Г. Пинчук // Зерновое хозяйство. – 2001. – № 2. – С. 13–14. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**671. Кондратенко, Є. В.** Дослідження способів подрібнення насіння квасолі / Є. В. Кондратенко, Є. І. Харченко, М. А. Перегуда // Хранение и переработка зерна, 2014. – № 4. – С. 40–41.

В статті наведено результати досліджень способів подрібнення насіння квасолі в борошно з проміжним просіюванням або без нього. Показано схеми експериментів та наведено кумулятивні криві виходу та якості борошна при подрібненні за вказаними способами насіння квасолі різної крупності та вологості.

**672. Коршунова, Г. Ф.** Доцільність використання борошна з біоактивованих бобів нуту в технології виготовлення борошняних виробів / Г. Ф. Коршунова, Р. І. Саєнко // Вісник Донецького Національного університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. – № 1 (61). – С. 72–78. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.04.2020). – Назва з екрана.

**673. Купчинська, К. Ю.** До запитання збагачення борошном нуту харчових продуктів / К. Ю. Купчинська, Р. І. Саєнко // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді. У 2-х ч. Ч. 1. – 2014. – С. 21. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**674. Нутовая мука** – улучшитель реологических свойств пшеничного теста / М. К. Садыгова, Г. О. Магомедов, И. А. Кибкало, Л. В. Андреева // Хлебопечение России. – 2011. – № 3. – С. 23–25. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**675. Обоснование** параметров технологии производства муки из нерастворимого соевого остатка / В. П. Павлов, С. М. Доценко, О. В. Скрипко, Р. В. Соболев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 8. – С. 52–53.

Предложена новая технология производства муки из нерастворимого соевого остатка, который является ценным продуктом питания и содержит в своем составе белки, растительные жиры, большое количество углеводов, а также минеральные вещества. Параметры технологических процессов отжима откаргов и сушки гранул обоснованы путем математического моделирования и представляют практический интерес для специалистов пищевых производств.

**676. Обробка** борошна "протеолітичним запалом" / Л. Капрельянц, Т. Шпирко, О. Щапіна, Н. Ясинська // Зерно і хліб. – 2008. – № 1. – С. 32. – Режим

доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 10.05.2020). – Назва з екрана.

**677. Паска, М.** Люпинове борошно – високобілковий збагачувач харчових продуктів / М. Паска, О. Маслійчук // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 6. – С. 37–40.

Висвітлені особливості застосування люпинового борошна у хлібопекарській, макаронній, кондитерській, молочній та м'ясній галузях. Встановлено, що в люпиновому борошні міститься 36,6 % білка, що на 2,2% більше, ніж у соєвому. Рекомендовано вводити люпинове борошно, як білковий збагачувач у харчові продукти для розв'язання проблеми повноцінного, екологічно чистого білкового харчування.

**678. Переваги сої як борошно** // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 4. – С. 11.

**679. Поландова, Р.** Соєве борошно в тісті / Р. Поландова, І. Баркалова, А. Подобедов // Зерно і хліб. – 2000. – № 3. – С. 30–31.

**680. Рибалка, О.** Як же впливають добавки різних сортів нуту на хлібопекарські властивості борошна / О. Рибалка, І. Топораш, М. Червоніс // Зерно і хліб. – 2008. – № 4. – С. 20–23. – Режим доступу к Електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**681. Рукшан, Л. В.** Использование люпиновой муки в производстве вермешели / Л. В. Рукшан, Д. А. Кудин // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, Вип. 38. – С. 267–273.

Получена односортная мука из семян люпина с разным размером частиц. Оценено качество люпиновой муки. Оценено качество сырой клейковины пшеничной муки при добавлении в нее люпиновой муки. Исследована возможность использования люпиновой муки в производстве вермешели. Определены оптимальные дозировки люпиновой муки.

**682. Соевая мука** нового поколения компании "Сояпротеин" / М. Икач, В. И.Маликова, Б. Е. Гутник // Пищевая промышленность. – 2003. – № 5. – С. 58–60.

**683. Траубенберг, С. Е.** Влияние гидролиза и центрифугирования на липидный компонент соевой муки / С. Е. Траубенберг, Е. А. Милорадова, Е. В. Бадичко,

Л. Н. Шишкина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 5-6 (305-306). – С. 36–38.

**684. Ферментативна активність борошна з насіння бобових культур та їх солодів** / Л. Ю. Арсеньева, О. В. Борисенко, В. М. Махинько // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 90–91.

- 685. Функционально- технологические** свойства муки из зерна бобовых / И. А. Махотина, О. В. Евдокимова, А. А. Щипанова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 42–44.
- 686. Хвыля, С.** Микроструктурные исследования модифицированной чечевичной муки / С. Хвыля, В. Крылов, Д. Василевская // Хлібопекарська і кондитерська промисловість. – 2013. – № 12 (109). – С. 13–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.
- 687. Черных, И.** Люпиновая мука в хлебобулочных изделиях пониженной влажности / И. Черных // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – Київ : ПП"Авокадо", 2012. – № 5. – С. 40. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.
- 688. Шаповаленко, О.** Соеве борошно / О. Шаповаленко // Зерно і хліб. – 1997. – № 2. – С. 20–21. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.
- 689. Шматченко, И.** Лецитин из сои и мука бобовых. Применение их в разных странах строго регламентировано / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 10 (107). – С. 16–17.
- 690. Як же** впливають добавки різних сортів нуту на хлібопекарські властивості борошна / О. Рибалка, І. Топораш, М. Червоніс, І. Сурженко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 9–11.

## **6.2.6. Кукурудзяне борошно**

### **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

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

В роботі досліджено хімічний склад та технологічні властивості кукурудзяного борошна обойного порівняно з пшеничним першого сорту. Визначено вплив кукурудзяного борошна обойного на перебіг технологічних процесів та якість готових виробів. Встановлено, що заварювання кукурудзяного борошна та додання КМКЗ, МСК та СПК сприяють поліпшенню якості хліба з кукурудзяним борошном.

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

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

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

**693. Буханцов, В. А.** Производство нового вида осахарённой кукурузной муки / В. А. Буханцов // Пищевая технология. – 2005. – № 5-6. – С. 32–34. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана.

**694. Буша, О. О.** Вплив гідротермічної обробки на функціональні властивості кукурудзяного борошна / О. О. Буша, М. М. Клименко // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2001. – № 10, Ч. 2 : Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів оздоровчого та спеціального призначення". – С. 72–73.

**695. Золотарьов, С. М.** Новая технология перероблення зерна кукурудзи в борошно і крупи з відокремленням зародка / С. М. Золотарьов, А. Г. Забродский, О. Ф. Положишник // Харчова промисловість. – 1960. – № 3. – С. 38–47.

**696. Лісовська, Т.** Екструдоване кукурудзяне борошно для дієтичного харчування / Т. Лісовська, А. Деркач // Продовольча індустрія АПК. – 2017. – № 6. – С. 40–43. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 21.04.2020). – Назва з екрана.

Обґрунтовано ефективність використання екструдованого кукурудзяного борошна у технології виготовлення пшенично-кукурудзяного бісквітного напівфабрикату та бубличних виробів.

**697. Лісовська, Т. О.** Вивчення можливості використання екструдованого кукурудзяного борошна в технології борошняних кондитерських виробів оздоровчого призначення / Т. О. Лісовська, А. В. Деркач, І. Я. Стадник //



Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5,

Ч. 2. – С. 107–115.

У статті проведено порівняльний аналіз хімічного складу пшеничного та екструдованого кукурудзяного борошна, який показав, що вміст крохмалю в екструдованому кукурудзяному борошні більший на 3%, вміст білка менший на 5% порівняно з пшеничним борошном. Екструдоване кукурудзяне борошно містить золи на 4,3% більше, ніж пшеничне, а кількість клітковини в екструдованому кукурудзяному борошні становить 1%, що у 10 разів більше, ніж у пшеничному.

**698. Нікіфорова, Т.** Кукурудзяне борошно без шкоди для якості можна замінити просіяною мучкою / Т. Нікіфорова, О. Сушенкова // *Зерно і хліб*. – 2014. – № 3 (75). – С. 49.

**699. Семченко, В.** Кукурузная мука : польза и вред / В. Семченко // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2015. – № 1 (122). – С. 22–23.

**700. Хмарская, Н.** Кукурузная мука в хлебопечении / Н. Хмарская // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – Київ : ООО "Компания БИОПРОМ", 2014. – № 9. – С. 18–19.

### 6.2.7. Гречане борошно

#### Статті з наукових та фахових видань

**701. Анисимова, Л. В.** Влияние гидротермической обработки зерна на углеводный комплекс гречневой и овсяной муки / Л. В. Анисимова // *Хранение и переработка зерна*. – 2005. – № 1 (67). – С. 29.

**702. Аюшеева, О.** Переработка гречихи в муку / О. Аюшеева // *Хлебопродукты*. – 2006. – № 8. – С. 47–49.

**703. Дмитрук, Є. А.** Рациональное використання обладнання при переробці гречки / Є. А. Дмитрук, Н. П. Желєзова, Г. С. Гайдай // *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. – 2008. – № 25, Ч. 2. – С. 9–10. Запропоновано принципову схему виробництва гречаної крупи та борошна з гречки за почерговою технологією, що дозволяє раціонально використовувати обладнання у процесі переробки.

**704. Дубцов, Г. Г.** Гречневая мука в диетическом питании / Г. Г. Дубцов, М. Э. Саитова // *Кондитерское и хлебопекарное производство*. – 2014. – № 3-4. – С. 14–15.

**705. Изосимов, В. П.** Переработка гречихи в муку и хлопья . Альтернативный вариант использования гречневой лузги / В. П. Изосимов, Е. М. Мельников, А. А. Чевокин // *Хранение и переработка зерна*. – 2008. – №10 (112). – С. 72–73.

**706. Марьин, В. А.** Изменение влагоудерживающей способности гречневой и овсяной муки при термообработке / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Хлебопродукты. – Москва : ЗАО "Издательство Хлебопродукты", 2012. – № 7. – С. 44–45.

Методами ДТГ и ДОК исследовано влияние режима термообработки зерна овса и гречихи на процесс дегидратации. Установлено, что термообработка гречихи приводит к снижению прочности связи с водой, а у овса - к увеличению прочности.

**707. Марьин, В. А.** Производство гречневой муки различных оттенков / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хлебопродукты. – 2012. – № 4. – С. 46–47.

**708. Никифорова, Т. А.** Биологическая оценка гречневой муки / Т. А. Никифорова, С. А. Леонова // Хранение и переработка зерна. – Дніпропетровськ, 2018. – № 7. – С. 50–52. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**709. Никифорова, Т. А.** Рациональное использование вторичного сырья крупяного производства / Т. А. Никифорова, И. А. Хон, В. Г. Байков // Хлебопродукты. – 2014. – № 6. – С. 50–51.

Проведены результаты исследования химического состава гречневой муки, полученной с различных систем технологического процесса. Обозначены возможные пути рационального использования вторичного сырья, основанные на результатах химического состава.

**710. Саитова, М. Э.** Гречневая мука в диетическом питании / М. Э. Саитова, Г. Г. Дубцов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3-4. – С. 14–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.

**711. Темникова, О.** Гречневая мука в технологии пшеничного хлеба / О. Темникова, Н. Егорцев, А. Зимичев // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 38–39.

**712. Чайка, І.** Борошно з гречки / І. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 2 (27). – С. 45–46.

**713. Чугунова, О. В.** Исследование биологической ценности муки нетрадиционных видов / О. В. Чугунова, Н. В. Лейберова, Е. В. Крюкова // Кондитерское производство. – 2016. – № 1. – С. 20–22.

Цель работы - изучить аминокислотный состав гречневой, кукурузной, рисовой и полбяной муки для дальнейшего их использования в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Исследования выполняли на базе кафедры технологии питания Уральского государственного экономического университета. Содержание и состав аминокислот определяли методом ионообменной хроматографии на аминокислотном анализаторе Т 339.

**714. Якушев, С.** Влияние гидротермической обработки зерна на углеводный комплекс гречневой и овсяной муки / С. Якушев, Л. Анисимова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – №10. – С. 30. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана.

#### **6.2.8. Інші види борошна**

##### **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

**715. Гроздова, Е. А.** Исследование в области методов улучшения биологических свойств и потребительских достоинств хлебопекарной ячменной муки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Е. А. Гроздова ; Московский технологический институт пищевой промышленности – Москва, 1975. – 37 с.

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

**716. Анисимова, Л. В.** Технология просяной муки с использованием ГТО / Л. В. Анисимова, А. А. Беликова // Хлебопродукты. – 2012. – № 9. – С. 66–67. Разработана технология просяной муки с использованием гидротермической обработки, включающей увлажнение, отволаживание и сушку зерна или ядра. Рассмотрено два способа увлажнения зерна.

**717. Антоненко, А. В.** Борошно з пророщеного зерна вівса як основа для борошняних кондитерських виробів / А. В. Антоненко // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 10 (196). – С. 60–62.

**718. Грищенко, А. М.** Технологічні властивості безглютенових видів сировини / А. М. Грищенко, В. І. Дробот // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 1, Вип. № 46. – С. 162–166.

В статті наведено результати досліджень хімічного складу, крупності, водопоглинальної та газоутворювальної здатності безглютенових видів борошна: рисового, гречаного та кукурудзяного. Встановлено, що всі безглютенові види борошна мають нижчу порівняно з пшеничним цуроутворювальну та газоутворювальну здатності.

**719. Гула, П.** Тыквенная мука. Ее значение в рационе питания / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 20–22.

**720. Евдохова, Л. Н.** Использование ячменной муки для создания мучных кондитерских изделий оздоровительной направленности [Електронний ресурс]

/ Л. Н. Евдохова, Л. Н. Рукшан // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2012. – Т. 2, вип. 12, – С. 203–213. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau\\_2012\\_12\\_2\\_33](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau_2012_12_2_33) (дата звернення: 12.05.2020). – Назва з екрана.

Цель работы – получение и использование муки ячменной кондитерской. Предложено использование муки ячменной в рецептурах мучных выпеченных полуфабрикатов в качестве функционального ингредиента. Получены данные об органолептических и физико-химических показателях качества мучных выпеченных полуфабрикатов.

**721. Елькин, И. Н.** Новая мука для детского и диетического питания / И. Н. Елькин, А. А. Андреева, В. В. Кирдяшкин // Хлебопродукты. – 2014. – № 4. – С. 63–66.

**722. Забродский, А. Г.** Исследования свойств обезжиренной овсяной муки / А. Г. Забродский, Н. С. Кордюкова // Пищевая промышленность. – 1988. – № 2. – С. 37.

**723. Зубцов, В. А.** Биологические и физико-химические основы использования льняной муки для разработки хлебобулочных изделий / В. А. Зубцов,

И. Э. Миневич // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 10–13. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского национального технического университета сельского хозяйства имени Петра Василенко: [http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана. Мука льняная характеризуется высоким содержанием незаменимых серусодержащих аминокислот и растительного белка, наличием значительного количества омега-3 и омега-6 ПНЖК, микроэлементов, пищевых волокон.

**724. Зубцов, В. А.** Новый конкурентноспособный продукт льноводства – мука льняная / В. А. Зубцов, Л. Л. Осипова, Н. В. Антипова // Достижения науки и техники АПК. – 2007. – № 6. – С. 56. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского национального технического университета сельского хозяйства имени Петра Василенко: [http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана.

**725. Изотова, А. И.** Об опыте использования мини-мельницы для производства овсяной сортовой муки / А. И. Изотова, В. А. Тарашук // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 6. – С. 35–36. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

**726. Кирдяшкин, В. В.** Особенности производства муки для детского и диетического питания / В. В. Кирдяшкин, А. А. Андреева, И. Н. Елькин //

Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 11-12. – С. 36–39. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

**727. Колесниченко, С.** З ячмінної муки / С. Колесниченко // Зерно і хліб. – 2001. – № 3. – С. 22.

**728. Крусир, Г.** Біохімічна характеристика інгібітора а-амілаз з борошенець вівса / Г. Крусир, Н. Кушнір // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 2. – С. 42–45.

**729. Кулініч, В. І.** Рисове борошно – перспективна сировина для безглютенових продуктів / В. І. Кулініч, А. В. Гавриш, В. Ф. Доценко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 12 (177). – С. 41–43.

Досліджено фізико-хімічних та хлібопекарських властивостей звичайних та екструзійних видів рисового борошна. З метою підвищення біологічної цінності виробів до рецептурної композиції введено сухе знежирене молоко. Для збільшення кількості клітковини та покращення органолептичних показників кексів до рецептурної композиції включено курагу. У результаті проведених досліджень розроблено рецептурну композицію нового виду борошняних кондитерських виробів

**730. Льняная мука** – источник антиоксидантов в хлебобулочных изделиях для здорового питания / И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева, Т. А. Юдина // Пищевая промышленность. – 2015. – № 4. – С. 32–34.

**731. Манжос, О. Ф.** Оцінка технологічних властивостей різних видів борошна в м'ясних системах / О. Ф. Манжос, Л. Б. Олійник // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – 2018. – № 1 (85), лист. – С. 72–78.

Визначено ефективність використання борошна льняного, вівсяного, кунжутного, гарбузового гречаного та їх сумішей у технології м'ясних продуктів для моделювання технологічних властивостей виробів, їх харчової, енергетичної й біологічної цінності.

**732. Мельников, Е. М.** Ячменная мука для детского питания / Е. М. Мельников, М. М. Михайлов, Н. А. Исмаев // Пищевая промышленность. – 1989. – № 10. – С. 33–35.

**733. Молчанова, Е. Н.** Банановая мука в мучных кондитерских изделиях для диетического питания / Е. Н. Молчанова, Е. В. Ли, Т. М. Исакова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3-4. – С. 44–45.

**734. Моргун, В.** Ячмень – ценный компонент мучных смесей / В. Моргун, О. Волошенко, М. Деде // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 2. – С. 3–4.

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

- 736. Не ценим** мы льняную муку. Между тем она исключительно полезна во многих случаях жизни // Хлібопекарська і кондитерська промисловість. – 2013. – № 10 (107). – С. 28–30. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.
- 737. Омецинський, В.** Борошно волоських горіхів – натуральний інгредієнт для якісних продуктів / В. Омецинський // Пекарня та кондитерська. – 2017. – № 3. – С. 30.
- 738. Омецинський, В.** Рисове борошно – корисна добавка в виробництві / В. Омецинський // М'ясна індустрія. – 2019. – № 7-8 (248) : лип.-серп. – С. 16.
- 739. Перспективы** использования семян льна и льняной муки / Т. Б. Цыганова, И. Э. Миневич, В. А. Зубцов, Л. Л. Осипова // Хлебопечение России. – 2014. – № 4. – С. 18–20. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 11.05.2020). – Название с экрана.
- 740. Пятирикова, Ж.** Для красоты и здоровья очень даже кстати льняная мука / Ж. Пятирикова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість. – Київ, 2013. – № 10 (107). – С. 26–27. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.
- 741. Рибалка, О.** Борошно ячменю і шавлії в хлібі. Мудрування науковців а чи заслін невиліковним недугам? / О. Рибалка // Зерно і хліб. – 2015. – № 3. – С. 3–5.
- 742. Рибчинський, Р.** Своя ніша: борошно, що робить хліб смачнішим / Р. Рибчинський // Пропозиція. – 2018. – № 3. – С. 204–205. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2020). – Назва з екрана.
- До Нішового борошна відносять усе, крім пшеничного та житнього борошна. Таке борошно містить досить низький вміст клейковини. Це кукурудзяне, вівсяне, гречане, борошно з бобових культу, ячмінне, кокосове, черемхове, тритікале. нуту. конопляне, амарантове, соєве, мигдальне, лляне, з полби (спельта). Спельтове борошно - це органічне борошно. Нішове борошно позиціонують як дієтичний продукт та здоровий продукт харчування.
- 743. Рисовая** мука – перспективное сырье для производства лимонной кислоты / Т. В. Выборнова, Н. Ю. Шарова, Н. В. Каменькова, Т. А. Позднякова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 23–25.

**744. Соц, С. М.** Розширення асортименту вівсяних харчових продуктів / С. М. Соц, О. С. Волошенко, І. О. Кустов // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 2 (179). – С. 38–39.

У даній статті наведено основні характеристики вівсяних харчових продуктів та особливості їхнього виробництва. Розглянуто технологію переробки голозерних сортів вівса в борошно вівсяне.

**745. Ткаченко, А. С.** Альтернативні види борошна для виробництва борошняних кондитерських виробів / А. С. Ткаченко // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді. У 2-х ч. Ч. 1. – 2014. – С. 78. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**746. Фан, Куинь Чам** Растворимость и выход белков рисовой муки в присутствии ферментных препаратов / К. Ч. Фан, В. В. Колпакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 30–33.

Представлены результаты исследования процесса получения белковых концентратов из белозерного и краснозерного коричневого риса с применением ферментных препаратов амилолитического и ксиланазного действия. Подобраны оптимальные условия экстрагирования рисовых белков в растворах кислоты, изучено влияние ферментативной обработки рисовой муки амилазой и ксиланазой на выход белковых веществ с применением осаждения в изoeлектрической точке и в присутствии соли.

**747. Цокало, В.** Кокосове борошно як альтернативний заміник традиційних сортів борошна в кондитерській промисловості / В. Цокало, О. Кузьмін // Інноваційні технології та інтенсифікація розвитку національного виробництва : матеріали IV міжнародної науково-практичної конференції, 30 листопада 2017 р. – Тернопіль : Крок, 2017. – Ч. 1. – С. 315–317. Оцінено перспективність використання кокосового борошна в кондитерських та кулінарних výroбах.

**748. Шкляренко, О. В.** Полб'яне борошно – перспективний вид хлібопекарської сировини / О. В. Шкляренко, Г. М. Лисюк, С. Г. Олійник // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, готельного, ресторанного господарств і торгівлі. – 2011. – Ч. 1. – С. 85. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

## Технологія круп'яного виробництва

### 7.1 Загальні відомості про технологічні процеси круп'яного виробництва

#### Книги, навчальні видання, довідники

**749. Гинзбург, М. Е.** Технология крупяного производства : учебник / М. Е. Гинзбург. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Колос, 1981. – 205 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2020). – Назва з екрана.

**750. Гринберг, Е. Н.** Производство крупы / Е. Н. Гринберг. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 104 с.

В книге освещены новые технологические процессы выработки крупы, приведено основное технологическое оборудование с описанием принципов работы. Физико-механические характеристики зерна крупяных культур и рабочих органов машин.

**751. Зверев, С. В.** Высокотемпературная микронизация в производстве зернопродуктов / С. В. Зверев. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 222 с.

Книга посвящена технике и технологии термообработки зерна, семян, круп и подобных сыпучих продуктов в потоке инфракрасного (ИК) излучения. Приведены результаты экспериментов, дающие представления о происходящих при этом физических и биохимических изменениях. Даны основы расчета оборудования и примеры применения высокотемпературной микронизации в технологических процессах зернопереработки.

**752. Козьмина, Е. П.** Технологические свойства сортов крупяных и зернобобовых культур / Е. П. Козьмина. – 2-е изд., перераб.и доп. – Москва : Колос, 1981. – 176 с.

В книге освещены методические вопросы исследований и приведены материалы, характеризующие качество и технологические свойства разных сортов зерна и семян. В книге подробно излагается методика испытаний, приведено описание применяемого оборудования и технологических схем переработки зерна различных культур в курпу. В книге приведены материалы, характеризующие сорта зернобобовых культур.

**753. Копейкина, Т. К.** Практикум по мукомольно-крупяному и комбикормовому производству / Т. К. Копейкина, Е. М. Мельников. – Москва : Колос, 1972. – 200 с.



**754. Кульбак, А. М.** Новое в технике и технологии крупяной промышленности за рубежом : обзор. информ. / А. М. Кульбак, И. П. Леонов ; ЦНИИТЭИМинзага. – Москва, 1985. – 46 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.

В брошюре дан обзор современного состояния крупяной промышленности за рубежом. Приведено описание технологической схемы переработки овса в крупу, хлопья и муку на овсо заводах фирмы "Бюлер-МИАГ". Описана технологическая схема переработки риса в крупу на рисо заводах фирмы "Бюлер-МИАГ". Показана технология переработки риса в быстрорастваривающуюся крупу и смеси для детского питания фирмы "Шуле". Приведены описание конструкции, принцип действия и техническая характеристика основного технологического оборудования, выпускаемого для крупозаводов фирмой "Бюлер-МИАГ".

**755. Лопатинский, С. Н.** Крупы повышенной питательной ценности / С. Н. Лопатинский. – Москва : Колос, 1978. – 144 с.

**756. Мельников, Е. М.** Основы крупяного производства : учеб. пособие / Е. М. Мельников. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 191 с.

В книге даны технологические процессы крупяного производства а также свойства зерновых культур которые используются для производства круп.

**757. Правила** організації і ведення технологічного процесу на круп'яних заводах / Г. Д. Крошко, В. І. Левченко, Л. Н. Назаренко ; М-во агропромислового комплексу України, Київ. інститут хлібопродуктів. – Київ : Віпол, 1998. – 164 с. Загальні положення. Асортимент продукції. Приймання, розміщення зерна і порядок передачі його на переробку. Організація і ведення технологічного процесу. Пакування, розміщення, зберігання та відпускання продукції. Контроль технологічного процесу, якості сировини і готової продукції. Облік зерна, продуктів...

**758. Практикум** по технологии мукомольного, крупяного и комбимормового производства : учеб. пособие / Г. А. Егоров, М. Е. Гинзбург, Е. М. Мельников, Б. Н. Хорцев. – Москва : Колос, 1974. – 208 с.

**759. Пузік, Л. М.** Переробка зерна на крупи та борошно : Лекція / Л. М. Пузік; Харківський державний аграрний університет ім. В. В.Докучаєва. – Харків, 1999. – 27 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

Подано характеристику круп із зерна різних культур і норми їх якості, схему технологічного процесу й обладнання крупорушок сільськогосподарського типу. Наведено види, типи та сорти борошна, технології його виробництва та зберігання.

**760. Технология** крупяных концентратов / В. Н. Гуляев, В. И. Кондратьев, Т. С. Захаренко, Т. Ф. Роеко ; под ред. Н. В.Гуляева. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 200с.

**761. Шутенко, Є. І.** Технологія круп'яного виробництва : навч. посібник / Є. І. Шутенко, С. М. Соц. – Київ : Освіта України, 2010. – 272 с.

У навчальному посібнику наведено технологічні властивості круп'яного зерна, асортимент, вихід круп'яної продукції. Розглянуто основні принципи побудови технологічних процесів підготовки і переробки зерна в крупи. Проаналізовано технології переробки окремих культур в крупи та технології виробництва спеціальних видів круп. Призначений для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технологія зберігання та переробки зерна», а також може бути використаний працівниками галузі.

### **Монографії, розділи кол. монографій**

**762. Гідротермічна** обробка круп із використанням принципів сушіння змішаним теплопідводом : монографія / М. І. Погожих, А. О. Пак, А. В. Пак, М. В. Жеребкін ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2014. – 170 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

Монографія висвітлює актуальну науково-технічну проблему – підвищення енергоефективності процесу гідротермічної обробки круп. В роботі запропоновано спосіб гідротермічної обробки круп із використанням принципів сушіння змішаним теплопідводом, де кінцевою продукцією є швидковідновлювані каші. Розглянуто теоретичні основи тепло- та масообміну під час сушіння змішаним теплопідводом, одного із основних складових запропонованого способу.

**763. Каминский, В. Д.** Производство крупы : монография / В. Д. Каминский, Н. В. Остапчук. – Киев : Урожай, 1992. – 64 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.

В данной книге авторы попытались в какой-то мере восполнить пробел существующий в литературе по технологии крупяного производства и технологии переработки зерна. В ней отражены особенности заготовки и хранения крупяных культур, а также крупы, полученной по новой технологии с применением гидросепарирования и гидротермической обработки. Описаны усовершенствованные процессы и оборудование для гидросепарирования, подсушивания, непрерывного пропаривания и сушки пропаренного зерна конвективно-кондуктивным методом.

### **Автореферати дисертацій на здобутті наукового ступеню**

**764. Дугіна, К. В.** Удосконалення технології крупів підвищеної харчової цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Дугіна Катерина Валентинівна; Національний університет харчових технологій – Київ, 2014. – 21 с.

- 765. Жеребкін, М. В.** Розробка процесу гідротермічної обробки круп з використанням принципів сушіння змішаним теплопідводом : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Жеребкін Максим Васильович. – Харків, 2012. – 21 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
- 766. Зенкова, А. Н.** Разработка технологии производства крупы повышенной питательной ценности и изучение ее качества : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.374 / А. Н. Зенкова ; Всесоюзный научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки. – Москва, 1970. – 25 с.
- 767. Нісходовська, О. Ю.** Розвиток і підвищення ефективності виробництва круп'яних культур в Україні : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : за спец. 08.00.03 / Нісходовська Олена Юріївна; Полтавська державна аграрна академія – Полтава : 2012. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка : [http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
- 768. Паносян, И. И.** Состав клеточных стенок и технологические свойства некоторых круп : автореф. дисс...канд.техн.наук / Паносян И. И.– Москва : Московский институт народного хозяйства им. Плеханова, 1982. – 24с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 14.05.2020). – Название с экрана.

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

- 769. Дугіна, К. В.** Удосконалення технології крупів підвищеної харчової цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Дугіна Катерина Валентинівна; Національний університет харчових технологій — Київ, 2014. – 297 с.
- Роботу присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технології крупів підвищеної харчової цінності. Показано доцільність та технологічну ефективність підвищення харчової цінності крупів шляхом використання борошняних сумішей та застосування КТБ для забезпечення необхідної структури виробів. Запропоновано спосіб виробництва КПХЦ. Розроблено рецептури та технологію. Досліджено показники якості та безпеки КПХЦ трьох найменувань. Розроблена технологія апробована у виробничих умовах та захищена патентом України.

**770. Жеребкін, М. В.** Розробка процесу гідротермічної обробки круп з використанням принципів сушіння змішаним теплопідводом : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Жеребкін Максим Васильович. – Харків, 2012. – 222. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана. Роботу присвячено розробці процесу гідротермічної обробки круп із використанням принципів сушіння змішаним теплопідводом із метою зменшення питомих енерговитрат апаратів переробки круп і підвищення якості отримуваної продукції. Розроблено спосіб гідротермічної обробки круп із використанням принципів ЗТП-сушіння, де кінцевою продукцією є швидковідновлювані каші

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

**771. Бабич, М. Б.** Гидротермическая обработка крупы / М. Б. Бабич, С. С. Познар // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 12. – С. 61–62.

**772. Бабич, М. Б.** Линия производства вареных круп / М. Б. Бабич, В. Н. Петров, С. С. Познар // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 4 (106). – С. 55.

**773. Богомол, О. В.** Инновационная технология производства крупы нового вида / О. В. Богомол, В. И. Иркиенко // Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності. – 2017. – С. 215–216. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 03.05.2020). – Название с экрана.

**774. Брехов, А. Ф.** Математическая модель начальной стадии процесса образования пористой макроструктуры полуфабриката экструзионных круп / А. Ф. Брехов, Г. О. Магомедов, В. Н. Колоднжнов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 4 (275). – С. 63–65.

**775. Гросул, Л. Г.** Аналіз енерговитрат при виробництві крупів у лініях з рециркуляційними потоками / Л. Г. Гросул // Холодильна техніка та технологія. – 2002. – № 1 (75). – С. 64–66.

**776. Дажикаев, Ю.** Сушимо крупы після пропарювання / Ю. Дажикаев // Зерно і хліб. – 1997. – № 2. – С. 26–27. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**777. Еремина, О. Ю.** Разработка технологии глубокой комплексной переработки круп / О. Ю. Еремина, Э. Р. Оскотская // Технология и

- товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 50–53.
- 778. Зверев, С. В.** Нагрев крупы при ИК термообработке с использованием керамических излучателей / С. В. Зверев, П. Г. Ковальчук // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 5 (143). – С. 52–54.
- 779. Зверев, С. В.** Потемнение крупы в процессе высокотемпературной микронизации ( ВТМ ) / С. В. Зверев, Е. В. Козин // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 1 (115). – С. 38–41.
- 780. Зелинский, Г. С.** О метрологическом обеспечении производства муки и крупы / Г. С. Зелинский // Хлебопродукты. – 2007. – № 7. – С. 8–9.
- 781. Зенкова, А. Н.** Крупы повышенной пищевой ценности для детей и подростков / А. Н. Зенкова, В. П. Каминский, И. С. Панкратьева // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 8 (86). – С. 31–33.
- 782. Ивасенко, А. А.** Производство продукции предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности / А. А. Ивасенко // Хранение и переработка зерна. – 2004. – № 2 (56). – С. 17–20. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.
- 783. Иунихина, В.** Крупяные продукты – источник пищевых волокон / В. Иунихина // Хлебопродукты. – 2009. – № 5. – С. 44–46.
- 784. Иунихина, В.** Крупяные продукты для здорового питания / В. Иунихина, Е. Мельников // Хлебопродукты. – 2005. – № 12. – С. 36–39.
- 785. Калина, В. С.** Аналіз способів гідротермічної обробки зерна при виробництві крупи та борошна для дитячого харчування [Електронний ресурс] / В. С. Калина, Д. В. Філіпенко, І. С. Мичкань // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. – 2018. – Вип. 18, Т. 1. – С. 204–209. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau\\_2018\\_18\\_1\\_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau_2018_18_1_29) (дата звернення: 17.04.2020). – Назва з екрана.
- Мета роботи - аналіз способів гідротермічної обробки зерна у процесі виробництва крупи та борошна, спрямованих на поліпшення якості дитячого харчування. Гідротермічна обробка круп'яних культур є однією з найбільш енергоємких операцій і суттєво впливає на біохімічні характеристики зерна та готової продукції.
- 786. Каминский, В. Д.** Универсальная технология производства крупы / В. Д. Каминский // Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 2. – С. 23–24.
- 787. Каминский, В.** Крупа с пониженным содержанием углеводов / В. Каминский, А. Зенкова, И. Панкратьева // Хлебопродукты. – 2008. – № 12. – С. 50–51.

**788. Константинов, М. М.** Комплексный показатель эффективности технологического процесса производства крупы / М. М. Константинов, А. А. Румянцев // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. – 2012. – № 6. – С. 81–82. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана.

**789. Крупа** как полноценное блюдо // Рестораторъ. – 2019. – № 4 (162). – С. 50–56.

**790. Леонова, С.** Разработка технологии национального крупяного продукта из пророщенного зерна / С. Леонова, А. Нигматьянов, М. Фазылов // Хлебопродукты. – 2010. – № 9. – С. 48–49.

**791. Математическое** моделирование количества избыточного пара при производстве варено-сушеных круп / А. Н. Остриков, Г. В. Калашников, И. О. Павлов, Е. В. Глотова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 67–72.

**792. Мельников, Е.** Интенсивные методы энергопривода при производстве крупы / Е. Мельников // Хлебопродукты. – 2000. – № 2. – С. 11.

**793. Мельников, Е. М.** Концентратор в крупяном производстве / Е. М. Мельников // Хранение и переработка зерна. – 1999. – № 4. – С. 15–16.

**794. Мельников, Е. М.** Совершенствование технологии производства зерновых хлопьев / Е. М. Мельников, А. И. Мерко // Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 2 (8). – С. 25–26.

**795. Мельников, Є.** Варильну еструзію та плющення круп у пластівці / Є. Мельников, С. Краус // Зерно і хліб. – 2000. – № 4. – С. 26.

**796. Моргун, В. А.** Влияние режимов работы крупобразующих систем драного процесса на удельные энергозатраты / В. А. Моргун, Е. И. Шутенко, Р. С. Давыдов // Зернові продукти і комбікорми. – 2007. – № 1. – С. 21–23.

**797. Моргун, В. А.** Сравнительный анализ некоторых структур процесса крупобразования / В. А. Моргун, В. А. Жигунов, Р. С. Давыдов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, Вип. 38. –

С. 45–51.

Совершенствование процесса крупобразования является наиболее актуальным вопросом, так как от эффективности его работы зависит качество готовой продукции, а также энергоемкость процесса получения сортовой муки. В данной статье рассмотрены некоторые возможные варианты построения систем крупобразования с использованием повышенного извлечения на первой драной системе.

**798. Моргун, В.** Існує прямий взаємозв'язок між режимами роботи крупоутворюючих систем і питомими енерговитратами на подрібнення /

- В. Моргун, Є. Шутенко, Р. Давидов // *Зерно і хліб*. – 2010. – № 3 (59). – С. 38–39.
- 799. Моргун, В. О.** Дослідження взаємозв'язку режимів роботи крупоутворюючих систем і питомих енерговитрат на подрібнення / В. О. Моргун, Є. І. Шутенко, Р. С. Давидов // *Хранение и переработка зерна*. – 2009. – № 11 (125). – С. 38–39.
- 800. Определение** природных антиоксидантов в злаках, крупах и хлебобулочных изделиях / А. Я. Яшин, Я. И. Яшин, П. А. Ечкалова // *Кондитерское и хлебопекарное производство*. – 2012. – № 7 (131). – С. 36–38.
- 801. Осипова, Л.** Роздигаючи зерно, ми даємо життя крупам / Л. Осипова // *Зерно і хліб*. – 2004. – № 4 (36). – С. 44.
- 802. Переробка** зерна на крупи / М. Гузь, В. Сиволапов, М. Мархонь, В. Марченко // *Agroexpert*. – 2018. – № 11. – С. 52–55. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 10.05.2020). – Назва з екрана.
- 803. Петруня, Е.** Влияние гидротермической обработки зерна на выход крупы / Е. Петруня // *Хлебопродукты*. – 2008. – № 1. – С. 56–57.
- 804. Производство** многокомпонентных зерновых хлопьев заданного состава и требуемой пищевой ценности / Е. Мельников, Г. Панкратов, В. Изосимов, Е. Орехова // *Хлебопродукты*. – 2009. – № 3. – С. 48–50.
- 805. Прядко, О.** Украинская крупа №1: сезон закончился, воросы остались / О. Прядко // *Хранение и переработка зерна*. – 2011. – № 6 (144). – С. 16–18.
- 806. Сквирський** комбінат хлібопродуктів запустив виробництво органічних круп // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2016. – № 10. – С. 9. – Режим доступу к Електронному каталогу Научной библиотеки Харьковского национального технического университета сельского хозяйства им. Петра Василенко : [http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана.
- 807. Соловйова, В.** Крупи – чудовий харчовий продукт / В. Соловйова // *Харчова і переробна промисловість*. – 1998. – № 2. – С. 25.
- 808. Фесенко, Е. А.** Использование мелкого зерна при производстве хлопьев / Е. А. Фесенко // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2006. – Т. 2, Вип. 29. – С. 83–85.

**809. Филатов, В. В.** Современные процессы, аппараты и технологии для переработки зерна и круп при инфракрасном энергоподводе / В. В. Филатов // Хранение и переработка сельхозсырья – 2010. – № 10. – С. 19–24. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского национального технического университета сельского хозяйства имени Петра Василенко: [http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана.

Разработана новая концепция технологического обеспечения переработки зерна и круп на основе новых физических методов подвода тепла. Показано, что применение в технологии пищевых производств ИК-обработки является актуальным и перспективным методом в настоящее время, который позволяет изменять структуру, биохимические и технологические свойства получаемых зерновых продуктов. Разработана установка для термообработки зернового сырья инфракрасным излучением УТЗ-4, работающая как в режиме микронизации, так и в режиме высокотемпературной ИК-обработки.

**810. Шевцов, С. А.** Эксергетический анализ технологической линии производства крупяных концентратов / С. А. Шевцов, А. В. Пономарев, Е. А. Острикова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344–345). – С. 83–89.

**811. Шутенко, Е. И.** Комплексное влияние режимов и структуры этапа крупобразования на его эффективность / Е. И. Шутенко, Р. С. Давыдов // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 8-9 (195). – С. 48–51.

**812. Шутенко, Е. И.** Предварительное измельчение на заводах малой производительности / Е. И. Шутенко, Р. С. Давыдов // Зернові продукти і комбікорми. – 2014. – № 2 (54). – С. 22–25.

**813. Шутенко, Є. І.** Вплив структури побудови драного процесу на вихід проміжних продуктів з систем крупоутворення / Є. І. Шутенко, Р. С. Давидов, В. О. Осіпчук. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, Вип. 30. – С. 18–21.

**814. Шутенко, Є.** Оптимальна побудова дранного процесу / Є. Шутенко, Р. Давидов, В. Осіпчук // Зерно і хліб. – 2008. – № 3 (51). – С. 37–38.



## **7.2. Оцінка технологічних властивостей різних видів круп:**

### **7.2.1. Виробництво круп з гречки**

#### **Книги, навчальні видання, довідники**

**815. Мазаракі, А. А.** Королева круп. Все про гречку : довідкове видання / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, М. П. Демічковська ; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2016. – 268 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 15.05.2020). – Назва з екрана.

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

**816. Брасалин, С. Н.** Совершенствование технологии выделения ядра с целью выработки гречневой крупы улучшенного качества : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Брасалин Сергей Николаевич; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1983. – 25 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.

**817. Донець, А. О.** Удосконалення технології підготовки зерна гречки при переробці його в крупу : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Донець Андрій Олександрович; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса, 2013. – 20 с.

Обґрунтовано та вирішено проблему високих енерговитрат на процес підготовки зерна гречки під час переробки його в крупу. Встановлено, що з використанням нових методів і режимів водо-теплової обробки збільшується вихід круп ядриці в порівнянні з переробкою зерна гречки без попередньої обробки. Виявлено закономірності зміни хімічного складу круп гречаних за різних режимів водо-теплової обробки. Виявлено основні закономірності та визначено параметри водо-теплової обробки гречки залежно від її поживної цінності та кількісних характеристик одержаних круп.

**818. Попова, Т. М.** Товарознавча оцінка круп із гречки і проса та продуктів з їх використанням : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Попова Тетяна Миколаївна; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2017. – 21 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 02.05.2020). – Назва з екрана.

У роботі комплексно досліджено хімічний склад та біологічну цінність круп із гречки шести сортів та проса п'яти сортів, найбільш перспективних для вирощування в зоні лісостепу України. Уперше досліджено в сортовому розрізі стероїдний та флавоноїдний комплекси гречаної крупи і пшона, визначено їх антиоксидантну активність. Установлено сортову специфічність накопичення крупами токсичних і антипоживних речовин. На основі розрахунку комплексного показника якості визначено пріоритетні сорти для виробництва продуктів оздоровчого призначення.

**819. Фурманова, Ю. П.** Технологія харчового продукту із зерна гречки : автореф. дис...канд. техн. наук : 05.18.02 / Фурманова Юлія Петрівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 20 с.

У роботі встановлено зміни хімічного складу зерна гречки після оброблення її ЕМП НВЧ. Вперше визначено можливість і доцільність виробництва «легких» гречаних зерен ЕМП НВЧ. Вивчено вплив потужності ЕМП НВЧ на зростання температури зерна гречки. Доведено, що на якість «легких» гречаних зерен впливає не лише температура, але й інтенсивність її наростання. Експериментально встановлено величину усушки зерна гречки при виробництві "легких" гречаних зерен. Встановлено залежність виходу і якості "легких" гречаних зерен від вологості зерна гречки і часу її відволожування; від попередньої підготовки зерна гречки; від її крупності.

**820. Фучаджи, Н. О.** Оптимізація технологічного процесу лущення власнокруп'яних культур: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.03 / Фучаджи Наталія Олександрівна; Херсонський національний технічний університет. – Херсон, 2006. – 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: 12.05.2020). – Назва з екрана.

Проведено теоретичне й експериментальне дослідження технологічного процесу лущення власнокруп'яних культур ударом. Проаналізовано конструкції та напрямки удосконалення сучасного обладнання для лущення круп'яної сировини. Результати наукового дослідження апробовано у цеху виробництва круп Якимівського комбікормового заводу Запорізької області. Показано, що введення у технологічну лінію виробництва круп розробленого процесу лущення дозволяє вилучити з технологічної схеми операції попереднього сортування на фракції та гідротермічної обробки (під час переробки гречки), що значно зменшує загальну енергоємність і скорочує термін виробництва.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**821. Попова, Т. М.** Товарознавча оцінка круп із гречки і проса та продуктів з їх використанням : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Попова Тетяна Миколаївна. – Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі. 2017. – 307. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 02.05.2020). – Назва з екрана.

У роботі комплексно досліджено хімічний склад та біологічну цінність круп із гречки шести сортів та проса п'яти сортів, найбільш перспективних для вирощування в зоні лісостепу України. Уперше досліджено в сортовому розрізі стероїдний та флавоноїдний комплекси гречаної крупи і пшона, визначено їх антиоксидантну активність.

### Статті з наукових та фахових видань

**822. Выбор** методов оценки динамики окислительной порчи липидов гречневой крупы при хранении / С. Л. Белецкий, Ю. О. Сумелиди, А. Л. Мاستихина // Товаровед продовольственных товаров. – Москва : ГИПП, 2015. – № 5-6. – С. 60–64. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

**823. Горпиченко, Т.** Технологические свойства и питательная ценность сортов гречихи / Т. Горпиченко // Хлебопродукты. – 1995. – № 12. – С. 14–17. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**824. Дихтяр, В.** Культура с вопросами / В. Дихтяр // Агроперспектива. – 2013. – № 4 (155). – С. 48–51. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

**825. Дослідження режимів гречаної крупи полем надвисокої частоти / О. І. Шаповаленко, О. Ю. Супрун-Крестова, Ю. П. Фурманова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 25, Ч. 2. – С. 16–18.**

Представлено результати дослідів під час оброблення гречаної крупи полем надвисокої частоти (НВЧ). Використання даного методу має ряд переваг: високу швидкість процесу обробки, теплову безінерційність, екологічну чистоту нагрівання.

**826. Дубініна, А. А.** Аналіз амінокислотного складу та біологічної цінності білка крупи із гречки різних сортів [Електронний ресурс] / А. А. Дубініна, С. О. Ленерт, Т. М. Попова // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 4 (4). – С. 55–61. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv\\_2015\\_4\(4\)\\_\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_4(4)__13)(дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Досліджено амінокислотний склад білка крупи із гречки різних сортів. Розраховано амінокислотний скор та визначено біологічну цінність білка. Встановлено, що білок гречаної крупи є цінним джерелом метіоніну, фенілаланіну, треоніну, лейцину, триптофану та лізину, володіє високою біологічною цінністю у порівнянні з іншими крупами. Визначено сорти гречки, білок яких найбільш збалансований за амінокислотним складом.

**827. Дубініна, А. А.** Аналіз хімічного складу гречаної крупи із гречки різних селекційних сортів [Електронний ресурс] / А. А. Дубініна, Т. М. Попова, С. О. Ленерт // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2014. – № 4 (10). – С. 58–62. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte\\_2014\\_4\(10\)\\_\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2014_4(10)__13) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Проведено дослідження та порівняльний аналіз хімічного складу гречаної крупи з різних селекційних сортів гречки. Встановлено, що найбільш високопоживною та збалансованою за більшістю показників хімічного складу виявилася гречана крупа з гречки сортів "Космея", "Квітник", "Українка". Зазначені сорти можна вважати найбільш перспективними та розглядати як біофортифіковану рослинну сировину для виробництва функціональних продуктів

**828. Дубініна, А. А.** Дослідження стероїдного комплексу крупи з гречки різних сортів [Електронний ресурс] / А. А. Дубініна, С. О. Ленерт, Т. М. Попова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 6. – С. 204–210. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2015\\_21\\_6\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_6_26) (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.

**829. Дубініна, А.** Вітамінний і мінеральний склад крупів із гречки [Електронний ресурс] / А. Дубініна, Т. Попова, С. Ленерт // Товари і ринки. – 2014. – № 2. – С. 106–115. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2014\\_2\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2014_2_13) (дата звернення: 30.04.2020). – Назва з екрана.

Проведено дослідження і порівняльний аналіз вітамінного та мінерального складу крупи із різних селекційних сортів гречки. Встановлено, що найбільш збалансованою за вмістом мікронутрієнтів виявилася крупа із гречки сортів Космея, Квітник і Дюймовочка, які є перспективними та водночас біофортифікованою сировиною для виробництва продуктів функціонального призначення.

**830. Єфімов, В. Г.** Мінеральний склад крупи гречаної, що реалізується в роздрібній торгівлі [Електронний ресурс] / В. Г. Єфімов, А. А. Ткачова, С. В. Завріна // Науково-технічний бюлетень Науково-дослідного центру біобезпеки та екологічного контролю ресурсів АПК. – 2017. – Т. 5, № 2. – С. 69–72. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ndbnndc\\_2017\\_5\\_2\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ndbnndc_2017_5_2_16) (дата звернення: 30.04.2020). – Назва з екрана.

Вивчено особливості мінерального складу крупи гречаної різних торгових марок. Для проведення експериментальних досліджень відібрано зразки крупи гречаної першого гатунку в супермаркетах міста Дніпро під трьома торговими марками: “Хуторок”, “Август” та “Varto.

**831. Жигунов, Д. О.** Виробництво і якість гречаних продуктів / Д. О. Жигунов, С. М. Соц, А. Ю. Дроздов // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 4. – С. 22–25.

В статті наведено удосконалену технологію виробництва гречаної крупи, яка включає наступні етапи: очищення зерна від домішок, попереднє розділення зерна гречки на потоки, роздільне пропарювання різних за крупністю потоків, розділення потоків на фракції, диференціацію режимів лущення і обробки та контроль.

**832. Замятіна, Н.** Зернопереробникам конче потрібно освоювати комбіновану технологію одночасного одержання гречаної крупи і борошна / Н. Замятіна // Зерно і хліб. – 2006. – № 4 (44). – С. 37.

**833. Зверев, С. В.** Влияние влажности воздуха на сохраняемость гречневой крупы / С. В. Зверев, С. Л. Белецкий, Ю. О. Сумелиди // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 1 (178). – С. 31–34.

**834. Зенкова, А. Н.** Гречневая крупа – продукт повышенной пищевой ценности / А. Н. Зенкова, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хлебопродукты. – 2013. – № 1. – С. 42–44.

**835. Изучение** взаимосвязи активности воды, гречневой крупы и влагосорбционных свойств / Ю. О. Сумелиди, К. Б. Гурьева, С. Л. Белецкий, М. А. Карташева // Товаровед продовольственных товаров. – Москва : ГИПП, 2015. – № 11. – С. 9–12. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

**836. Изучение** влагосорбционных свойств гречневой крупы / К. Б. Гурьева, Ю. О. Сумелиди, С. Л. Белецкий, М. А. Карташева // Товаровед продовольственных товаров. – Москва : ГИПП, 2015. – № 10. – С. 7–9. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

- 837. Каминский, В. Д.** Влияние водно-тепловой обработки зерна гречихи на пищевую ценность и микрофлору крупы / В. Д. Каминский, М. Б. Бабич, С. Е. Шувалов // Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 12. – С. 49–53.
- 838. Каминский, В. Д.** Новая технология переработки зерна гречихи в крупу / В. Д. Каминский, М. Б. Бабич // Хранение и переработка зерна. – 1999. – № 5. – С. 19–20.
- 839. Каминский, В.** Повышение эффективности переработки зерна гречихи в крупу / В. Каминский // Хлебопродукты. – 1999. – № 4. – С. 19–20.
- 840. Камінський, В.** Високоякісну гречку за новою схемою / В. Камінський, М. Бабич, В. Прокопчук // Зерно і хліб. – 2000. – № 2. – С. 18–19.
- 841. Карев, С. В.** Анализ способов гидротермической обработки зерна гречихи / С. В. Карев, Л. М. Камозин // Хранение и переработка сельхозсырья. – Москва : Пищевая промышленность, 2013. – № 10. – С. 20–22.
- 842. Комсомолка, спортсменка и просто красавица** // Хранение и переработка зерна. – Днепропетровск : АПК-Зерно, 2009. – № 4. – С. 26–29.
- Гречка преподносит человечеству сразу два вкусных и полезных продукта – мед и крупу, такими достоинствами не каждая сельскохозяйственная культура может похвастаться.
- 843. Марьин, В. А.** Влияние гидротермической обработки на аминокислотный состав зерна гречихи / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 2 (167). – С. 36–38.
- 844. Марьин, В. А.** Влияние показателей качества зерна гречихи на изменение кислотного числа жира и кислотности / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 3-4 (192). – С. 59–62.
- 845. Марьин, В. А.** Влияние температурной обработки на доступность минеральной составляющей зерна гречихи, ядра и оболочки / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 58–62.
- 846. Марьин, В. А.** Изменение кислотного числа жира гречневой крупы ядрица в период гарантированного срока хранения / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хлебопродукты. – 2015. – № 7. – С. 54–56.
- 847. Марьин, В. А.** Изменение свойств гречневой крупы ядрица темно-коричневого цвета при длительном хранении / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 9. – С. 23–27.
- 848. Марьин, В. А.** Изменение свойств гречневой крупы ядрица, выработанной из сорного зерна при длительном хранении / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 8-9 (195). – С. 52–55.
- 849. Марьин, В. А.** Изменение свойств гречневой крупы ядрица, выработанной из влажного и сырого зерна / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 6. – С. 25–28.

**850. Марьин, В. А.** Оптимизация гидротермической обработки зерна гречихи / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 1. – С. 18–20. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.05.2020). – Название с экрана.

Представлены данные по повышению выхода крупы гречневой ядрица за счет оптимизации процесса гидротермической обработки зерна.

**851. Марьин, В. А.** Регулирование цветности ядра гречневой крупы / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, К. С. Барабошкин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 5. – С. 41–43.

**852. Марьин, В. А.** Товароведческая оценка гречневой крупы ядрица, выработанной из зерна гречихи, убранный из-под снега / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Хлебопродукты. – 2016. – № 6. – С. 62–65. Установлено, что после хранения зерна под снегом появляются дефектные зерна, такие как проклюнувшиеся, проросшие, заплесневелые и с поврежденной оболочкой.

**853. Марьин, В. А.** Усовершенствование процесса отделения сорных примесей в крупе гречневой ядрица / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 2 (152). – С. 38–39.

Рассматриваются изменение режима работы оборудования, а также использование фракционной очистки крупы ядрица позволило перерабатывать зерно нестандартное по сорной примеси.

**854. Марьин, В.** Пищевая ценность гречневой крупы различных оттенков / В. Марьин, А. Верещагин // Хлебопродукты. – 2011. – № 10. – С. 50–51.

**855. Мельников, Е.** Технология производства гречневых хлопьев / Е. Мельников, А. Ушакова, Е. Серегина // Хлебопродукты. – 2000. – № 9. – С. 10–11.

**856. Мельников, Є.** Чудесні виходять гречані пластівці після іч-обробки й додаткового пропарювання / Є. Мельников // Зерно і хліб. – 2015. – № 3. – С. 27.

**857. Метод** ускоренного тестирования срока годности гречневой крупы / К. Б. Гурьева, Ю. О. Сумелиди, С. Л. Белецкий, Ю. И. Сидоренко // Хлебопродукты. – 2015. – № 2. – С. 58–61.

Приведены данные по изменению органолептических, физико-химических характеристик гречневой крупы, в том числе по изменению ее жирнокислотного состава. Установлена зависимость органолептической оценки гречневой крупы от кислотного числа жира. Предложено в качестве основного индикатора оценки потребительских качеств гречневой крупы использовать показатели "кислотное число жира" и "содержание стеариновой кислоты".

**858. Моргун, В. О.** Вплив режимів водотеплової обробки на якість гречаної крупи / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій – Одеса : ОНАХТ, 2008. – Т. 1, вип. 34,– С. 38–40. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

**859. Моргун, В. О.** Вплив режимів підготовки зерна гречки на якість крупи [Електронний ресурс] / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 38(1). – С. 51–55. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)__13) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Наведені результати дослідів при обробці зерна гречки полем надвисокої частоти (НВЧ). За рахунок використання НВЧ- поля покращуються біохімічні властивості крупи, загальний вихід круп суттєво не змінюється.

**860. Моргун, В.** Хімічний склад гречаної крупи поліпшується після обробки її полями надвисокої частоти / В. Моргун, С. Соц, А. Донець // Зерно і хліб. – 2008. – № 1 (49). – С. 30.

**861. Основные** аспекты совершенствования теории и практики длительного хранения гречневой крупы / Ю. О. Сумелиди, К. Б. Гурьева, С. Л. Белецкий, Ю. И. Сидоренко // Хлебопродукты. – 2015. – № 5. – С. 62–64.

Рассмотрены результаты исследования качества гречневой крупы при хранении в полимерной упаковке разных видов в Южном федеральном округе. Показано, что средняя интенсивность изменения показателей качества крупы зависит от вида упаковки. Установлено, что в качестве наиболее универсального критического показателя качества (КПК) гречневой крупы в процессе хранения может быть использована концентрация стеариновой кислоты. Приведена корреляционная зависимость концентрации стеариновой кислоты и интегрального органолептического показателя гречневой крупы, хранившейся в различных видах упаковки в течение 18 мес.

**862. Про** можливості використання лузги гречки / О. І. Шаповаленко, В. М. Ковбаса, Т. І. Янюк, В. А. Терлецька // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 10. – С. 43–44.

**863. Рішняк, А.** За поживністю й енергетикою зелена гречка лідирує з-поміж круп / А. Рішняк // Зерно і хліб. – 2014. – № 3 (75). – С. 54.



**864. Современные** методы оценки окислительной порчи крупы гречневой при длительном хранении / Ю. И. Сидоренко, С. В. Зверев, А. Л. Мастихина // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 3-4 (192). – С. 62–64.

Химический состав круп зависит от сырья, из которого они получены, а также от технологических режимов, применяющихся при выработке той или иной крупы. Один из наиболее заметных неблагоприятных процессов, протекающих в крупах, связан с окислением жиров, что приводит к снижению пищевой ценности и органолептических характеристик продукта. Органолептические показатели качества круп при хранении находятся в определенной зависимости от физико-химических и биохимических процессов, протекающих в продукте, интенсивность и глубину протекания которых можно измерять с помощью современных методов оценки.

**865. Тишанинов, Н. П.** Технологии переработки гречихи в крупу в малых объемах / Н. П. Тишанинов, А. В. Анашкин // Техника в сельском хозяйстве – 2012. – № 6. – С. 5–8. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского национального технического университета сельского хозяйства имени Петра Василенко : [http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r\\_15/cgiirbis\\_64.exe](http://internal.khntusg.com.ua/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.05.2020). – Название с экрана. Предложены два варианта технологий переработки гречихи, основные режимы работы и эксплуатационные характеристики.

**866. Фадеев, Л. В.** Гречиха – золушка на пути к принцессе / Л. В. Фадеев // Зернові продукти і комбікорми. – 2017. – Т. 17, № 2 (66). – С. 4–13.

Гречка и продукты из нее легко отвечают этому тренду. Из элементов: железо, кальций, калий, фосфор, йод, цинк, фтор, молибден, кобальт; из витаминов: В1, В2, В9, ниацин (РР), витамин Е; из кислот: малеиновая, линоленовая, щавелевая, яблочная, лимонная, фолиевая. Поэтому, не удивительно, что гречиха обладает лечебными свойствами.

**867. Филонов, М.** Была крупа греческой, а стала русской / М. Филонов // Питание и общество. – 2013. – № 12. – С. 28–29. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

**868. Флис, І. М.** Вплив режиму волого-теплової обробки гречаного зерна на вихід крупи [Електронний ресурс] / І. М. Флис, М. І. Макар // Механізація і електрифікація сільського господарства. – 2014. – Вип. 99 (1). – С. 376–383. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mesg\\_2014\\_99\(1\)\\_\\_37](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mesg_2014_99(1)__37) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана

## 7.2.2. Виробництво круп з пшениці та тритикале

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**869. Альджу, М.** Совершенствование технологии производства крупы из пшеницы: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.02 / Альджу Мариана ; Одесская государственная академия пищевых технологий. – Одесса, 1996. – 23 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: 05.04.2020). – Название с экрана.

В работе содержатся результаты теоретических и экспериментальных исследований возможности использования озимой пшеницы для производства крупы. Разработана схема технологического процесса, режим водотепловой обработки и рекомендации для производства крупы пшеничной. Определены потребительские свойства крупы и пищевая ценность.

**870. Давидов, Р. С.** Удосконалення технології крупоутворення сортового помелу пшениці : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Давидов Роман Сергійович; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса, 2013. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 10.05.2020). – Назва з екрана.

Визначено закономірності зміни кількості та якості проміжних продуктів I етапу крупоутворення за використання різних режимів та структур побудови даного етапу. Досліджено можливість застосування інтенсифікованих режимів етапу крупоутворення. Показано, що найбільш ефективною для заводів малої продуктивності є використання структури побудови етапу крупоутворення з попереднім подрібненням зерна. Набули подальшого розвитку дослідження: з визначення оптимальних режимів етапу крупоутворення сортового помелу пшениці; пошуку раціональних режимів з використанням структури етапу крупоутворення двостадійного та попереднього здрібнення, а також попереднього лущення зерна.

**871. Новіков, В. В.** Удосконалення технології виробництва круп'яних продуктів із зерна тритикале : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Новіков Володимир Вікторович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 24 с.

Роботу присвячено удосконаленню технології виробництва круп з тритикале дробленої № 1, 2, 3 та круп тритикалевої плющеної на основі наукового обґрунтування раціональних режимів лущення, водотеплового оброблення та використання фракціонування зерна. В роботі наведені результати досліджень по визначенню фізико-хімічних та технологічних властивостей зерна тритикале озимого та їх порівняльна характеристика з зерном пшениці озимої. Досліджено фракційний склад зерна тритикале. Науково обґрунтовано й експериментально підтверджено високі техніко-економічні показники технологій отримання круп'яних продуктів із зерна тритикале, що характеризуються високою кулінарною оцінкою.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**872. Альджу, М.** Совершенствование технологии производства крупы из пшеницы : дис... канд. техн. наук: 05.18.02 / Альджу Мариана; Одесская государственная академия пищевых технологий. – Одесса, 1996. – 184 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: 05.04.2020). – Название с экрана.

### Статті з наукових та фахових видань

**873. Артемова, Е.** Пенообразующие свойства манной крупы повышают с помощью активной кислоты / Е. Артемова, С. Осина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 6 (43). – С. 23.

**874. Белизна** крупы тритикале как показатель ее качества / С. В. Зверев, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 6 (214). – С. 37–39.

Розглянуто вплив виходу крупы тритикале на її білизну, зольність, вміст білка та клітковини. Зі зростанням ступеня шліфування білизна зростає, проте істотно розрізняється в залежності від сорту зерна та його склоподібності. Показано зв'язок білизни із зольністю крупы, вмістом білка.

**875. Возіян, В. В.** Вплив параметрів лущення та водотеплової обробки зерна на вихід і кулінарну оцінку плющеної крупы із пшениці спельти [Електронний ресурс] / В. В. Возіян // Зернові продукти і комбікорми. – 2017. – Т. 17, № 1. – С. 28–32. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2017\\_17\\_1\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2017_17_1_7) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

В результаті проведених досліджень встановлено, що вихід крупы плющеної найбільше залежав від тривалості лущення. Найбільший вихід плющеної крупы із пшениці спельти отримано за лущення зерна протягом 20 хв.

**876. Дмитрук, Є. А.** Вихід крупы плющеної із зерна тритикале залежно від ступеня його лущіння та режиму водно-теплової обробки [Електронний ресурс] / Є. А. Дмитрук, В. В. Любич, В. В. Новіков // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – Т. 59, № 3. – С. 23–27. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2015\\_59\\_3\\_6\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2015_59_3_6_5) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

У статті наведено результати дослідження впливу ступеня лущіння та режимів водно-теплової обробки на вихід, вологість та органолептичні показники якості готового продукту. На основі аналізу наукових джерел літератури встановлено, що крупа з вмістом периферійних частин зернівки має вищі якісні показники порівняно із шліфованими крупами, проте підвищення їх відсоткового вмісту погіршує органолептичні показники крупы. Були розглянуті режими гарячого кондиціювання за атмосферних умов і за підвищеного тиску та доведено переваги гарячого кондиціювання за м'яких режимів.

**877. Дмитрук, Є. А.** Удосконалення лушіння зерна тритикале під час виготовлення крупи [Електронний ресурс] / Є. А. Дмитрук, В. В. Новіков // Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету. – 2014. – № 2. – С. 16–18. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau\\_2014\\_2\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau_2014_2_5) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Стверджується, що тритикале в повній мірі може задовольнити потребу виробництва круп'яних продуктів високої біологічної цінності, але високоефективні технології переробки цієї культури відсутні. Тому основним завданням є оптимізація режимів водно-теплової обробки як основного процесу, що впливає на ефективність виробництва. Доведено, що вихід ядра змінюється і значно залежить від тривалості лушіння та неістотно від вологості і тривалості відволожування.

**878. Жигунов, Д. А.** Исследование влияния шелушения зерна на этап крупобразования при сортовом помоле пшеницы / Д. А. Жигунов, М. А. Ковалев // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 1. : Актуальні питання технології зберігання і переробки зерна, виготовлення зернових виробів та комбікормів, Вип. 46. – С. 4–8.

Изучена возможность применения шелушения зерна на этапе его подготовки к помолу и приведены данные влияния предварительного шелушения зерна на эффективность этапа крупобразования. Установлено, что шелушение зерна позволяет увеличить выход крупных фракций промежуточных продуктов без ухудшения их качества.

**879. Жигунов, Д. О.** Вплив луцення зерна пшениці на процес крупотворення / Д. О. Жигунов, М. О. Ковальов // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 10 (136). – С. 48–50.

**880. Зверев, С. В.** Производство хлопьев из зерна тритикале / С. В. Зверев, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хлебопродукты. – 2015. – № 9. – С. 54–56. Рассмотрен способ получения хлопьев из цельного зерна тритикале с использованием гидротермической обработки при смешанном негреве.

**881. Леонова, С. А.** Технология крупы из пророщенного зерна тритикале / С. А. Леонова, Е. В. Погонец // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 30–33.

Представлены результаты разработанной технологии крупы из пророщенного зерна тритикале. Установлено, что содержание большинства микроэлементов и витаминов значительно повышается в готовом крупяном продукте по сравнению с исходным зерном.

**882. Любич, В. В.** Кулінарні властивості крупи сортів і ліній пшениці спельти [Електронний ресурс] / В. В. Любич // Миронівський вісник. – 2016. – Вип. 3. – С. 42–57. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/myrbull\\_2016\\_3\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/myrbull_2016_3_5) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Визначали склоподібність, вміст білка та кулінарні властивості (колір, запах, смак, консистенцію) крупи плющеної різних сортів і ліній пшениці спельти. Встановлено, що загальна кулінарна оцінка крупи плющеної коливається в межах 7,4-9,0 балів і залежить від сорту або лінії.

**883. Мелешкина, Л. Е.** Об особенностях гидротермической обработки зерна тритикале при производстве крупы / Л. Е. Мелешкина // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 10 (124). – С. 40–42.

**884. Мельников, Є.** Пластивці з твердої пшениці / Є. Мельников, Є. Петруня // Зерно і хліб. – 2004. – № 4 (36). – С. 31.

**885. Моргун, В. А.** О возможности производства хлопьев из мелкого зерна пшеницы / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 30. – С. 9–12.

**886. Смирнов, С. О.** Перспективные технологические решения для производства крупы из зерна тритикале / С. О. Смирнов, С. А. Урубков // Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 52–54.

**887. Смирнов, С. О.** Способ производства крупы из зерна тритикале / С. О. Смирнов, С. А. Урубков // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 11–12 (197). – С. 41–45.

**888. Ступаева, Н.** Манная крупа в России: маленький, но гордый рынок ! / Н. Ступаева // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 4 (154). – С. 24–25.

**889. Технология** выработки крупы из тритикале / Л. В. Чиркова, И. А. Панкратьева, С. В. Зверев, О. В. Политуха // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 1 (209). – С. 38–40.

Тритикале превосходит традиционные культуры по питательной ценности, но крупу из него не вырабатывают. Институт зерна разработал технологию переработки тритикале в крупу нового асортимента на серийном оборудовании с хорошими потребительскими свойствами.

**890. Технология** переработки зерна пшеницы мягких сортов с высоким выходом манной крупы марки М / Р. Х. Кандроков, Г. В. Дулаев, Н. П. Володин // Хлебопродукты. – 2014. – № 1. – С. 62–63.

**891. Фесенко, К.** Найкращими властивостями відзначаються пластівці з тритикале, одержані методом пропарювання зерна під тиском 0'17 Мпа упродовж 6-8 хвилин / К. Фесенко // Зерно і хліб. – 2009. – № 2 (54). – С. 25–26.

**892. Филин, В. М.** Переработка зерна полбы в крупу / В. М. Филин, С. В. Зверев // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 9 (159). – С. 30–31.

**893. Чиркова, Л. В.** Технология выработки крупы из тритикале / Л. В. Чиркова, И. А. Панкратьева, С. В. Зверев, О. В. Политуха // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 1. – С. 38–40.

Тритикале превосходит традиционные культуры по питательной ценности, но крупу из него не вырабатывают. Институт зерна разработал технологию переработки тритикале в крупу нового асортимента на серийном оборудовании с хорошими потребительскими свойствами.

**894. Чумаченко, Ю. Д.** Исследование процесса крупобразования при помолах тритикале / Ю. Д. Чумаченко, Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 1 (57). – С. 34–36.

**895. Шутенко, Є. І.** Вплив режимів систем драного процесу на питомі витрати енергії на подрібнення / Є. І. Шутенко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 10 (148). – С. 53–55.

Наведені результати вивчення особливостей зміни питомих енерговитрат, залежні від режимів роботи систем драного процесу при сортових помелах пшениці.

### **7.2.3. Виробництво круп і пластівців з вівса**

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

**896. Байболов, К.** Исследование технологического процесса производства овсяных хлопьев "Геркулес": автореф. дис. на соиск. учен. степени канд. техн. наук : (05.18.02) / Байболов Кемербек; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва : 1977. – 28 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.

**897. Кустов, І. О.** Розробка технології підготовки і переробки голозерного вівса в круп'яні продукти : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Кустов Ігор Олександрович; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2015. – 22 с.

Робота присвячена підвищенню рівня продовольчого використання зерна вівса з розширенням асортименту та підвищенням якості готової продукції. На підставі проведених теоретичних і експериментальних досліджень науково обгрунтовано підвищення продовольчого використання відчизняного зерна голозерного вівса, поліпшення біохімічних і споживчих властивостей вівсяної крупи та пластівців за рахунок застосування голозерного вівса сорту "Саломон" та розроблених режимів. Досліджено технологічні властивості та хімічний склад перспективного сорту голозерного вівса сорту "Саломон". Визначено особливості технологічних та біохімічних властивостей, за якими встановлено високий круп'яний потенціал нової культури.

**898. Чабанова, О. Б.** Сушіння вівсяної крупи у завислому шарі : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 / Чабанова Оксана Борисовна; Одеська державна академія харчових технологій. – Одеса : ОДАХТ, 2002. – 17 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: 25.03.2020). – Назва з екрана.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**899. Кустов, І. О.** Розробка технології підготовки і переробки голозерного вівса в круп'яні продукти : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Кустов Ігор Олександрович; Одеська державна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2015. – 236 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

**900. Чабанова, О. Б.** Сушка овсяной крупы во взвешенном слое : дис... канд. техн. наук: 05.18.12 / Чабанова Оксана Борисовна ; Одесская государственная академия пищевых технологий. – Одесса, 2002. – 196 л. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.

### Статті з наукових та фахових видань

**901. Аниканова, З.** Голозерный овес – ценное сырье для выработки крупы / З. Аниканова, В. Бакеев // Хлебопродукты. – 2001. – № 2. – С. 31–33.

**902. Гришин, М. А.** Расчет продолжительности сушки овсяной крупы во взвешенном слое / М. А. Гришин, О. Б. Чабанова // Холодильна техніка та технологія. – Одеса : ОНАХТ, 1999. – Вып.64. – С. 104–108. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 14.05.2020). – Название с экрана.

**903. Гунькин, В. А.** Получение хлопьев из шелушёного зерна овса / В. А. Гунькин, Г. М. Сусянок // Хлебопродукты. – 2016. – № 9. – С. 62–63. Приведены результаты исследования хлопьев, полученных из шелушёного зерна овса путём ИК-обработки.

**904. Еремина, О. Ю.** Формирование и оценка потребительских свойств порошков из шротов овсяной крупы / О. Ю. Еремина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 2. – С. 34–36.

**905. Жигунов, Д. О.** Особливості використання голозерного вівса та голозерного ячменю при розробці нових високоякісних продуктів харчування на зерновій основі / Д. О. Жигунов, С. М. Соц, І. О. Кустов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, – № 5, Ч. 2. – С. 199–206.

В ході проведення досліджень розроблено технологічну схему переробки голозерного вівса та голозерного ячменю в крупи, пластівці, суміші круп і пластівців. Технологія включає очищення зерна від домішок, воднотеплову обробку, шліфування, сортування продуктів шліфування, воднотеплову обробку шліфованого ядра, змішування, плющення підсушування та контроль готової продукції. Завдяки відмінності в характеристиках, особливо формі зерна, переробку голозерного вівса та голозерного ячменю здійснюють без фракціонування на двох паралельних лініях.

**906. Зенкова, А. Н.** Овсяные крупа и хлопья – продукты повышенной пищевой ценности / А. Н. Зенкова, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хлебопродукты. – 2012. – № 11. – С. 60–62.

**907. Ильичев, Г. Н.** Влияние гидротермической обработки на атакуемость крахмала овсяной крупы амилолитическими ферментами / Г. Н. Ильичев, И. Л. Шишковская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 51–52.

**908. Ильичев, Г. Н.** Химический состав и пищевая ценность овсяной крупы, полученной гидротермобарометрическим способом шелушения / Г. Н. Ильичев, А. В. Овчаренко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8. – С. 55–56.

Описано влияние термобарометрического способа обработки и шелушения зерна овса на химический состав и пищевую биологическую ценность овсяной крупы, сравнивая их с крупой, полученной по рекомендуемой технологии.

**909. Иунихина, В.** Крупажные продукты быстрого приготовления / В. Иунихина, Е. Мельников // Хлебопродукты. – 2006. – № 1. – С. 30–32.

**910. Іуніхіна, В.** За правильної обробки колотого ядра вівса можна одержати крупи, які не треба варити / В. Іуніхіна, І. Виноградова // Зерно і хліб. – Київ : Академпрес, 2007. – №4. – С. 29.

**911. Кустов, І. О.** Шляхи підвищення ефективності виробництва вівсяних круп / І. О. Кустов, С. М. Соц // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді. У 2-х ч. Ч. 1. – 2014. – С. 121. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 25.03.2020). – Назва з екрана.

**912. Леонова, С. А.** Технология получения национального крупяного продукта из пророщенного зерна овса с добавлением яблок / С. А. Леонова, О. Ф. Нуретдинова, М. З. Фазылов // Хлебопродукты. – 2015. – № 9. – С. 52–53.



**913. Марьин, В. А.** Исследование химического состава продуктов переработки зерна овса при производстве хлопьев овсяных "Геркулес" / В. А. Марьин,

А. Л. Верещагин // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3 (168). – С. 43–45.

**914. Марьин, В. А.** Механическая прочность овсяных хлопьев "Геркулес" в зависимости от режимов ГТО / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хлебопродукты. – 2013. – № 11. – С. 54–56.

**915. Марьин, В. А.** Переработка партий овса со сдвоенными зернами на овсяную крупу / В. А. Марьин, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 10 (148). – С. 57–59.

Целью данной работы является разработка технологии переработки зерна овса, содержащего сдвоенные зерна, для производства овсяной крупы.

**916. Мірошніченко, В. П.** Особливості та перспективи виробництва круп'яних продуктів із голозерного вівса / В. П. Мірошніченко, В. С. Кошулько // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 2 (210). – С. 32–34.

У статті досліджено властивості голозерного вівса як перспективної культури для виробництва харчових продуктів.

**917. Новая** крупа быстрого приготовления на базе дробленого ядра овса / Е. Сокол, Л. Приезжева, Н. Игорянова, Л. Чиркова // Хлебопродукты. – 2011. – № 2. – С. 56–58.

**918. Приезжева, Л. Г.** Установление норм безопасного хранения и годности овсяной крупы по кислотному числу жира / Л. Г. Приезжева // Хлебопродукты. – 2016. – № 2. – С. 45–47.

Приведены результаты определения кислотного числа жира (КЧЖ) в овсяной крупе 1-ого сорта, полученной из различных регионов РФ ряда лет урожая, в целях установления норм свежести и годности, характеризующих сроки ее безопасного хранения и реализации.

**919. Семенова, Л. И.** Окислительная устойчивость жира пищевых концентратов из овсяной крупы при хранении / Л. И. Семенова, Д. И. Кузнецов, И. В. Протункевич // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 10. – С. 29–30.

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

У даній статті наведено структуру та основні етапи переробки голозерного вівса в круп'яні продукти. Наведено основні відмінності застосування голозерного вівса як сировини для виробництва круп'яних продуктів в порівнянні із плівковими формами круп'яного вівса. Проаналізовано можливості використання голозерного вівса для розширення асортименту вівсяних продуктів за рахунок виробництва круп пропарених, не пропарених, круп плющених, пластівців та борошна. При цьому процес виробництва розглянутої продукції характеризується скороченою структурою технологічного процесу, продукти в порівнянні із класичними мають підвищений вихід та якість.

**921. Соц, С. М.** Вплив воднотеплової обробки зерна на вихід і якість цілої крупи з голозерного вівса / С. М. Соц, О. С. Волошенко, І. О. Кустов // *Хранение и переработка зерна*. – 2013. – № 10. – С. 34–36.

**922. Соц, С. М.** Голозерний овес – перспективна сировина для круп'яної промисловості / С. М. Соц, Є. І. Шутенко, І. О. Кустов // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2011. – № 4 (44). – С. 7–8.

У даній статті розглянуті особливості хімічного складу голозерного і плівчастого вівса. Можливості використання голозерного вівса для круп'яної промисловості.

**923. Соц, С. М.** Крупа вівсяна непомічена з голозерного вівса / С. М. Соц, І. О. Кустов // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2012. – № 4 (48). – С. 31–33.

У даній статті наведено основні етапи переробки голозерного вівса в крупи вівсяні непомічені. Розглянуто особливості етапів виробництва круп вівсяних непомічених.

**924. Соц, С. М.** Нова сировина для вітчизняної круп'яної промисловості / С. М. Соц, І. О. Кустов, С. В. Колесніченко // *Хранение и переработка зерна*. – 2013. – № 2. – С. 34–35.

**925. Соц, С. М.** Особенности гидротермической обработки новых сортов овса / С. М. Соц, Д. А. Жигунов, И. А. Кустов // *Хранение и переработка зерна*. – 2016. – № 1. – С. 56–58.

**926. Соц, С. М.** Переробка голозерного вівса в нові продукти / С. М. Соц, В. Т. Гулавський, І. О. Кустов // *Хранение и переработка зерна* – 2016. – № 2. – С. 41–44.

Наведено структуру та основні етапи переробки голозерного вівса в круп'яні продукти. Проаналізовано можливості використання голозерного вівса для виробництва круп пропарених, не пропарених, круп плющених, пластівців і борошна, вироблених за скороченою структурою технологічного процесу із підвищеним виходом та якістю.

**927. Соц, С. М.** Перспективні напрямки розвитку галузі круп'яних продуктів / С. М. Соц, І. О. Кустов // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2013. – № 4. – С. 18–20.

**928. Соц, С. М.** Підготовка голозерного вівса до переробки / С. М. Соц, І. О. Кустов // *Хранение и переработка зерна*. – 2013. – № 4 (169). – С. 37–38.

У даній статті розглянуто структуру підготовки голозерних сортів вівса до переробки в крупи і круп'яні продукти. Наведено послідовність основних операцій з очищення зернової маси від характерних домішок.

**929. Соц, С. М.** Розширення асортименту вівсяних харчових продуктів / С. М. Соц // *Хранение и переработка зерна*. – Дніпропетровськ, 2014. – № 2 (179). – С. 38–29.

**930. Ушаков, Т. И.** Овес и продукты переработки / Т. И. Ушаков, Л. В. Чиркова // *Хлебопродукты*. – 2015. – № 11. – С. 49–51.

Кратко изложены особенности технологии выработки овсяной недробленой крупы, целой плющеной крупы, хлопье "Геркулес" и "Экстра", а также овсяной муки, дана характеристика их пищевой ценности, сравнительный анализ химического состава овса и продуктов его переработки.

- 931. Чабанова, О. Б.** Влияние режимов сушки на потребительские свойства варено-сушеной овсяной крупы / О. Б. Чабанова // Холодильна техніка та технологія. – Одесса : ОНАХТ, 2000. – Вып.69. – С. 102–105. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.
- 932. Чабанова, О. Б.** Зміни біохімічних показників вівсяної крупи в процесі сушіння у взваженому шарі / О. Б. Чабанова, І. С Крестінков, М. О. Гришин // Холодильна техніка та технологія. – Одеса : ОНАХТ, 2001. – № 1 (70). – С. 36–38. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.
- 933. Чоні, І.** Варто знати молекулярно-масовий склад основних полісахаридів борошна вівсяної крупи / І. Чоні // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 2. – С. 9–11.
- 934. Чоні, І.** З борошна перлової та вівсяної круп / І. Чоні // Зерно і хліб. – 2005. – № 1 (37). – С. 31.

#### **7.2.4. Виробництво круп з рису**

##### **Книги, навчальні видання, довідники**

- 935. Мачихина, Л. И.** Пути улучшения качества рисовой крупы : обзор. информ. / Л. И. Мачихина ; ЦНИИТЭИ Минхлебопродуктов. – Москва, 1987. – 39 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.
- 936. Ульченко, Р. А.** Производство рисовой крупы за рубежом : обзор. информ. / Р. А. Ульченко, В. И. Дашевский ; ЦНИИТЭИ Минхлебопродуктов. – Москва, 1987. – 84 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

### Автореферати дисертацій

**937. Каминский, В. Д.** Влияние режимов гидротермической обработки риса-зерна и гречихи на потребительские свойства и стойкость круп при хранении: автореф. дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.03 / Каминский Валерий Дмитриевич; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса: ОТИПП, 1980. – 23 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**938. Каминский, В. Д.** Влияние режимов гидротермической обработки риса-зерна и гречихи на потребительские свойства и стойкость круп при хранении : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 / Каминский Валерий Дмитриевич; Одесский. технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1979. – 169 с. + приложения. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.

### Статті з наукових та фахових видань

**939. Вожегова, Р.** Для одержання крупи із засміченого червоними зернами рису необхідний жорсткіший режим шліфування : у такий спосіб можна видалити забарвлені оболонки / Р. Вожегова // Зерно і хліб – 2011. – № 1. – С. 21. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.04.2020). – Назва з екрана.

**940. Гордієнко, І. В.** Оцінка кулінарних властивостей крупи рису сортів селекції інституту рису НААНУ [Електронний ресурс] / І. В. Гордієнко, Г. М. Марущак // Зрошуване землеробство. – 2010. – Вип. 54. – С. 120–125. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zz\\_2010\\_54\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zz_2010_54_19) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

**941. Гришин, М.** Виготовляємо варено-сушені швидкорозварювані рисові крупи. Короткий практикум / М. Гришин, О. Чебанова, Л. Зеленська // Зерно і хліб. – Київ : Академпрес, 2007. – № 1. – С. 30–31.

**942. Гурьева, К. Б.** Оценка срока годности рисовой крупы, хранящейся в разных видах современной упаковки / К. Б. Гурьева, Ю. О. Сумелиди, С. Л. Белецкий // Хлебопродукты. – 2015. – № 12. – С. 60–63.

Приведены результаты исследования потребительских свойств и кислотного числа жира рисовой крупы при хранении в разной упаковке.

**943. Дудченко, В.** Наводимо новітній вітчизняний стандарт якості рисових круп / В. Дудченко, Г. Марашук, В. Стрій // Зерно і хліб. – 2013. – № 3 (71). – С. 22–24.

За результатами досліджень сортових особливостей рису-зерна різних типів розроблено ДСТУ "Крупи рисові. Технічні умови" з урахуванням типів і сортів походження рису відповідно до Державного реєстру сортів рослин, придатних для поширення в Україні у 2012 році. Наведено характеристику рисової крупы за видами, підвидами, гатунками, представлені органолептичні якості крупы рисової, вказано нормування показників за різних способів переробки зерна в крупу (шліфування, пропарювання, лущення).

**944. Зенкова, А. Н.** Рисовая крупа – продукт здорового питания / А. Н. Зенкова, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хлебопродукты. – 2014. – № 9. – С. 52–54. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 19.05.2020). – Название с экрана.

**945. Изменение** кислотного числа жира при хранении рисовой крупы / Л. Г. Приезжева, И. А. Панкратьева, Л. Г. Игнатова, И. А. Вережникова // Хлебопродукты. – 2012. – № 11. – С. 51–53.

**946. Мерко, І.** Вихід суцільної рисової крупы підвищити нескладно / І. Мерко, С. Соц // Зерно і хліб. – 2007. – № 3 (47). – С. 35–36.

**947. Моргун, В. А.** Химический состав пропаренной рисовой крупы / В. А. Моргун, С. М. Соц, Т. Д. Калчу // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т.2, вип. 29. – С. 77–80. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.05.2020). – Название с экрана.

**948. Моргун, В.** Изменение биохимического состава рисовой крупы под воздействием водно-тепловой обработки / В. Моргун, Д. Жигунов, С. Соц // Хлебопродукты. – 2008. – № 7. – С. 56–57.

В данной статье описаны исследования авторов на кафедре технологии переработки зерна Одесской национальной академии пищевых технологий, направленные на повышение уровня продовольственного использования зерна риса и улучшения качества вырабатываемой крупы на основе применения ВТО.

**949. Моргун, В.** Найкраща плющена рисова крупа / В. Моргун, О. Фесенко // Зерно і хліб. – 2004. – № 4 (36). – С. 22–23.

- 950. Нилова, Л. П.** Влияние технологических факторов на минеральный состав рисовой крупы / Л. П. Нилова, Т. В. Пилипенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 2. – С. 31–33. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.05.2020). – Название с экрана.
- 951. Приезжева, Л. Г.** Кислотное число жира – показатель возможности хранения и реализации рисовой крупы / Л. Г. Приезжева // Хлебопродукты. – 2012. – № 7. – С. 46–49. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 14.05.2020). – Название с экрана.
- 952. Скидан, В. О.** Технологічні аспекти переробки рису / В. О. Скидан, М. С. Скидан // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 10 (160). – С. 51–52.
- 953. Тарасенко, І. І.** Функціональні властивості рисових крупів та їх вплив на вітамінну цінність готових страв / І. І. Тарасенко, Т. В. Бровенко // Ресторанне господарство і туристична індустрія у ринкових умовах. – Київ : КНТЕУ, 2004. – С. 151–156. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.04.2020). – Назва з екрана.
- 954. Чабанова, О. Б.** Виробництво швидкорозвареної рисової крупы / О. Б. Чабанова, Л. Д. Зеленська, М. О. Гришин // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, Вип. 29. – С. 106–111.

## **7.2.5. Виробництво круп з ячменю**

### **Книги, навчальні видання, довідники**

- 955. Зенкова, А. Н.** Быстрорастваривающаяся ячменная крупа : обзор. информ. / А. Н. Зенкова, С. Н. Лопатинский, С. Ф. Федорченко ; ЦНИИТЭИМинзага. – Москва, 1978. – 32 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

- 956. Потапенко, В. П.** Исследование технологии процесса производства крупы из ячменя с целью увеличения выхода и улучшения ее качества : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.02 / В. П. Потапенко; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1973. – 30 с.
- 957. Федорченко, С. Ф.** Исследование влияния различных способов гидротермической обработки ячменя на биохимические свойства перловой крупы : автореф. дис... канд. биол. наук: 030004 / С. Ф. Федорченко – Москва, 1974. – 31с.

### Статті з наукових та фахових видань

- 958. Аниканова, З.** Ячмень для крупяного производства / З. Аниканова, Т. Горпинченко // Хлебопродукты. – 2002. – № 11. – С. 16–18. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.
- 959. Вихід** круп Перлова, Полтавська та Кукурудзяна можна істотно підвищити / Л. Гросул, О. Гапонюк, В. Петров, Г. Мосієнко // Зерно і хліб. – 2008. – № 2 (50). — С. 22–23.
- 960. Влияние** физико-механических свойств зерна ячменя на выход перловой крупы / М. А. Вайтанис, Л. Е. Мелешкина, В. С. Иунихина, Л. А. Кострова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 4. – С. 38–40.
- 961. Жигунов, Д. О.** Ячмінь у вітчизняній круп'яній промисловості: перспективи та нові можливості для використання / Д. О. Жигунов, С. М. Соц, І. О. Кустов // Хранение и переработка зерна. – Дніпропетровськ, 2016. – № 5. – С. 39–41. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.
- 962. Зверев, С. В.** Влияние ИК-обработки на продолжительность варки перловой крупы / С. В. Зверев, М. Ф. Аднодворцев, П. Г. Ковальчук // Хлебопродукты. – 2013. – № 2. – С. 43–45.
- 963. Зверев, С. В.** Дегитратация крупы при инфракрасной термообработке с использованием керамических излучателей / С. В. Зверев, П. Г. Ковальчук, В. Ф. Сороченский // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 19–22.

Дана оцінка можливості використання керамічних випромінювачів для термообробки сыпучих зернових продуктів на прикладі перлової крупы. Встановлені кінетичні залежності зміни температури і вологості крупы від потужності керамічного випромінювача при різному початковому вмісті вологи і відстані випромінювача від шару продукту.

**964. Иунихина, В. С.** Влияние кислотности на потребительские достоинства перловой крупы / В. С. Иунихина, М. А. Вайтанис // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 6. – С. 54–57.

**965. Иунихина, В. С.** Влияние физико-механических свойств зерна ячменя на выход перловой крупы / В. С. Иунихина, М. А. Вайтанис // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 4. – С. 53–54.

**966. Крупа из голозерного ячменя** / С. В. Зверев, О. В. Политуха, И. А. Панкратьева // Хранение и переработка зерна. – 2019. – № 1 (231), май. – С. 49–51.

В статье даны некоторые показатели качества зерна голозерного ячменя сортов "Адам" и "Омский голозерный №2, приведена технологическая схема его переработки в крупу и результаты шлифования на образивном шелушителе.

**967. Орехова, Е. В.** Возможности повышения эффективности технологии ячменных хлопьев / Е. В. Орехова, Е. М. Мельников // Хранение и переработка зерна – 2009. – № 6 (120). – С. 63–64.

**968. Технологические** показатели крупяных свойств зерна ячменя / Н. Беркутова, Е. Соболева, О. Кондратьева, Д. Беркутова // Хлебопродукты. – 2010. – № 7. – С. 49–51.

**969. Тошев, А. Д.** Разработка технологии получения крупы ячменной перловой № 2 воздушной / А. Д. Тошев, Н. В. Полякова, А. С. Саломатов // Кондитерское производство. – 2010. – № 6. – С. 30–31.

О результатах исследования свойств крупы ячменной перловой воздушной, которую потенциально возможно применять при производстве пищевых продуктов. Описаны показатели образцов воздушной продукции, полученной при разном давлении.

**970. Федотов, Е.** Оптимизация гидротермической обработки зерна овса / Е. Федотов, В. Марьин, А. Верещагин // Хлебопродукты. – 2009. – № 4. – С. 48–49.

**971. Чайка, І.** Особливість аналізу якості ячмінної крупи – визначення в її складі домішок недодира / І. Чайка // Зерно і хліб. – 2011. – № 3. – С. 29.

**972. Ячмінь у вітчизняній круп'яній промисловості : перспективи та нові можливості для використання** / Д. О. Жигунов, С. М. Соц, І. О. Кустов, С. В. Колесніченко // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 5 (202). – С. 39–41.



## 7.2.6. Виробництво круп з кукурудзи

### Книги, навчальні видання, довідники

**973. Филин, В. М.** Технология и оборудование для производства кукурузной и других круп / В. М. Филин. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 224 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

В книге рассмотрены основные процессы подготовки и переработки зерна крупяных культур в крупу. Изложены особенности технологических операций, даны практические рекомендации по организации производства круп с использованием нового оборудования. Внимание уделено производству круп и обезжиренной муки из кукурузы, особенностям переработки гороха, сои, сорго. Приведены сведения о типовом и новом, защищенном патентами оборудовании.

### Статті з наукових та фахових видань

**974. Вплив** променів надвисокої частоти на показники мікробіологічної безпеки крупи кукурудзяної / О. І. Шаповаленко, Т. В. Корж, Н. М. Грегірчак // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 6. – С. 53–56.

**975. Золотарьов, С. М.** Нова технологія перероблення зерна кукурудзи в борошно і крупи з відокремленням зародка / С. М. Золотарьов, А. Г. Забродский, О. Ф. Положишник // Харчова промисловість. – 1960. – № 3. – С. 38–47.

**976. Лаврищева, Т. М.** Зміна складу кукурудзи при виробленні кукурудзяної крупи / Т. М. Лаврищева, П. М. Мальцев // Харчова промисловість. – 1964. – № 2. – С. 28–30.

**977. Осокіна, Н.** Технологічні властивості зерна гібриду кукурудзи в умовах Правобережного Лісостепу / Н. Осокіна, К. Костецька // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 4. – С. 25–29.

Дослідено технологічні властивості зерна кукурудзи для виробництва крупи.

**978. Склярєнко, А. П.** Виробництво кукурудзяної шліфованої крупи з застосуванням гідротермічної обробки / А. П. Склярєнко // Харчова промисловість. – 1963. – № 2. – С. 28–32.

**979. Фесенко, О.** Виготовляємо швидкокорозварювану кукурудзяну крупу / О. Фесенко, В. Моргун // Зерно і хліб. – 2004. – № 2 (34). – С. 24–25.

**980. Фесенко, О.** Визначено оптимальні режими водотеплової обробки для подрібнення нешліфованих кукурудзяних круп / О. Фесенко // Зерно і хліб. – 2006. – № 2 (42). – С. 41.

### 7.2.7. Інші види круп

#### Статті з наукових та фахових видань

- 981. Артемова, Е. Н.** Изучение пенообразующих свойств некоторых видов круп / Е. Н. Артемова, С. Ю. Осина // Хранение и переработка сельхозсырья. – Москва : Пищевая промышленность, 2008. – № 9. – С. 45–46. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 29.04.2020). – Название с экрана.
- 982. Верещинський, А.** Виявляється і збіжжя соризу можна ефективно переробляти в крупи / А. Верещинський // Зерно і хліб. – 2008. – № 3 (51). – С. 35–36.
- 983. Верещинський, О. П.** Практика вдосконалення технології виробництва круп із гороху / О. П. Верещинський, О. В. Шевченко // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 9. – С. 42–43.
- 984. Верицинский, А. П.** Совершенствование переработки проса в пшено шлифованное / А. П. Верицинский, Ю. Б. Пирус, Н. С. Музыка, А. В. Шевченко // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 2. – С. 32–33.
- 985. Виробництво** колотого гороху / В. Б. Ільчук, О. П. Верещинський, А. В. Шаран, Є. І. Харченко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 1 (166). – С. 55–57.
- 986. Влияние** микронизации на углеводный комплекс круп и семян зернобобовых / Е. А. Коротеева, Н. Г. Неборская, И. П. Березовикова, П. Е. Влощинский // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 1. – С. 31–34.
- 987. Горбань, Н.** Екструдат в крупи соризу не має чітко вираженого зернового присмаку / Н. Горбань // Зерно і хліб. – Київ : Академпрес, 2008. – № 4. – С. 41.
- 988. Дремлюк, Г.** Крупи із зерна сорізу / Г. Дремлюк // Зерно і хліб. – 1997. – № 4. – С. 38. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.04.2020). – Назва з екрана.
- 989. Зверев, С. В.** Переработка зерна узколистного люпина в крупу и муку / С. В. Зверев, Р. Х. Кандроков // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 12 (208). – С. 50–52.
- 990. Зверев, С. В.** Шелушение зерна белого люпина / С. В. Зверев, Р. Х. Кандроков, А. А. Стариченков // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 9. – С. 45–47.

**991. Зенкова, А. Н.** Крупа пшено шлифованное – продукт повышенной пищевой ценности / А. Н. Зенкова, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 48–50.

**992. Изменение** микробиоты крупы при хранении после воднотепловой обработки / Е. И. Шутенко, Г. И. Евдокимова, Л. В. Труфкати, Н. З. Москвина // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 1 (49). – С. 16–20.

В статье рассмотрены результаты исследований по разработке основ технологий переработки нута шелушенного колотого в крупы дробленые номерные и муку.

**993. Любич, В. В.** Кулінарна оцінка каші з плющеної крупы спельти залежно від сорту [Електронний ресурс] / В. В. Любич, В. В. Возіян // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 2. – С. 14–18. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2015\\_2\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2015_2_6) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Стаття присвячена вивченню кулінарних властивостей каші з плющеної крупы спельти залежно від сорту. Встановлено, що запах каші з плющеної крупы спельти змінювався залежно від сорту. Так, із 14 сортів і сортозразків спельти 10 мали сильно виражений запах (9 балів). Смак каші з плющеної крупы спельти змінювався аналогічно показникам запаху.

**994. Массино, И.** Сорго-сыры для проихводства крупы / И. Массино // Хлебопродукты. – 1998. – С. 23–24. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.04.2020). – Назва з екрана.

**995. Мельников, Е.** Качество и особенности производства крупы из гороха / Е. Мельников, В. Иунихина // Хлебопродукты. – 2006. – № 12. – С. 58–59.

**996. Мельников, Е.** Технология производства ржанных хлопьев / Е. Мельников, Е. Сергеева, Т. Елисеева // Хлебопродукты. – 2001. – № 2. – С. 29–30.

**997. Моргун, В.** Пластівці із пшона / В. Моргун, Є. Фесенко // Зерно і хліб. – 2001. – № 3. – С. 21.

**998. Особенности** переработки нута шелушенного колотого в крупы дробленые номерные и муку / Е. И. Шутенко, А. А. Донец, Р. С. Давидов, Т. З. Москвина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 1 : Актуальні питання технології зберігання і переробки зерна, виготовлення зернових виробів та комбікормів, Вип. 46. – С. 8–11.

В статье рассмотрены результаты исследований по разработке основ технологий переработки нута шелушенного колотого в крупы дробленые номерные и муку.

**999. Рожь** – благодатное крупяное сырьё / И. А. Панкратьева, О. В. Политуха, Е. Н. Сокол, Л. В. Чиркова // Хлебопродукты. – 2015. – № 2. – С. 54–55.

Проведена разработана во ВНИИЗе и запатентованная неэнергоёмкая технология выработки ржаной крупы в условиях крупозавода с выходом 70%. Получаемая из этой крупы ржаная каша быстро варится, имеет полувязкую консистенцию и приятна на вкус.

**1000. Селиванская, И. А.** Разработка технологии получения соевых хлопьев / И. А. Селиванская, В. Т. Гулавский, А. П. Левицкий // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.2, Вип. 30. – С. 30–33.

**1001. Сидун, А. А.** Порой новое – хорошо забытое старое / А. А. Сидун, П. Г. Кравченко // Хранение и переработка зерна. – 2003. – № 1 (43). – С. 26–28. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**1002. Сидун, К. А.** Крупа из чумизы / К. А. Сидун // Хранение и переработка зерна. – 2003. – № 6 (48). – С. 36. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**1003. Шерстобитов, В. В.** Особенности аппаратурного оформления процесса шелушения чечевицы / В. В. Шерстобитов // Хранение и переработка зерна. – Дніпропетровськ, 2017. – № 3. – С. 34–40.

**1004. Шутенко, Є. І.** Зміна мікробіоти крупи при зберіганні після воднотеплової обробки [Електронний ресурс] / Є. І. Шутенко, Г. Й. Євдокимова, Л. В. Труфкаті // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 1. – С. 16–20. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2013\\_1\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2013_1_6) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

В материалах статьи приведены исследования микрофлоры крупы нута шелушенного целого и колотого, подвергнутого воднотепловой обработке и её изменение в процессе хранения. Показано, что воднотепловая обработка – эффективный метод снижения не только общего количества микроорганизмов, но и бактерий группы кишечной палочки, микромицетов и спорообразующих бактерий. Установлено, что температурный режим хранения крупы является основным фактором, влияющим на её микрофлору.

**1005. Шутенко, Є. І.** Особливості переробки підготовленого зерна нуту в крупи [Електронний ресурс] / Є. І. Шутенко, Н. З. Москвіна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Вип. 44 (1). – С. 4–6. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)_3) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

## Технологічне обладнання борошномельно-круп'яної промисловості

### 8.1. Технологічне обладнання

#### Книги, навчальні видання, довідники

**1006. Автоматизовані системи контролю та керування процесами зернопереробки на млинах / В. М. Горбенко, В. М. Денисенко, М. О. Рюмшин, В. Ю. Соболевський. – Київ : Техніка, 2005. – 188 с.**

Викладено основі питання щодо створення автоматизованих систем (АС) контролю та керування технологічними процесами зернопереробних підприємств від вивчення й аналізу об'єктів керування до визначення структур систем та їх компонентів. Послідовно описано АС контролю та керування на всіх операціях зернопереробки - від приймання зерна до фасування та відпускання готової продукції, зокрема, АС оперативно-диспетчерського керування млином, АС обліку продукції.

**1007. Альбом конструктивно-функціональних схем технологічного обладнання борошномельних, круп'яних та комбікормових підприємств / М. В. Георгі, О. І. Гапонюк, Л. С. Солдатенко, Г. К. Кравченко ; відп. за вип. О. І. Гапонюк ; Кафедра технологічного обладнання зернових виробництв. – Одеса : ОДАХТ, 2002. – 101 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 10.05.2020). – Назва з екрана.**

**1008. Архангородский, Л. А. Монтаж и наладка оборудования элеваторов, зерноперерабатывающих и комбикормовых предприятий : научное издание / Л. А. Архангородский, М. А. Тартаковский. – Москва : Стройиздат, 1974. – 267 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2020). – Название с экрана.**

В книге рассмотрены методы организации и производства монтажных и пусконаладочных работ. Описана технология монтажных работ, значительное внимание уделено их механизации. Освещены вопросы организации системы управления качеством монтажных и пусконаладочных работ.

**1009. Бутковский, В. А. Технологическое оборудование мукомольного производства : учебное пособие / В. А. Бутковский, Г. Е. Птушкина. – Москва : «Журнал Хлебопродукты», 1999. – 208 с.**

В книге дан обзор современного технологического оборудования мукомольного производства. В книге описание оборудования фирмы BUHLER, а также оборудования комплектных мельниц.

**1010. Бутковский, В. А.** Эксплуатация оборудования мельниц и крупозаводов : научное издание / В. А. Бутковский, Л. А. Гафнер, В. Г. Кулак. – Москва : Колос, 1974. – 303 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины: [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2020). – Название с экрана.

**1011. Вайнберг, А. А.** Технологическая эффективность оборудования зерноперерабатывающей промышленности / А. А. Вайнберг. – Москва : Колос, 1975. – 239 с.

В книге изложены вероятностно-статистические методы оценки, контроля и регулирования технологической эффективности работы оборудования и процессов на мельницах. Приведены критерии и технические средства их определения при контроле эффективности работы технологического оборудования мельниц.

**1012. Вайнберг, А. А.** Эксплуатационная надежность оборудования зерноперерабатывающих предприятий: научное издание / А. А. Вайнберг, Л. И. Котляр. – Москва: Колос, 1980. – 300 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2020). – Назва з екрана.

**1013. Веденьев, В. Ф.** Совершенствование пневмосепарирующего оборудования зерноперерабатывающих предприятий : обзор. информ. / В. Ф. Веденьев ; ЦНИИТЭИМинхлебопродуктов. – Москва, 1988. – 48 с. – (Мукомольно-крупяная промышленность). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

**1014. Власов, А. М.** Оборудование зерноперерабатывающих предприятий : справочник / А. М. Власов. – Москва : ДеЛи принт, 2003. – 176 с.

Данная книга представляет собой справочник по современному оборудованию зерноперерабатывающих предприятий. Оборудование подобрано по разделам: для элеваторно-складского хозяйства, мукомольной промышленности, крупяного и комбикормового производства. Отдельными разделами представлено транспортное, аспирационное, пневмотранспортное.

**1015. Галицкий, Р. Р.** Оборудование зерноперерабатывающих предприятий: учебник / Р. Р. Галицкий. – 3-е изд., доп. и перераб. – Москва: Агропромиздат, 1990. – 271 с.

Рассмотрены устройство, принцип действия, технические характеристики технологического оборудования, предназначенного для очистки зерна и переработки его в муку, крупу и комбикорм. В третьем издании дано описание высокопроизводительного комплектного оборудования для мукомольных заводов.

**1016. Георги, Н. В.** Новые виды технологического оборудования для переработки зерна: учеб. пособие / Н. В. Георги, Г. К. Кравченко, Л. С. Солдатенко. – Киев : УМК ВО, 1991. – 115 с.

**1017. Демский, А. Б.** Комплектное оборудование мукомольных заводов / А. Б. Демский, Г. Е. Птушкина, М. А. Борискин. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 215 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

Приведено устройство комплектного высокопроизводительного оборудования зерноочистительного и размольного отделений мукомольного завода. Освещены вопросы, связанные с правилами эксплуатации и техническим обслуживанием машин и аппаратов.

**1018. Демский, А. Б.** Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов : справочник / А. Б. Демский, В. Ф. Веденьев. – Москва : ДеЛи принт, 2005. – 760 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

В справочнике представлено описание, технические характеристики и принцип работы оборудования, используемого при производстве муки, крупы и комбикормов. Справочник рассчитан на широкий круг специалистов отрасли хлебопродуктов, машиностроителей, разработчиков и исследователей, а также студентов высших и средних специальных учебных...

**1019. Егоров, Г. А.** Технология и оборудование мукомольной, крупяной и комбикормовой промышленности : учебник / Г. А. Егоров, Я. Ф. Мартыненко, Т. П. Петренко. – Москва : МГАПП, 1996. – 210 с.

В учебнике изложены сведения о свойствах зерна разных культур как сырья для производства муки, крупы и комбикормов, а также сведения о незерновых компонентах комбикормов. Приведены данные об истории развития техники и технологии муки, крупы и комбикормов. Рассмотрены теоретические основы процессов технологии, принципы организации и ведения этих процессов и операций, изложены методы контроля их эффективности.

**1020. Кулак, В. Г.** Мукомольные заводы на комплектном оборудовании / В. Г. Кулак, Б. М. Максимчук, А. П. Чакар. – Москва : Колос, 1984. – 255 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.04.2020). – Название с экрана.

**1021. Оборудование** для производства муки и крупы : справочник / А. Б. Демский, М. А. Борискин, В. Ф. Веденьев, Е. В. Тамаров. – Санкт-Петербург : Профессия, 2000. – 624 с.

В справочнике представлено описание, технические характеристики и принцип работы оборудования, используемого при производстве муки, крупы и комбикормов.

**1022. Птушкина, Г. Е.** Высокопроизводительное оборудование мукомольных заводов : учебное пособие / Г. Е. Птушкина, Л. И. Товбин. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 288 с.

Дана характеристика мукомольных заводов, оснащенных высокопроизводительным комплектным оборудованием. Приведены основные сведения о рабочих процессах технологического, весовыбойного, фасовочного, транспортного и другого оборудования. Рассмотрены принципы действия и устройство машин, порядок наладки и регулирования, отмечены их отличительные особенности.

**1023. Технологическое** оборудование и поточные линии предприятий по переработке зерна : учебник / Л. А. Глебов, А. Б. Демский, В. Ф. Веденьев, А. Е. Яблоков ; под ред. Л. А. Глебова, А. Б. Демского. – Москва : ДеЛи принт, 2010. – 696 с.

В учебнике приведены сведения о технологическом оборудовании зерноперерабатывающих предприятий, основы теории рабочих процессов машин, конструктивное устройство, особенности эксплуатации, наладка и регулирование и основные технические и эксплуатационные параметры.

**1024. Технологическое** оборудование предприятий отрасли (зерноперерабатывающие предприятия) : учебник / Л. А. Глебов, А. Б. Демский, В. Ф. Веденьев; под ред. Л. А. Глебова, А. Б. Демского. – Москва: ДеЛи принт, 2006. – 816 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

В учебнике изложены сведения о технологическом оборудовании зерноперерабатывающих предприятий, основы теории рабочих процессов машин, конструктивное устройство, особенности эксплуатации, наладка и регулирование и основные технические и эксплуатационные параметры

**1025. Технологічне** обладнання борошномельних і круп'яних підприємств : підручник / О. І. Гапонюк, Л. С. Солдатенко, Л. Г. Гросул – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 752 с.

В підручнику розглянуте технологічне обладнання борошномельних і круп'яних підприємств у послідовності, передбаченій навчальною програмою курсу «Технологічне обладнання галузі». Наведені призначення, області застосування, класифікація, принцип дії, теоретичні основи робочого процесу, методики технологічних, кінематичних, силових і інших розрахунків, а також особливості конструкції, експлуатації і обслуговування обладнання. Більшість глав вміщує також опис перспективних напрямків подальшого удосконалення машин. Приділено увагу заходам безпеки праці і охорони навколишнього середовища.



**1026. Технологічне** обладнання для виробництва борошна : навч. посібник / Ю. О. Чурсінов, О. В. Дацишин, І. О. Хозяєв, В. В. Сарана, С. А. Черних; Дніпропетровський державний аграрний університет. – Дніпропетровськ : Літограф, 2012. – 176 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2020). – Назва з екрана.

**1027. Фейденгольд, В. Б.** Лабораторное оборудование для контроля качества зерна и продуктов его переработки / В. Б. Фейденгольд, С. Л. Маевская. – Москва : ЗооМедВет, 2001. – 251 с.

В книге представлены различные виды оборудования отечественного и зарубежного производства, находящегося в эксплуатации в лаборатории элеваторов, мукомольных, крупяных, комбикормовых и хлебопекарных предприятий, а также новые перспективные модели, предлагаемые приборостроительными фирмами и их торговыми представительствами. Оборудование систематизировано по направлениям его использования: подготовка проб к анализам; определение влажности, температуры, химического состава продуктов, а также основных нормируемых показателей качества зерна (сырья), муки, крупы, комбикормов, хлебобулочных и макаронных изделий, масличных культур. Представлены приборы, используемые для определения безопасности продуктов, в том числе микробиологических показателей; весоизмерительная техника; лабораторная посуда и мебель. Специальный раздел книги посвящен вопросам компьютеризации лаборатории.

**1028. Филин, В. М.** Шелушение зерна крупяных культур. Совершенствование технологического оборудования / В. М. Филин, Д. В. Филин. – Москва : ДеЛи принт, 2002. – 135 с.

В книге приведены основы процесса шелушения зерна крупяных культур и описаны оригинальные образцы шелушильной техники, которые могут быть эффективно использованы в условия средних и малых сельскохозяйственных предприятий и фермерских хозяйств.

**1029. Цецинковский, В. М.** Технологическое оборудование зерноперерабатывающих предприятий : учеб. пособие / В. М. Цецинковский, Г. Е. Птушкина. – Москва : Колос, 1976. – 368 с.

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

**1030. Гросул, Л. Г.** Механіко-технологічні основи процесів та агрегатного устаткування для виробництва круп : автореф. дис... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Гросул Леонід Гнатович ; Одеська державна академія харчових технологій. – Одеса, 2002. – 37 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: 05.04.2020). – Назва з екрана.

**1031. Доломакін, Ю. Ю.** Наукове обґрунтування параметрів періодичного змішування водно-борошняних сумішей та створення високоефективного обладнання : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Доломакін Юрій Юрійович ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2018. – 22 с. Роботу присвячено моделюванню процесу змішування компонентів водно-борошняних сумішей і визначенню раціональних геометричних і кінематичних параметрів робочого органу змішувальної машини періодичної дії.

**1032. Каминский, В. Д.** Разработка ресурсосберегающих технологий крупяного производства и оборудования для их реализации : автореф. дис... д-ра техн. наук: 05.18.02 / Каминский Валерий Дмитриевич ; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1991. – 33 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: 05.04.2020). – Назва з екрана.

**1033. Клендій, П. Б.** Энергозберігаюча система пневмотранспортування продуктів розмолу на борошномельних підприємствах : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.09.16 / Клендій Петро Богданович. – Київ, 2007. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

Розроблено математичну модель динаміки пневмотранспортної установки млина, що дозволяє здійснювати дослідження динаміки пневмотранспорту. Запропоновано спосіб регулювання частоти обертання вентиляційної установки з використанням регульованого електроприводу, який передбачає застосування частотного перетворювача з векторним керуванням. Даний спосіб дозволяє керувати електроприводом вентиляційної установки за значеннями електроенергетичних параметрів асинхронного електродвигуна без зовнішніх датчиків фізичних величин, а також вибрано комплект електрообладнання для реалізації даного способу.

**1034. Кривоносов, Д. А.** Автоматизация контроля и регулирования влажности и температуры сырья для мукомольно-крупяной и кондитерской промышленности : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Кривоносов Дмитрий Алерьевич – Москва, 1996. – 24 с.

В результате проведенного анализа показано, что для уменьшения потерь и сохранения качества зерна необходима разработка и внедрение системы непрерывного автоматического контроля его влажности и температуры. Для этого необходимо разработать новые технические средства на базе полупроводниковых влаго- и термочувствительных структур. При этом важнейшей задачей является разработка инженерных методов расчета таких приборов.

**1035. Сосновский, В. Б.** Исследование надежности основного технологического оборудования размольного отделения мукомольного завода в процессе его эксплуатации : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 / Сосновский Валерий Борисович; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1978. – 24 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

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

**1036. Гросул, Л. Г.** Механіко-технологічні основи процесів та агрегатного устаткування для виробництва круп : дис... д-ра техн. наук: 05.18.12 / Гросул Леонід Гнатович ; Одеська державна академія харчових технологій. – Одеса, 2002. – 472 арк. – 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: 05.04.2020). – Назва з екрана.

**1037. Доломакін, Ю. Ю.** Наукове обґрунтування параметрів періодичного змішування водно-борошняних сумішей та створення вискоєфективного обладнання : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Доломакін Юрій Юрійович ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2018. – 182 с.

**1038. Каминский, В. Д.** Разработка ресурсосберегающих технологий крупяного производства и оборудования для их реализации : дис... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Каминский Валерий Дмитриевич ; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1991. – 490 л. – 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: 05.04.2020). – Название с экрана.

**1039. Сосновский, В. Б.** Исследование надежности основного технологического оборудования размольного отделения мукомольного завода в процессе его эксплуатации : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.02.14 / Сосновский Валерий Борисович; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1978. – 309 с. + приложения. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

**1040. Шипко, И. М.** Усовершенствование шелушительно-шлифовальной машины : дис... канд. техн. наук: 05.18.12 / Шипко Игорь Михайлович; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса, 2003. – 202 л. – 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: 05.04.2020). – Название с экрана.

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

**1041. Бабич, М. Б.** Новые технологии и оборудование для производства крупы и ее углубленной переработки / М. Б. Бабич // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 12 (102). – С. 40–43.

**1042. Бабич, М. Б.** Оборудование для гидротермической обработки зерна / М. Б. Бабич, В. Д. Каминский // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 4 (118). – С. 54–55.

**1043. Бабич, М. Б.** Технологическое оборудование для гидротермической обработки зерна / М. Б. Бабич // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 12 (150). – С. 47–51.

**1044. Богомолов, О.** Універсальний і малогабаритний борошномельно-круп'яний комплекс / О. Богомолов, О. Шаповаленко, Т. Янюк, В. Ірклієнко // Зерно і хліб. – 2006. – № 3 (43). – С. 52–53.

В статье приведены результаты разработки универсального оборудования для переработки зерна злаковых и бобовых культур в муку и крупу.

**1045. Володин, Н. П.** Исследование динамики порционной загрузки муки во всасывающие пневмоустановки / Н. П. Володин, В. С. Петриченко, А. А. Зверев // Хлебопродукты. – 2013. – № 3. – С. 48–49.

**1046. Влияние** муки на работоспособность подшипниковых узлов оборудования / А. Д. Зимон, В. Н. Журавлев, О. А. Кутузова, Ю. П. Топоров // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 10. – С. 43–45.

**1047. Гапонюк, О. И.** Тенденции совершенствования технологического оборудования зерноперерабатывающей промышленности на современном этапе развития / О. И. Гапонюк, Л. И. Гросул, В. Н. Петров // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, Вип. 30. – С. 259–261.

**1048. Гладченко, М.** Універсальний комплекс технологічного обладнання для виробництва і переробки різних видів круп з високими еколого-економічними показниками / М. Гладченко, Г. Трохименко // Економіст. – 2012. – № 6 (308). – С. 16–19.

У статті висвітлено особливості українського ринку круп, представлено основні етапи переробки зерна, а також універсальний комплекс технологічного обладнання УКР-2 для переробки пшениці, гречки, проса, ячменю, кукурудзи, гороху, вівса, сої на крупу і пластівці продуктивністю від 300 до 3000 кг/год.

- 1049. Гросул, Л. Г.** Малогабаритна агрегатна установка для реализации компактного технологического процесса переработки зерна в крупы / Л. Г. Гросул, В. Я. Поляков // Хранение и переработка зерна. – 2002. – № 1. – С. 43–45.
- 1050. Гросул, Л.** Корисно знати, як працюють робочі органи універсального круповідділювача / Л. Гросул, О. Гапонюк, Г. Мосієнко // Зерно і хліб. – 2009. – № 4 (56). – С. 34–35.
- 1051. Дмитрук, Є. А.** Энергозберігаючі режими аерозольтранспортних ліній борошна і висівок. / Є. А. Дмитрук // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 10. – С. 25–26.
- 1052. Довганюк, М.** З яких тканин виготовляють Європейські борошняні сита / М. Довганюк // Зерно і хліб. – 2006. – № 4. – С. 14.
- 1053. Дослідження** технологічної ефективності обладнання борошномельного заводу за скороченою схемою помелу / Є. А. Дмитрук, Є. І. Харченко, О. А. Чорний, О. П. Верещинський // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 10 (148). – С. 52–53.
- 1054. Ейвин, П. С.** Энергетический процесс сжатия воздуха как фактор энергосбережения и оптимизации пневмотранспортирования муки / П. С. Ейвин, А. П. Косован, В. Ф. Веденьев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 9. – С. 53–56.
- 1055. Исследование** и разработка нового приемного устройства повышенной надежности для пневмоустановок / Н. П. Володин, В. С. Петриченко, Т. Л. Ковалева, В. В. Мелихов // Хлебопродукты. – 2013. – № 9. – С. 60–61.
- 1056. Каминский, В. Д.** Новая технология и виды технологического оборудования для плющения крупы и производства зерновых хлопьев / В. Д. Каминский, М. Б. Бабич // Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 11. – С. 45–46.
- 1057. Каминский, В. Д.** Совершенствование конструкции паровых сушилок для крупозаводов / В. Д. Каминский, М. Б. Бабич // Хранение и переработка зерна. – 1999. – № 3. – С. 23–27.
- 1058. Кошулько, В. С.** Динаміка руху вібраційного столу при сортуванні круп / В. С. Кошулько, М. М. Наumenко, Ю. О. Чурсінов // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 12 (138). – С. 76–78.
- 1059. Мерко, И. Т.** Технологические испытания экспериментального образца центробежного вальцового станка на размольных системах первого качества / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. А. Нетребский // Хранение и переработка зерна. – 2000. – № 5. – С. 19–22.
- 1060. Новые** плющильные станки / М. Б. Бабич, С. С. Познар, В. Н. Петров, А. С. Тимощук // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 5 (119). – С. 42–44.

- 1061.** Обзор оборудования вибропневматического принципа действия, применяемого на мукомольных предприятиях // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 9. – С. 50–52.
- 1062.** Рыбаков, Н. А. Техническое перевооружение мельзаводов. новая технология подготовки зерна к помолу / Н. А. Рыбаков, В. Е. Петриченко // Хлебопродукты. – 2008. – № 10. – С. 6–8.
- 1063.** Соболевський, В. Автоматизоване зволоження збіжжя перед помелом позитивно впливає на вихід борошна й зменшує енерговитрати / В. Соболевський // Зерно і хліб. – 2006. – № 3. – С. 24–25. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.
- 1064.** Сницарь, А. И. Состав технологического оборудования линии производства муки из пивной дробины / А. И. Сницарь, Ю. В. Космодемьянский, И. Э. Бабаев // Мясная индустрия. – 2004. – № 3. – С. 63.
- 1065.** Старостин, В. Новое поколение отечественного мукомольного оборудования / В. Старостин, М. Абдюшев // Хлебопродукты. – 2000. – № 6. – С. 2–3.
- 1066.** Тарасов, В. П. Некоторые рекомендации к расчету, проектированию и наладке нагнетающих пневмотранспортных установок зерноперерабатывающих предприятий / В. П. Тарасов, Е. С. Лямкин, А. В. Тарасов // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 2 (104). – С. 39–42.
- 1067.** Токолов, Ю. І. Дослідження виходу борошна від частоти обертання робочих органів помельного модуля / Ю. І. Токолов, П. В. Гурський // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність. У 2-х ч. – 2015. – Ч. 1. – С. 266–267. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.
- 1068.** Устинова, Л. В. Современные тенденции MMW в мукомольном производстве / Л. В. Устинова // Хлебопродукты. – 2012. – № 10. – С. 26–28.
- 1069.** Филин, В. Обоснование разработки оборудования для мини-цехов по переработке зерна / В. Филин // Хлебопродукты. – 2009. – № 2. – С. 47–49.
- 1070.** Штольц, П. SEFAR NYTAL – точные ситовые ткани для мукомольного производства / П. Штольц // Хлебопродукты. – 2011. – №1. – С. 26–27.

## 8.2. Ремонт технологического оборудования

### Книги, навчальні видання, довідники

**1071. Вайнберг, А. А.** Основы ремонта и монтажа оборудования предприятий по хранению и переработке зерна : учебник / А. А. Вайнберг, Л. И. Гросул. – Москва : Колос, 1992. – 303 с.

**1072. Веденьев В. Ф.** Пособие для наладчика оборудования предприятий системы хлебопродуктов: учеб. пособие / В. Ф. Веденьев. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 175 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

В учебном пособии рассмотрены способы наладки технологического и подъемно-транспортного оборудования, а также вентиляционных и пневмотранспортных установок.

**1073. Галица, В. П.** Ремонт электрооборудования предприятий по хранению и переработке зерна / В. П. Галица. – Москва : Колос, 1971. – 166 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

**1074. Котляр, Л. И.** Основы монтажа, эксплуатации и ремонта технологического оборудования : научное издание / Л. И. Котляр. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Колос, 1977. – 270 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины: [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 15.04.2020). – Название с экрана. Рассмотрены специфические ремонтно-восстановительные работы: шлифование, рифление и электроимпульсная обработка рабочей поверхности вальцов, технология изготовления абразивных рабочих органов машин, основы уравнивания движущихся элементов оборудования. Приведено также содержание испытания оборудования, специфические требования к охране труда при ведении монтажных и ремонтных работ.

**1075. Птушкина, Г. Е.** Диагностика неисправностей технологического оборудования мукомольных заводов / Г. Е. Птушкина, С. Л. Белецкий. – Москва : ДеЛи принт, 2005. – 48 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.

Эффективность работы современного мукомольного завода существенно зависит от состояния материально-технической базы и уровня ее эксплуатации. В форме таблиц приведены типовые неисправности и неполадки в работе основного технологического оборудования, причины и рекомендации по их устранению, а также технологические схемы машин. Изложены требования безопасности к устройству и эксплуатации технологического оборудования мукомольных заводов.

**1076. Тартаковский, М. А.** Ремонт и монтаж оборудования : учебник / М. А. Тартаковский, В. А. Луговенко, А. В. Бурсиан, Л. А. Теслер. – Москва : Колос, 1979. – 287 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины: [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2020). – Название с экрана.

В учебном пособии рассмотрены вопросы организации ремонтных и монтажных работ, типы ремонтных предприятий, а также различные способы восстановления и упрочнения деталей. Дано описание ремонта и монтажа основного оборудования, включены материалы по новым видам оборудования и в том числе по комплектному оборудованию для мукомольных заводов.

**1077. Теслер, Л. А.** Ремонт оборудования хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий : научное издание / Л. А. Теслер, Г. Е. Быков, Г. С. Зелинский. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Колос, 1975. – 395 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 15.04.2020). – Название с экрана.

Книга представляет практическое руководство по ремонту для рабочих и специалистов хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий системы заготовок.

**1078. Техническое** диагностирование оборудования мукомольных заводов / М. У. Кацнельсон, А. Б. Демский, М. Д. Руб – Москва : Колос, 1984. – 207 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 03.04.2020). – Название с экрана.



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

**1079. Яблоков, А. Е.** Вибродиагностика основного технологического оборудования размольного отделения мельницы : автореф. дис. ....канд. техн. наук : 05.02.13 / Яблоков Александр Евгеньевич – Москва, 2001. – 24 с.

Целью настоящих исследований является совершенствование и оптимизация технико-экономического обслуживания оборудования размольного отделения мельницы путём разработки и внедрения методов и средств функциональной вибродиагностики, снижение вибрации машин путём динамической балансировки роторов в собственных подшипниках.

### **8.3. Розфасовка і упаковка борошна та круп**

#### **Книги, навчальні видання, довідники**

**1080. Демский, А. Б.** Техника и технология фасовки и упаковки муки и крупы на предприятиях Министерства заготовок СССР : обзор. информ. / А. Б. Демский, Н. Н. Пустовалов ; ЦНИИТЭИМинзага. – Москва, 1978. – 29 с. – (Мукомольно-крупяная промышленность). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonahtw/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2020). – Название с экрана.

**1081. Демский, А. Б.** Фасовочно-упаковочное оборудование зерноперерабатывающих предприятий : научное издание / А. Б. Демский, А. И. Гончаров. – Москва : В О Агропромиздат, 1987. – 140 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины: [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 15.04.2020). – Название с экрана.

**1082. Расфасовка и упаковка муки и крупы** / А. М. Вацур, Г. М. Бардышев, Г. М. Говоров, Н. А. Суздалкин. – Москва : Колос, 1973. – 159 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 01.04.2020). – Название с экрана.

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

**1083. Автоматизированные системы бестарного хранения муки, дозировки и подготовки к производству сырья и полуфабрикатов** // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 30–31.

- 1084. Валевська, Л. О.** Розробка дизайну пакування зернових продуктів / Л. О. Валевська // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 2 (199). – С. 39–41.
- 1085. Влияние** упаковочных материалов на качество крупы при хранении и технологической обработке // Общественное питание. – 1981. – № 10. – С. 30–31. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 15.04.2020). – Название с экрана.
- 1086. Догадин, В. М.** Мука – специфика упаковывания / В. М. Догадин // Упаковка. – 1998. – № 1. – С. 14–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2020). – Название с экрана.
- 1087. Дроздов, Д.** Оборудование для дозирования муки / Д. Дроздов, А. Королев // Хлебопродукты. – 2005. – № 1. – С. 24–25.
- 1088. Милорадова, Е. В.** Влияние вида упаковочных материалов на состояние липидного компонента соевой муки при ее хранении / Е. В. Милорадова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 2. – С. 39–40.
- 1089. Оценка** эффективности инновационной упаковки для длительного хранения круп / А. Ковалева, С. Рассоха, С. Белецкий, Ю. Сумелиди // Тара и упаковка. – 2016. – № 2. – С. 36–37.
- 1090. О чем** могут поведать мешки для упаковки муки ? // Хлебопродукты. – 2008. – № 8. – С. 20–21.
- 1091. Российские** дизайнеры упаковали Финскую муку, используя национальные традиции // Тара и упаковка. – 2013. – № 6. – С. 50–51.
- 1092. Традиционные** немецкие линии для упаковки муки, смесей и крупы в пакеты // Хлебопродукты. – 2014. – № 3. – С. 37.
- 1093. Шаргородский, И. И.** Проблемы автоматизированного хранения, транспортирования, дозирования и учёта сыпучего и жидкого сырья на предприятиях мукомольной, хлебопекарной и кондитерской промышленности / И. И. Шаргородский // Пищевая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 44–47.

## Технологічна оцінка якості борошна та круп

### Книги, навчальні видання, довідники

**1094. Авдусь, П. Б.** Определение качества зерна, муки и крупы / П. Б. Авдусь, А. С. Сапожникова. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Колос, 1976. – 333 с.

В книге изложены методы анализа зерна, муки и крупы по общим показателям качества в соответствии с новыми стандартами. Даны основные показатели качества сильной и твердой пшеницы. Приведены требования, предъявляемые к семенному зерну, и изложены методы анализа сортового зерна по показателям качества, применяемым в системе заготовок. В книге приведено описание лабораторных приборов. Дополнительно введены основные правила по технике безопасности в лабораториях отрасли хлебопродуктов.

**1095. Вплив** факторів вирощування на якість зерна борошномельного, круп'яного, кормового та технічного призначення при його зберіганні та переробці : рекомендації для підприємств України, які займаються вирощуванням, зберіганням та переробкою зерна / Г. І. Подпрятков, А. В. Бобер, Н. О. Ящук. / Національний університет біоресурсів і природокористування України – Київ : Видавничий центр НУБіП України, 2013. – 49 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2020). – Назва з екрана.

**1096. Егоров, Г. А.** Практикум по технохимическому контролю производства хлебопродуктов : учеб. пособие / Г. А. Егоров, Л. Д. Гончарова, Т. П. Петренко. – Москва : Колос, 1980. – 192 с.

В пособии приведен комплекс лабораторных работ по контролю технологических процессов мукомольного, крупяного и комбикормового производства, оценке качества и биологической полноценности исходного сырья и готовой продукции.

**1097. Кузнецова, Л. М.** Количественно-качественный учет зерна и зернопродуктов / Л. М. Кузнецова, Г. П. Черкасова. – Санкт Петербург : ДеЛи принт, 2011. – 260 с.

В книге изложены основные принципы оформления и ведения первичной документации количественно-качественного учета на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях. Приводятся конкретные примеры количественно-качественного учета операций с зерном, сырьем и готовой продукцией на хлебоприемных, мукомольных, крупяных и комбикормовых предприятиях с использованием производственных данных.

**1098. Нилова, Л. П.** Товароведение и экспертиза зерномучных товаров : учебник / Л. П. Нилова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2005. – 416 с.

В учебнике раскрыты вопросы товароведной оценки и экспертизы качества зерна и продуктов его переработки: крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий, пищевых концентратов на зерновой основе; приводятся подробные характеристики этих товаров, факторов формирующих их качество в процессе производства.

**1099. Сирохман, І. В.** Якість і безпечність зерноборошняних продуктів : навч. посібник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.

У навчальному посібнику розглянуто вплив різних чинників на якість і безпечність зерна, борошна, крупів, хлібобулочних і макаронних виробів. Вагоме місце займає аналіз матеріалів досліджень вітчизняних і зарубіжних вчених щодо можливостей поліпшення якості, впливу основних факторів на формування якості під час перероблення, з додаванням різних нетрадиційних видів сировини, харчових добавок, біологічно активних сполук, вітамінних, ферментних препаратів, що запобігають небажаним змінам, особливо під час зберігання. Значну увагу приділено мікробіологічній безпеці хлібобулочних виробів, запобіганню утворенню мутагенних сполук, афлатоксинів, акриламідів та інших шкідливих речовин, оцінюванні генетично модифікованих продуктів.

**1100. Справочник** по качеству зерна и продуктов его переработки / сост. Б. М. Машков, В. Т. Тевосян. – Изд. 4-е, перераб. и доп. – Москва : Колос, 1971. – 352 с.

В справочнике использованы основные указания, инструкции и положения по вопросам качества зерна, муки и крупы при приеме, размещении, хранении, подработке и отгрузке. Справочник предназначается в качестве практического пособия для работников по качеству зерна и продуктов его переработки.

**1101. Торжинская, Л. Р.** Технохимический контроль хлебопродуктов : учебник / Л. Р. Торжинская, В. А. Яковенко. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 399 с.

В учебнике освещаются вопросы организации технохимического контроля зерна и продуктов его переработки, стандартизации и качества продукции, функции производственно-технологических лабораторий и работы ГХИ. Производственно-технологическая лаборатория. Технохимический контроль на элеваторах и хлебоприёмных предприятиях. Технохимический контроль на мукомольных заводах. Технохимический контроль на крупяных заводах. Стандартизация и качество продукции

**1102. Фомина, О. Н.** Зерно. Контроль качества и безопасности по международным стандартам : справочник / О. Н. Фомина, А. М. Левин, А. В. Нарсеев, Г. П. Воронин, Ж. Н. Буденная, Е. А. Давыдов. Госстандарт России. – Москва : Протектор, 2001. – 368 с.

Настоящая книга является первым в России справочным руководством по применению международных стандартов в области зерна и зернопродуктов. В справочнике приведены все современные требования к качеству зерновых, установленные Организацией по продовольствию ООН (ФАО) и всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ). В справочнике подробно приведены методы контроля и испытаний зерна и изделий из него, установленные Международной организацией по стандартизации (ИСО) и другими международными организациями.

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

**1103. Гаро, В. Е.** Влияние воднотепловой обработки зерна на белковые вещества и качество пшеничной муки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Гаро Виктор Егорович; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1981. – 21 с.

**1104. Жигунов, Д. О.** Розробка наукових основ і методів підвищення якості та розширення асортименту готової продукції на борошномельних заводах : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.02 / Жигунов Дмитро Олександрович ; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса, 2013. – 36 с.

Робота призначена комплексному вирішенню проблеми - науковому обґрунтуванню і технологічній можливості підвищенню якості та розширенню асортименту готової продукції на борошномельних заводах шляхом створення гнучких технологічних комплексів на підставі системного аналізу властивостей вихідного зерна, обґрунтування структури та режимів технологічного процесу сортового помелу та розробки структурно-логічних моделей прийняття рішень.

**1105. Ковальова, В. П.** Розробка технології виробництва борошна із заданими показниками якості : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Ковальова Василина Петрівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2019. – 20 с.

Робота присвячена науковому обґрунтуванню доцільності виробництва борошна із заданими показниками якості на заводах різної продуктивності. В роботі наведені результати досліджень з визначення показників якості пшеничного борошна з різних регіонів, проаналізовано схеми заводів з розвиненою та скороченою схемою технологічного процесу, оцінено якість індивідуальних потоків і готової продукції даних заводів.

**1106. Моргун, В. А.** Исследование качественного состава муки на различных этапах технологического процесса : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 / Моргун Валентина Алексеевна ; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1970. – 27 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonahw/DocumentSearchResult> (дата обращения: 31.03.2020). – Название с экрана.

**1107. Скрыбин, В. А.** Исследование процесса помола пшеницы с целью выявления резервов повышения выхода и качества муки : автореф. дис... канд. техн. наук: 05 374 / В. А. Скрыбин ; Всесоюзный научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки. – Москва, 1970. – 17 с.

**1108. Топораш, І. Г.** Розробка методів покращання хлібопекарських властивостей борошна при сортових помелах пшениці : автореф. дис. канд. екон. наук : 05.18.02 / Топораш Ірина Георгіївна. – Одеса, 2005. – 20 с.

Робота присвячена розробці методів покращання та стабілізації хлібопекарських властивостей борошна на борошномельних підприємствах, які переробляють зерно різної якості. Встановлено, що сучасні сорти української пшениці мають високий генетичний потенціал для отримання зерна високої якості, але несприятливі кліматичні умови і низький рівень агротехніки вирощування зерна обумовлюють появу партій зерна низької якості.

**1109. Черныш, П. Г.** Исследование приемов интенсификации драного процесса и улучшения качества муки при двухсортном 78% (1+2 сорт) помоле пшеницы : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.02 / Черныш Петр Григорьевич. – Москва, 1973. – 23 с.

#### Дисертації на здобуття наукового ступеню

**1110. Гамаль Абдель Таваб Абу Эль-Элла Эль-Шатанови.** Влияние выхода и качества муки на ее хлебопекарные свойства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Гамаль Абдель Таваб Абу Эль-Элла Эль-Шатанови ; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1988. – 118 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 31.03.20120). – Название с экрана.

**1111. Ковальова, В. П.** Розробка технології виробництва борошна із заданими показниками якості : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.02 / Ковальова Василина Петрівна; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2019. – 200 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 10.05.2020). – Назва з екрана.

#### Статті з наукових та фахових видань

**1112. Antares Plus** – плюс в выходе и качестве муки // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 6-7 (194). – С. 57–58.

**1113. Алавердян, Л. М.** Борошно зі спельти: визначення та обґрунтування тенденцій розвитку ринку, оцінка якості [Електронний ресурс] / Л. М. Алавердян, О. П. Юдічева, О. В. Романенко // Товарознавчий вісник. – 2019. – Вип. 12. – С. 6–17. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis\\_2019\\_12\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2019_12_3) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Встановлено переваги борошна зі спельти, зокрема, борошна із спельти органічної за органолептичними показниками порівняно із традиційним борошном із пшениці за

допомогою сучасних методів сенсорного аналізу. Запропоновано шляхи подальшого розвитку вітчизняного ринку спельтового борошна.

**1114. Артюшенко, А.** Исследование количественно-качественных изменений микрофлоры муки повышенной пищевой ценности при хранении / А. Артюшенко, И. Микша // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 37.

**1115. Бегеулов, М. Ш.** Новое в определении качества пшеничной муки / М. Ш. Бегеулов // Хлебопечение России. – 2001. – № 2. – С. 25–26.

**1116. Белецкий, С.** Учим оценивать качество зерна, муки и хлеба / С. Белецкий, А. Маслова // Хлебопродукты. – 2008. – № 7. – С. 14–15.

**1117. Білоус, В. І.** Дослідження якості борошна різних виробників, що реалізується в торговельній мережі Харків / В. І. Білоус, Г. А. Селютіна // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді. – 2014. – Ч. 1. – С. 172. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**1118. Бондаревский, М. М.** Відповідність крупы гречаної, що реалізується в роздрібній торгівлі, вимогам національного стандарту [Електронний ресурс] / М. М. Бондаревский, І. В. Яценко, Р. В. Северин, А. Н. Богатирьова, Л. Р. Рютіна // Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини. – 2017. – Вип. 34 (2). – С. 315–320. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm\\_2017\\_34\(2\)\\_73](http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm_2017_34(2)_73) (дата звернення: 17.04.2020). – Назва з екрана.

Були проведені дослідження показників якості крупы гречаної ядриці зі застосуванням органолептичних та фізико-хімічних методів.

**1119. Бондаревський, М. М.** Відповідність рисової крупы, що реалізується в роздрібній торгівлі, вимогам національного стандарту [Електронний ресурс] / М. М. Бондаревський, Р. В. Северин, А. М. Богатирьова, Р. О. Криворотько // Проблеми зооінженерії та ветеринарної медицини. – 2017. – Вип. 35 (2.1). – С. 42–46. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm\\_2017\\_35\\_2](http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm_2017_35_2) (дата звернення: 17.04.2020). – Назва з екрана.

У статті надана інформація про відповідність якості зразків крупы рисової, що реалізується в роздрібній торгівлі, вимогам національного стандарту. Були проведені дослідження показників якості рисової крупы використовуючи органолептичні та лабораторні методи.

**1120. Бондаревський, М. М.** Відповідність горохової крупы, що реалізується в роздрібній торгівлі вимогам національного стандарту [Електронний ресурс] / М. М. Бондаревський, Р. В. Северин, А. М. Богатирьова, Р. О. Криворотько // Ветеринарія, технології тваринництва та природокористування. – 2018. – № 2. – С. 82–85. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm\\_2018\\_2\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/pzvm_2018_2_24) (дата звернення: 17.04.2020).

У статті надана інформація про відповідність якості зразків горохової крупи, що реалізується в роздрібній торгівлі, вимогам національного стандарту. Були проведені дослідження показників якості горохової крупи використовуючи органолептичні та лабораторні методи.

**1121. Бородай, К. К.** Бальна оцінка якості круп із гречки різних сортів / К. К. Бородай // Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді. – 2014. – Ч. 1. – С. 175. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 25.03.2020). – Назва з екрана

**1122. Василенко, Н. В.** Фактори впливу на якість зерна та борошна нових сортів пшениці м'якої озимої. 5. Хлібопекарські властивості борошна [Електронний ресурс] / Н. В. Василенко, І. В. Правдзіва, Н. П. Замліла, Г. Б. Вологдіна, О. В. Гуменюк, В. Т. Колючий // Миронівський вісник. – 2018. – Вип. 6. – С. 99–107. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/myrbull\\_2018\\_6\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/myrbull_2018_6_10) (дата звернення: 03.05.2020). – Назва з екрана.

Встановлено безперечний вплив на хлібопекарські властивості борошна фактору року, проте й генотип сорту суттєво впливав на шпаристість м'якуша, об'єм та загальну оцінку хліба пшениці м'якої озимої. Стабільно високими хлібопекарськими показниками впродовж усього періоду досліджень відзначався сорт МПП Дніпрянка.

**1123. Влияние** воднотепловой обработки семян нута на качество крупы при различных режимах хранения / Е. И. Шутенко, Г. И. Евдокимова, Н. З. Москвина, Т. В. Шпырко // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4 (48). – С. 28–31.

В материалах статьи исследованы влияние воднотепловой обработки семян нута на качество крупы при различных режимах хранения. Показано, что интенсивность окислительных процессов в крупах нутových (как ферментативного, так и неферментативного характера) зависит от способа подготовки нута к переработке (с использованием или без использования воднотепловой обработки) и условий хранения.

**1124. Влияние** содержания белозерной пшеницы в твердой пшенице на выход и качество муки и макаронных изделий / Р. Кандроков, В. Дулаев, Д. Шнейдер, Н. Казеннова // Хлебопродукты. – 2011. – № 5. – С. 52–53.

Приведені результати аналізу показателів якості муки і макаронних изделий в зависимости от содержания в белозерной пшенице.

**1125. Вплив** стану навколишнього середовища на якість борошна / О. І. Шаповаленко, В. Б. Ільчук, Є. І. Харченко, А. В. Шаран // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 4 (118). – С. 29–31.

**1126. Господаренко, Г. М.** Якість крупи із зерна спельти та її зв'язок з вмістом білка [Електронний ресурс] / Г. М. Господаренко, В. В. Любич, І. О. Полянецька, Л. Л. Новак, Л. Д. Руденко, В. В. Возіян // Вісник Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету. – 2015. –



№ 4. – С. 11–15. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau\\_2015\\_4\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vddau_2015_4_4) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Визначено, що технологічні властивості зерна пшениці спелти залежать від сорту та погодних умов. Походження сорту спелти не впливає на цей показник. Найвища кулінарна оцінка каші дозволяє використовувати зерно для одержання круп'яних продуктів.

**1127. Господаренко, Г. М.** Якість крупи швидкого приготування із зерна пшениці спелти залежно від температури екструдуювання [Електронний ресурс] / Г. М. Господаренко, С. П. Полторецький, В. В. Любич, І. О. Полянецька, В. В. Желєзна, І. Ф. Улянич, Я. С. Рябовол // Вісник Уманського національного університету садівництва. – 2018. – № 1. – С. 111–117. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc\\_2018\\_1\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc_2018_1_24) (дата звернення: 17.04.2020). – Назва з екрана.

**1128. Денисова, Т.** Повышение качества муки / Т. Денисова, Е. Мелешкина, Т. Очеретенко // Хлебопродукты. – 2005. – № 4. – С. 36–38.

**1129. Дорогой** узбекский рис девзиру подделывают консулственным образом – красят кирпичной пылью // Хлібопекарська і кондитерська промисловість. – Київ, 2013. – № 12 (109). – С. 34–35. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua> (дата обращения: 05.04.2020). – Название с экрана.

**1130. Дослідження** стабільності роботи борошномельного заводу / Є. А. Дмитрук, В. Б. Ільчук, Є. І. Харченко // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 6 (144). – С. 38–39.

В статті наведено результати досліджень кінетики виходу та якості борошна борошномельного заводу сортового помелу пшениці.

**1131. Дробот, В. І.** Поліпшення якості борошна із слабкою клейковиною на борошномельних підприємствах / В. І. Дробот, Н. І. Савчук, О. М. Чагаров // Хранение и переработка зерна. – 2001. – № 3. – С. 49–51.

**1132. Дробот, В.** Современный способ улучшения качества муки на мельзаводах / В. Дробот, Н. Савчук, П. Гулый // Хранение и переработка зерна. – 2003. – № 5 (47). – С. 20–21.

**1133. Дюкарева, Г. І.** Вплив еламіну та стевіозиду на якість клейковини борошна / Г. І. Дюкарева, А. Е. Гасанова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Вип. 1 (17). – Ч. 1– С. 252–256. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**1134. Егоров, В. Б.** Управление процессом помола муки : анализ изменений показателей качества готовой продукции как случайных процессов / В. Б. Егоров // Зернові продукти і комбікорми. – 2014. – № 2 (54). – С. 46–54.

**1135. Єфімов, В. Г.** Мінеральний склад крупи гречаної, що реалізується в роздрібній торгівлі [Електронний ресурс] / В. Г. Єфімов, А. А. Ткачова, С. В. Завріна // Науково-технічний бюлетень Науково-дослідного центру біобезпеки та екологічного контролю ресурсів АПК. – 2017. – Т. 5. – № 2. – С. 69–72. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ndbnndc\\_2017\\_5\\_2\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ndbnndc_2017_5_2_16) (дата звернення: 17.04.2020). – Назва з екрана.

Вивчено особливості мінерального складу крупи гречаної різних торгових марок. Були проведені дослідження показників якості крупи гречаної ядриці зі застосуванням органолептичних та фізико-хімічних методів.

**1136. Жаркова, И.** Влияние нетрадиционной растительной муки на качество клейковины пшеничной муки / И. Жаркова, Т. Малютина, Е. Ахтемиров // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 44–45.

Изучено влияние обезжиреной муки из семян тыквы, арбуза, шиповника, льна, винограда и расторопши на клейковину пшеничной муки.

**1137. Жигунов, Д. А.** Анализ качества пшеничной муки целевого назначения / Д. А. Жигунов, И. В. Брославцева // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3 (168). – С. 41–43.

**1138. Жигунов, Д. А.** Взаимосвязь показателей качества зерна и муки / Д. А. Жигунов // Хлебопродукты. – 2013. – № 10. – С. 64–65.

**1139. Жигунов, Д. А.** Качество зерна пшеницы, перерабатываемой на мукомольных заводах юга Украины / Д. А. Жигунов, И. Г. Топораш // Хлебопродукты. – 2013. – № 1. – С. 22–25.

**1140. Жигунов, Д. А.** Стабилизация хлебопекарных показателей качества муки на мукомольных заводах / Д. А. Жигунов // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 11-12 (197). – С. 36–39.

**1141. Жигунов, Д.** Вплив режимів роботи систем подрібнення та умов просіювання на зміну показників якості індивідуальних потоків борошна із систем першої якості / Д. Жигунов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 25–27.

**1142. Жигунов, Д.** Непросто сформулювати якісні показники борошна за сортами / Д. Жигунов, І. Чайковський // Зерно і хліб. – 2009. – № 3 (55). – С. 21–22.

**1143. Жигунов, Д.** Показатели качества потоков муки и готовой продукции Белгород-Днестровского КХП / Д. Жигунов, И. Чайковский // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2009. – № 2. – С. 48–49.

**1144. Жигунов, Д. О.** Аналіз якості борошна з різних регіонів України [Електронний ресурс] / Д. О. Жигунов, В. П. Ковальова, Д. С. Жиронкіна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2017. – Т. 81, вип. 2. – С. 35–43. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2017\\_81\\_2\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2017_81_2_7) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

В статті вперше наведено оцінку якості пшеничного борошна вищого сорту з різних регіонів України на сучасному приладі Міксолаб. Результати досліджень можуть бути використані хлібопекарськими та кондитерськими підприємствами для підбору сировини необхідної якості та приватними особами для домашньої випічки.

**1145. Жигунов, Д. О.** Визначення показників якості борошна з різних систем технологічного процесу при сортовому помелі пшениці / Д. О. Жигунов, В. П. Ковальова, А. І. Мороз // *Зернові продукти і комбікорми* : науково-виробничий журнал. – 2017. – № 4. – С. 30–36. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 10.05.2020). – Назва з екрана.

В статті наведено результати досліджень показників якості борошна з різних етапів технологічного процесу при сортовому помелі пшениці: зольність, білість, кількість клейковини та її якість, седиментація, водопоглинальна здатність та реологічні властивості тіста на приладі Міксолаб. Показано зміни показників в залежності від системи технологічного процесу.

**1146. Жигунов, Д. О.** Исследование технологических и биохимических показателей качества муки из различных зерновых культур / Д. О. Жигунов // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2015. – № 4. – С. 19–24.

**1147. Жигунов, Д. О.** Коригування якості борошна за допомогою ферментних препаратів: сучасний стан проблеми, шляхи подальшого розвитку / Д. О. Жигунов, Д. Ф. Марченков, Т. Є. Лебеденко // *Харчова наука і технологія*. – 2019. – № 2. – С. 24–34. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**1148. Жигунов, Д. О.** Підвищення хлібопекарської якості пшеничного борошна / Д. О. Жигунов, В. П. Ковальова // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2018. – Вип. 1 (27). – С. 280–291. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

Обґрунтовано необхідність коригування хлібопекарського українського борошна із заниженою ферментативною активністю шляхом внесення ферментних препаратів направленої дії. На основі літературних джерел визначено низку виробників ферментів, що існують на українському ринку та використовуються в хлібопекарському виробництві.

**1149. Жигунов, Д. О.** Порівняльне дослідження показників якості цільозернового пшеничного та спельтового борошна вітчизняного виробництва / Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2018. – V. 18. – № 3 (71), вер. – С. 15–20.

Присвячено обґрунтуванню необхідності розширення асортименту борошняної продукції та підвищення її харчової і біологічної цінності за рахунок виробництва цілнзернового пшеничного борошна.

**1150. Жигунов, Д. О.** Хлібопекарські властивості борошна південного регіону / Д. О. Жигунов, В. П. Ковальова // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 11. – С. 35–38. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 28.03.2020). – Назва з екрана.

Борошно вищого сорту з південного регіону має середні, а окремі зразки, низькі хлібопекарські властивості, що пов'язано з низькою якістю зерна, направлено в переробку. Обґрунтовано напрям поліпшення хлібопекарської якості борошна шляхом внесення ферментних препаратів, в першу чергу коригуючі його низьку амілолітичну активність.

**1151. Зверев, С. В.** Оценка качества крупы по белизне продуктов шлифования / С. В. Зверев, Ю. Р. Нагайникова // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 10 (196). – С. 59.

**1152. Зелинский, Г. С.** Качество муки и крупы для потребителя / Г. С. Зелинский // Хлебопродукты. – 2007. – № 5. – С. 6–7.

**1153. Зелинский, Г. С.** О контроле качества и безопасности муки и крупы / Г. С. Зелинский // Хлебопродукты. – 2007. – № 2. – С. 8–9.

**1154. Исакова, Г.** Качество клейковины в смеси пшеничной и зернобобовой муки / Г. Исакова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 6 (31). – С. 20.

**1155. Ільчук, В. Б.** Очищення зерна в елеваторі покращує якість борошна / В. Б. Ільчук, Є. І. Харченко, О. А. Єремеева // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 10. – С. 26–28. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2020). – Название с экрана.

**1156. Как в Европе** улучшают технологические характеристики муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість. – 2014. – № 11 (120). – С. 16–19.

**1157. Как** улучшить качество муки? // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 8 (86). – С. 29–31.

**1158. Кандроков, Р. Х.** Влияние ГТО на выход и качество тритикалевой муки / Р. Х. Кандроков, А. А. Стариченков, Т. С. Штейнберг // Хлебопродукты. – 2015. – № 1. – С. 64–65.

**1159. Качество** муки для производства макарон // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 26–27.

**1160. Ковальова, В.** Розробка комплексного коректора для стабілізації якості борошна на борошномельних заводах [Електронний ресурс] / В. Ковальова //

Технічні науки та технології. – 2018. – № 1. – С. 206–213. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnt\\_2018\\_1\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnt_2018_1_24) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

Мета роботи - поліпшення хлібопекарської якості пшеничного борошна шляхом внесення ферментних препаратів. Наведено дослідження з коригування якості українського борошна вищого сорту з низькими хлібопекарськими властивостями.

**1161. Контроль** качества муки: определение автолитической активности "числа падения" пшеничной и ржаной муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 29.

**1162. Корзун, Т. А.** Кто будет контролировать качество муки? / Т. А. Корзун // Хлебопродукты. – 2012. – № 3. – С. 8.

**1163. Косенко, О.** Ориентировочные методы определения качества и количества клейковины в пшеничной муке / О. Косенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 11–12.

**1164. Кострова, Л. И.** Качество муки на разных системах односортного помола зерна пшеницы / Л. И. Кострова, Н. Г. Лаюрова, В. И. Костров // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 11 (89). – С. 33–34.

**1165. Кравченко, М.** Якість борошна із зерна пшениці, пророщеного в розчині морської харчової солі / М. Кравченко, М. Криворучко, Т. Поп // Товари і ринки. – Київ : КНТЕУ, 2012. – № 2 (14). – С. 106–111. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 28.03.2020). – Назва з екрана.

**1166. Кудренко, Н. В.** Система управління якістю на підприємствах круп'яної галузі / Н. В. Кудренко // Актуальні проблеми економічного та соціального розвитку підприємств харчової промисловості. – 2015. – С. 16–18.

**1167. Кулиненко, В.** Контроль качества муки : содержание сырой и сухой клейковины / В. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 34–35.

**1168. Ленс, М.** Проаналізуємо нові тенденції та відомі методи визначення якості зерна, борошна й тіста / М. Ленс // Зерно і хліб. – 2015. – № 4. – С. 70–74.

**1169. Лобанов, В. И.** Влияние влажности зерна на первой драной системе на основные показатели качества и выход муки / В. И. Лобанов, С. Ю. Бузоверов, С. П. Федорченко // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 3 (180). – С. 26–28.

**1170. Ловкис, З. В.** Новый экологически чистый метод борьбы с вредителями мукомольного производства / З. В. Ловкис // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 1. – С. 37–38.

- 1171. Любич, В. В.** Якість цілої крупи із зерна спелти залежно від індексу його лушіння та водно-теплової обробки [Електронний ресурс] / В. В. Любич, І. О. Полянецька // Вісник Уманського національного університету садівництва. – 2015. – № 2. – С. 34–38. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc\\_2015\\_2\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vumnuc_2015_2_10) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.
- 1172. Мартьянова, А.** Оценка хлебопекарных качеств муки с помощью приборов ВНИИЗ / А. Мартьянова, Е. Пищугина // Хлебопродукты. – 2001. – № 2. – С. 34–37.
- 1173. Матвеева, И.** Концепция корректировки качества муки на основе ферментных препаратов / И. Матвеева, Ю. Белибова, М. Попов // Хлебопродукты. – 2006. – № 12. – С. 43–44.
- 1174. Матвеева, И.** Корректировка качества муки на основе ферментных препаратов / И. Матвеева, Ю. Белибова, М. Попов // Хлебопродукты. – 2007. – № 3. – С. 55–57.
- 1175. Мелешкина, Е.** Анализ хлебопекарного качества зерна и муки из ржи с использованием приборов, применяемых для оценки свойства теста / Е. Мелешкина, М. Лындина // Хлебопродукты. – 2008. – № 6. – С. 34–35.
- 1176. Мелешкина, Е. П.** Современные аспекты качества пшеницы для выработки муки и крупы / Е. П. Мелешкина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 11 (123). – С. 38–39.
- 1177. Мелешкина, Е. П.** Современные требования к качеству зерна и муки и значение его оценки в рыночных условиях / Е. П. Мелешкина // Хранение и переработка зерна. – 2007. – №11(101). – С. 16–19.
- 1178. Мерко, А.** Влияние подготовки зерна на качество хлопьев / А. Мерко, Е. Мельников, Е. Сергеева // Хлебопродукты. – 2000. – № 8. – С. 17–18.
- 1179. Могучева, Э. П.** Влияние скорости вращения быстровращающегося вала на выход и качество круподунстовых продуктов и муки / Э. П. Могучева, Е. Ю. Кравчук // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 7 (97). – С. 44–46.
- 1180. Моргун, В. А.** Расширение ассортимента и повышение качества готовой продукции на мукомольных заводах / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 30. – С. 15–18.
- 1181. Моргун, В. А.** Роль качественных показателей зерна при производстве муки / В. А. Моргун // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 5 (83). – С. 42–43.
- 1182. Моргун, В. О.** Залежність якості борошна від режимів роботи систем крупоутворення / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Р. С. Давидов // Хранение и переработка зерна. – 2008. – № 11 (113). – С. 41–42.

- 1183. Моргун, В. О.** Кількісно – якісні показники борошна обдирного 87 % помелу зерна жита / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Зернові продукти і комбікорми – 2007. – № 2. – С. 22–24.
- 1184. Мука,** отруби, хлеб. Качество зависит от многих причин // Брутто. – 2007. – № 3. – С. 40–42. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 30.03.2020). – Название с экрана.
- 1185. Наливайко, Н.** Как улучшить муку при помоле низкосортного зерна пшеницы / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 6 (31). – С. 40–41.
- 1186. Наливайко, Н.** Каким же требованиям должна соответствовать нормальная пшеничная мука / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 9. – С. 6–8. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2020). – Название с экрана.
- 1187. Наливайко, Н.** Помол низкосортного зерна пшеницы. Исправляем качество муки / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 24–25.
- 1188. Наукове** обґрунтування розробки нових методів оцінки хлібопекарської якості борошна пшениці / О. І. Рибалка, М. В. Топораш, І. Г. Червоніс, І. О. Сурженко // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 1 (79). – С. 43–48.
- 1189. Нецветаев, В. П.** Оценка качества муки озимой мягкой пшеницы в процессе селекции / В. П. Нецветаев, М. Ю. Третьяков, О. В. Лютенко // Достижения науки и техники АПК – 2010. – № 11. – С. 49–52. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 15.04.2020). – Название с экрана.
- 1190. Нільсон, Г.** Погрішності оператора під час аналізу зерна і борошна мінімізують за допомогою "розумних" приладів із сімейства інформатиків / Г. Нільсон // Зерно і хліб. – 2006. – № 2 (42). – С. 32.
- 1191. Новицкий, В.** Система учёта и оптимального управления качеством в мукомольном производстве / В. Новицкий // Хлебопродукты. – 2007. – № 4. – С. 57.
- 1192. Осипова, Г.** Использование липолических ферментов с целью повышения качества хлебопекарной муки для макаронного производства /

Г. Осипова, А. Жугина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість. – Київ, 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 22–25.

**1193. Осокіна, Н. М.** Вихід і якість крупи плющеної з пшениці спельти залежно від елементів технології переробки [Електронний ресурс] / Н. М. Осокіна,

В. В. Возіян, В. В. Любич // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2017. – Вип. 90 (1). – С. 91–98. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2017\\_90\(1\)\\_\\_14](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2017_90(1)__14) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Наведено результати впливу тривалості пропарювання та відволожування на вихід і якість крупи плющеної зі спельти залежно від індексу лушіння. З'ясовано, що крупа, отримана з нелущеного зерна, мала найнижчу кулінарну оцінку що становила 6,2 бали.

**1194. Оценка** качества муки различных производителей // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 3. – С. 32–35.

**1195. Оценка** качества рисовой крупы, или рисовое качество радует // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 5 (119). – С. 51–54.

Качество риса из азиатских стран особенно волнует потребителей. Дата, указанная на этикетке, это, по сути, не дата изготовления риса, а дата его расфасовки.

**1196. Очищення** зерна в елеваторі покращує якість борошна / В. Б. Ільчук, Є. І. Харченко, О. А. Єремєєва, К. В. Костецька // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 10 (187). – С. 26–28.

**1197. Павленкова, П. П.** Органолептичне оцінювання зразків круп'яної продукції / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 12. – С. 21–24. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

Стаття присвячена розробці системи органолептичного оцінювання зразків круп'яної продукції. Встановлено алгоритм проведення дегустації. Рекомендовано шкали органолептичного оцінювання показників якості та оцінювання рівня якості крупів.

**1198. Павленкова, П.** Скористайтесь регламентом органолептичного оцінювання якості круп. порядком проведення дегустації та рекомендованими шкалами / П. Павленкова, В. Гулавський, Л. Тележенко // Зерно і хліб. – 2010. – № 2 (58). – С. 24–26.

**1199. Повадюк, О.** Якість гречаних круп: як її підвищити ? / О. Повадюк // Зерно і хліб. – 1998. – № 2. – С. 22–23. – Режим доступу к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 30.04.2020). – Название с экрана.

**1200. Поєдинок, М.** Повертаємося знову до проблеми якості борошна після помелу / М. Поєдинок // Зерно і хліб. – 2006. – № 2 (42). – С. 8.



**1201. Поліпшення** якості борошна з коротко рваною клейковиною / В. І. Дробот, Н. І. Савчук, О. А. Білик, П. А. Гулий // Хранение и переработка зерна. – 2004. – № 4 (58). – С. 60.

**1202. Поліпшуємо** якість борошна // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 3. – С. 12.

**1203. Просіяти** борошно – забезпечити якість // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 5. – С. 10.

**1204. Пфойффер, Л.** Техника для БИК-анализа для производственных лабораторий мукомольных заводов / Л. Пфойффер // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 12. – С. 36–38.

**1205. Радченко, М. В.** Вплив гідротермічної обробки зерна гречки на вихід та якість крупи [Електронний ресурс] / М. В. Радченко, З. Я. Дутченко // Вісник Сумського національного аграрного університету. – 2013. – Вип. 11. – С. 128–130. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna\\_agro\\_2013\\_11\\_33](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna_agro_2013_11_33) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Наведені результати досліджень ефективності застосування гідротермічної обробки зерна гречки на вихід та якість крупи.

**1206. Радченко, М. В.** Показники якості та кулінарна оцінка гречаної крупи в залежності від гідротермічної обробки зерна [Електронний ресурс] / М. В. Радченко, З. Я. Дутченко, А. С. Васильченко // Вісник Сумського національного аграрного університету. – 2014. – Вип. 3. – С. 109–111. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna\\_agro\\_2014\\_3\\_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna_agro_2014_3_27) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

Наведені результати дослідження ефективності застосування гідротермічної обробки зерна гречки на показники якості та кулінарної оцінки крупи.

**1207. Рибалка, О.** За якими ж показниками об'єктивно оцінюють якість пророслого зерна пшениці / О. Рибалка // Зерно і хліб. – 2005. – № 4. – С. 27–30.

**1208. Рибалка, О. І.** МІКСОЛАБ – інноваційний інструмент для комплексної оцінки хлібопекарської якості борошна / О. І. Рибалка, О. О. Плевс // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 1 (127). – С. 33–35.

**1209. Рибалка, О.** Поневіряння експрес-методу седиментації SDS- 30 при визначенні якості зерна й борошна пшениці / О. Рибалка // Зерно і хліб. – 2008. – № 1 (49). – С. 3.

**1210. Розробка** технологічних рішень для виробництва борошна із заданими показниками якості / Д. О. Жигунов, В. П. Ковальова, М. П. Ковальов, А. О. Донець // Харчова наука і технологія. – 2018. – № 3. – С. 71–80. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**1211. Руденко, Н.** Якість зерна та борошно: чи існує залежність / Н. Руденко // Агро перспектива. – Київ, 2011. – № 6 (136). – С. 46–50. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 30.03.2020). – Назва з екрана.

**1212. Савченко, С.** Для одержання якісного борошна допустима температура зневоднення зерна сухим тепловим агентом -50 С, а вологим -60 С / С. Савченко // Зерно і хліб. – 2015. – № 1 (77). – С. 40.

**1213. Сапожников, А.** Технология улучшения качества хлебопекарной пшеничной муки инфракрасным излучением / А. Сапожников // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 24–25.

**1214. Саркар, А.** Влияние качественных характеристик и рентабельности при производстве муки / А. Саркар // Хранение и переработка зерна. – Днепропетровск : АПК-Зерно, 2018. – № 5-6. – С. 32–37. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 07.04.2020). – Название с экрана.

**1215. Северина, Е.** Украинская мука: в битве за качество и экономию / Е. Северина // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 5 (193). – С. 25–27.

**1216. Семак, Т.** С помощью каких лабораторных приборов и методов лучше всего проводить анализ качества муки / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 17–20.

**1217. Семёнова, О. Л.** Влияние режимных параметров СВЧ-установки на показатели качества пшеничной муки / О. Л. Семёнова // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 3 (153). – С. 49–51.

Найдены оптимальные значения режимных параметров СВЧ установки, позволяющие целенаправленно улучшать показатель качества сырой клейковины, переводя его в 1 группу качества (55-65 единиц по прибору ИДК-1).

**1218. Скидан, В. О.** Якість зерна рису / В. О. Скидан // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 9 (159). – С. 28–30.

**1219. Соц, С. М.** Вплив воднотеплової обробки зерна на вихід і якість цілої крупи з голозерного вівса [Електронний ресурс] / С. М. Соц, О. С. Волошенко, І. О. Кустов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Вип. 44 (1). – С. 7–10. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(1\)\\_\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(1)__4) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

У цій статті наведені результати досліджень впливу різних режимів воднотеплової обробки зерна голозерного вівса при його підготовці до переробки на ефективність етапу шліфування та показники якості отриманої крупи.

**1220. Структурно-параметрическое** моделирование как инструмент определения критерия качества на складе бестарного хранения муки / М. М. Благовещенская, Е. Б. Карелина, С. А. Серпаков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 4. – С. 36–39.

**1221. Третьяков, М. Ю.** Изменение качества пшеничной муки различного целевого использования в процессе хранения / М. Ю. Третьяков, Т. А. Рыжкова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 3. – С. 27–30.

**1222. Третьяков, М. Ю.** Оценка качества муки общего назначения / М. Ю. Третьяков, Т. А. Рыжкова, В. П. Нецветаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 52–55.

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

**1223. Ферментні** компаунди фірми Muhlenchemie для оптимізації та корегування якості борошна // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 8 (21). – С. 14–15.

**1224. Чайка, И.** Контроль качества муки: пробная лабораторная выпечка хлеба / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 36–38.

**1225. Черных, И. В.** Совершенствование контроля качества муки с использованием современных информационно-измерительных систем / И. В. Черных, А. В. Лебедев // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 41–43.

**1226. Шаповаленко, О. І.** Показники якості суміші крупів / О. І. Шаповаленко, А. Р. Зосим // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 6 (183). – С. 52–54.

**1227. Швед, С. М.** Система підтримки прийняття рішення при виборі поліпшувачів для покращення показників якості борошна / С. М. Швед, І. В. Ельперін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 46. – С. 5–10.

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

**1228. Штейнберг, Т.** Влияние сушки на фотометрические характеристики зерна, показатели качества муки и хлеба / Т. Штейнберг, В. Сорочинский, Е. Мелешкина // Хлебопродукты. – 2010. – № 2. – С. 46–49.

**1229. Штейнберг, Т. С.** Исследование оптических характеристик зерна и его анатомических частей для разработки экспрессных методов оценки качества

муки и зерна / Т. С. Штейнберг // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, Вип. 38. – С. 83–89.

Представлены результаты фундаментальных исследований спектрофотометрических и цветовых характеристик зерна пшеницы и продуктов его размола, на базе которых разработаны: широко внедряемые методы и средства измерений для оценки качества муки по показателю "белизна"; инструментальный метод "цифрового изображения зерна".

**1230. Штейнберг, Т. С.** О разработки инструментального метода оценки муки, выработанной из твёрдой пшеницы для макаронных изделий / Т. С. Штейнберг, Л. И. Семикина, О. В. Морозова // Хлебопродукты. – 2014. – № 1. – С. 56–60.

**1231. Штейнберг, Т. С.** Оперативный контроль качества муки из зерна твердой пшеницы по показателю "цвет" взамен показателя "зольность" / Т. С. Штейнберг, Л. И. Семикина, О. В. Морозова // Хлебопродукты. – 2014. – № 12. – С. 54–57.

**1232. Шутенко, Є. І.** Вплив воднотеплової обробки насіння нута на якість крупи при різних режимах зберігання [Електронний ресурс] / Є. І. Шутенко, Г. Й. Євдокимова, Н. З. Москвіна // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4. – С. 28–31. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2012\\_4\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2012_4_10) (дата звернення: 16.04.2020). – Назва з екрана.

В материалах статьи исследованы влияние воднотепловой обработки семян нута на качество крупы при различных режимах хранения. Показано, что интенсивность окислительных процессов в крупах нутových (как ферментативного, так и неферментативного характера) зависит от способа подготовки нута к переработке (с использованием или без использования воднотепловой обработки) и условий хранения.

**1233. Якісне борошно від надійного постачальника** // Пекарня та кондитерська. – 2016. – № 3. – С. 13.

**1234. Якість** та хімічний склад борошна потужних млинозаводів і міні-млинів істотно відрізняються. Чому ? / О. Шаповаленко, Г. Скорикова, І. Бондар // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 10 (35). – С. 11–14.

**1235. Ящук, Н. О.** Динаміка показників якості борошна в процесі зберігання зерна озимого / Н. О. Ящук // Аграрна наука і освіта. – 2008. – Т. 9, – № 3-4. – С. 81–86. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України :[http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2020). – Назва з екрана.

**1236. Ящук, Н. О.** Зміна технологічних показників якості пророслого зерна озимого жита та одержаного з нього борошна в процесі зберігання / Н. О. Ящук // Науковий вісник Національного аграрного університету. – 2008. – Вип.126. – С. 323–330. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування

України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2020). – Назва з екрана.

## Охорона праці борошномельно-круп'яної галузі

### Книги, навчальні видання, довідники

**1237. Васильев, Я. Я.** Взрывобезопасность на предприятиях по хранению и переработке зерна / Я. Я. Васильев, Л. И. Семенов. – Москва : Колос, 1983. – 224 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.05.2020). – Название с экрана.

В книге приведены причины возникновения взрывов, описаны организационно-технические мероприятия для их предотвращения, типы и системы взрывозащиты производственного оборудования, зданий и сооружений, даны основные нормативно-технические документы по обеспечению взрывобезопасности предприятий.

**1238. Вентиляция,** кондиционирование и очистка воздуха на предприятиях пищевой промышленности : учеб. пособие / Е. К. Штокман, В. А. Шилов, Е. Е. Новгородский, Т. А. Скорик ; под ред. проф. Е. А. Штокмана. – Изд. 2-е, испр. и доп. – Москва : АСВ, 2007. – 632 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.

В данном учебном пособии изложены вопросы по очистке воздуха от пыли и других загрязняющих веществ, применения вакуумной пылеуборки, использования вторичных источников теплоты и сырья на предприятиях пищевой промышленности.

**1239. Дашевский, В. И.** Охрана труда на предприятиях пищевой и зерноперерабатывающей промышленности : учеб. пособие / В. И. Дашевский, Д. А. Скверчак. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 432 с.

**1240. Загорский, Ф. Н.** Охрана труда на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях : обзор. информ. / Ф. Н. Загорский ; ЦНИИТЭИМинзага. – Москва, 1975. – 62 с. – (Техника безопасности и производственная санитария). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.05.2020). – Название с экрана.

**1241. Комков, Б. Д.** Справочник по охране труда на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях / Б. Д. Комков, А. В. Галкина, А. Ф. Теплов. – Москва : Колос, 1981. – 319 с.

**1242. Новоицкий, О. А.** Охрана труда в отрасли хлебопродуктов : научное издание / О. А. Новоицкий, В. Н. Котиков, Г. Д. Траубенберг, В. И. Культенко, Д. Г. Сегеда. – Москва : Колос, 1980. – 286 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2020). – Назва з екрана.

**1243. Солин, С. В.** Охрана труда на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях : обзор. информ. / С. В. Солин ; ЦНИИТЭИ Минзага. – Москва, 1972. – 104 с. – (Техника безопасности и производственная санитария). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.05.2020). – Название с экрана.

**1244. Теплов, А. Ф.** Охрана труда в отрасли хлебопродуктов : учебник / А. Ф. Теплов. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 255 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2020). – Название с экрана.

Приведены основные нормы и требования системы стандартов безопасности труда, отраслевых правил техники безопасности и производственной санитарии. Даны характеристики опасных и вредных производственных факторов и методы защиты от них. Изложены нормы выдачи спецодежды, спецобуви, предохранительных приспособлений. Для учащихся, обучающихся по специальностям: Мукомольно-крупяное производство, Хранение зерна и продуктов его переработки, Оборудование предприятий элеваторной и зерноперерабатывающей промышленности.

**1245. Теплов, А. Ф.** Охрана труда на предприятиях по хранению и переработке зерна : справочник / А. Ф. Теплов, А. В. Галкина. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 384 с.

В справочнике изложены отраслевые правила техники безопасности и производственной санитарии, нормы выдачи спецодежды, спецобуви, предохранительных приспособлений, другие нормативные документы. Для специальностей хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятий, а также инженеров по технике безопасности.

**1246. Типові** норми безплатної видачі спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту працівникам елеваторної, борошномельно- круп'яної і комбікормової промисловості : державний нормативний акт про охорону праці / Комітет по нагляду за охороною праці України. – Київ : Основа, 1999. – 39 с. – Режим доступа 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: 16.04.2020). – Назва з екрана.

## Монографії, розділи кол. монографій

**1247. Богатырев, Б. П.** Борьба с шумом на зерноперерабатывающих предприятиях : монография / Б. П. Богатырев, А. М. Дзядзио, М. Я. Симонович. – Москва : Колос, 1973. – 152 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины: [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2020). – Название с экрана.

**1248. Душин, В. Н.** Борьба с шумом и вибрациями на предприятиях по хранению и переработке зерна : монография / В. Н. Душин. – Москва: Колос, 1979. – 222 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2020). – Название с экрана.

**1249. Пожежна безпека на підприємствах харчової галузі : монографія /** О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуца ; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса : Освіта України, 2017. – 168 с.

Монографія присвячена питанням пожежної безпеки на підприємствах харчової промисловості, а саме: пожежа, її основні причини та наслідки; класи пожеж і категорії виробництв та приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою; особливості пожеж в харчовій галузі агропромислового комплексу; вимоги пожежної безпеки до територій, будинків, приміщень, споруд, евакуаційних шляхів і виходів підприємств; вимоги пожежної безпеки до виробничого обладнання; пожежна техніка і засоби зв'язку; протипожежне водопостачання; евакуація людей з приміщень і будівель; блискавки захист; засоби пожежного гасіння (оснащення об'єктів первинними засобами пожежогасіння); документація з пожежної безпеки; порядок дій у разі пожежі. Діяльність із забезпечення пожежної безпеки є складовою виробничої та іншої діяльності посадових осіб і працівників підприємств та об'єктів. Взагалі, відповідно до ГОСТ 12.1.004-91 пожежна безпека об'єкта харчової галузі повинна забезпечуватися системою запобігання пожежі, системою протипожежного захисту і системою організаційно-технічних заходів. В даній монографії розглянуто загальні сучасні напрямки створення системи пожежної безпеки об'єктів (підприємств) харчової галузі у відповідності до діючого в Україні законодавства з пожежної безпеки. Матеріал висвітлюється відповідно до чинних законодавчих та нормативних актів і є актуальним для всіх харчових підприємств. Може бути використаний як посібник у вищих навчальних закладах, курсах підвищення кваліфікації фахівців, працівників зернопереробної галузі, а також для самоосвіти.



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

**1250. Богатырев, Б. П.** Совершенствование глушителей шума пневмотранспортных установок зерноперерабатывающих предприятий : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Богатырев Бронислав Петрович ; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса : ОТИПП, 1988. – 16 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 14.04.2020). – Название с экрана.

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

**1251. Богатырев, Б. П.** Совершенствование глушителей шума пневмотранспортных установок зерноперерабатывающих предприятий: дис. ... канд. техн. наук 05.26.01 "Техника безопасности и противопожарная техника" / Богатырев Бронислав Петрович; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса: ОТИПП, 1987. – 197 с. + приложения. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 14.04.2020). – Название с экрана.

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

**1252. Дашковская, О. П.** Анализ безопасности труда при обслуживании компрессоров пневмотранспортных установок на мукомольных заводах / О. П. Дашковская, А. И. Кныш, Е. А. Фесенко // Зернові продукти і комбікорми. – 2008. – № 3 (31). – С. 37–40.

**1253. Жам, О. М.** Пожежі на борошномельних млинах Правобережної України у ХІХ ст.: причини та наслідки [Електронний ресурс] / О. М. Жам // Питання історії науки і техніки. – 2012. – № 4. – С. 70–79. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pint\\_2012\\_4\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pint_2012_4_11) (дата звернення: 15.04.2020). – Назва з екрана.

У статті аналізуються причини і соціально-економічні наслідки пожеж на борошномельних млинах Правобережної України у ХІХ столітті. Розглядаються питання організації заходів із протипожежної безпеки на млинах.

**1254. Муравьев, С. Д.** Предотвращая крупные пожары и взрывы, или Методический подход к созданию автоматической объединенной системы безопасности / С. Д. Муравьев, А. А. Барчан, А. Л. Троян // Хранение и переработка зерна : научно - практический журнал. – 2012. – № 9. – С. 52–58.

**1255. Нетребский, А. А.** Перспективные направления повышения пожаровзрывобезопасности процесса очистки поверхности зерна в технологии производства муки / А. А. Нетребский, Е. А. Фесенко // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2010. – № 4 (40). – С. 44–46.

**1256. Теплов, А. Ф.** Защита от взрывов и аварий на производстве / А. Ф. Теплов // *Хранение и переработка зерна.* – 2007. – № 6 (96). – С. 46–47.

**1257. Сидоренко, А. Т.** Транспортное оборудование можно защитить просто и надежно / А. Т. Сидоренко, С. Ф. Порох // *Хранение и переработка зерна.* – 2009. – № 1 (115). – С. 48–50.

**1258. Ткач, Ю. П.** Уменьшение аэродинамического шума на зерноперерабатывающих предприятиях / Ю. П. Ткач, А. А. Журбенко, Б. П. Богатырев // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2001. – № 4. – С. 52–55. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 14.04.2020). – Название с экрана.

**1259. Турчанинова, Т. П.** Высокоэффективная система очистки воздуха для мукомольных, хлебопекарных и других пищевых предприятий / Т. П. Турчанинова, М. В. Гречанников, П. С. Ейвин // *Пищевая промышленность.* – 2016. – № 6. – С. 24–26.

Приводятся основные требования, которые учитываются при разработке устройств для очистки технологического воздуха, используемых в системах пневмотранспорта и аспирации на различных предприятиях пищевой промышленности. Дана краткая характеристика существующих рациональных методов очистки запыленного (отработанного) технологического воздуха в установках для улавливания пыли.

## Іменний покажчик

Абдюшев М.	1065	Бабич М.	840
Абрамов П. С.	154	Бабич М. Б.	32, 450,
Авдусь П. Б.	1094		771, 772,
Аднодворцев М. Ф.	962		837, 838,
Айзикович Л. Е.	383		1041, 1042,
Аксельруд Д.	567		1043, 1056,
Аксельруд Д. В.	113, 120		1057, 1060
Алавердян Л. М.	1113	Бабич О.	413
Александров В. Т.	286	Бавыкина И. А.	648
Алехина Н. Н.	156, 158	Бадичко Е. В.	683
Али Баша Н. М	82	Байболов К.	896
Альджу М.	869, 872	Байков В. Г.	709
Анашкин А. В.	865	Бакеев В.	901
Анашкіна А.	624	Бакуридзе Т. А.	406, 409
Андреева А. А.	721, 726	Баля Л.	117
Андреева Л. В.	674	Банникова М. О.	97
Андрусяк В. М.	288	Барабошкин К. С.	851
Аниканова З.	901, 958	Бардышев Г. М.	1082
Аникеева Н. В.	658	Баркалова І.	679
Анисимова Л.	714	Барковська Ю. С.	116
Анисимова Л. В.	701, 716	Барчан А. А.	1254
Антипова Н. В.	724	Баташова М.	178
Антоненко А. В.	717	Батищева Н.	293
Арсеньева Л. Ю.	684	Батура К. Л.	294
Арсеньєва Л. Ю.	625	Бачинська П. С.	91
Арсиненко Н. О.	625	Бегеулов М. Ш.	1115
Артемова Е.	873	Белецкий С.	1089, 1116
Артемова Е. Н.	981	Белецкий С. Л.	165, 478,
Артёмова Е. Н.	216		822, 833,
Артюшенко А.	526, 1114		835, 836,
Архангородский Л. А.	1008		857, 861,
Ахтемиров Е.	1136		942, 1075
Аюшеева О.	702	Белибова Ю.	1173, 1174
		Беликова А. А.	716
Бабаев И. Э.	1064	Белінська А. П.	650
Бабаев С.	90, 98	Белявская И. Г.	730

Бердышникова О. Н.	404	Борисов А.	443
Березовикова И. П.	986	Борисова В. В.	97
Беркутова Д.	176, 968	Боровицька К. О.	246
Беркутова Н.	141, 175, 176, 968	Бородай К. К.	1121
Берлогин В. И.	659	Борщевський П.	247, 249
Биндюкова А. В.	514	Борщевський П. П.	13, 248
Біленький О.	243, 295	Брасалин С. Н.	816
Білик О. А.	414, 1201	Братухин А. М.	389
Білоус В. І.	1117	Брехов А. Ф.	774
Білоусова З. В.	92	Бровенко Т. В.	953
Благовещенская М. М.	1220	Брославцева И. В.	1137
Благодарова Е. М.	120	Бузіян Н.	545
Блажнівська В.	567	Бузіян Н. Г.	544
Бобер А. В.	1095	Бузоверов С. Ю.	1169
Бобков В.	591	Буранова С. В.	112
Богатирьев А. М.	244, 245	Бурка А.	299
Богатирьова А. Н.	1118, 1119, 1120	Бурсиан А. В.	1076
Богатырев Б. П.	1247, 1250, 1251, 1258	Бутковский В.	15
Богатырева Т. Г.	730	Бутковский В. А.	14, 384, 385, 386, 387, 1009, 1010
Богданович А. М.	218	Буханцов В. А.	693
Богомоллов О.	1044	Буць А.	300
Богомоллов О. В.	641, 773	Бучма Е.	175, 176
Богомоллова И. Л.	11	Буша О. О.	694
Боделан О.	567	Буянова І.	665
Бойко Ю. І.	407, 410	Быков Г. Е.	1077
Бокій О. В.	12	Быкова Е. В.	643
Бондар І.	415, 1234	Быкова Н. Ю.	617, 618
Бондаревский М. М.	1118, 1119, 1120	Быковченко С. А.	585
Бондаренко Т. М.	660	Бычин Н. В.	134, 135, 136, 137, 138, 706, 852
Бондарь А.	296, 297, 298		
Бординова В. П.	93, 94		
Бориневич А. А.	4	Вайнберг А. А.	1011, 1012, 1071
Борисенко О. В.	684		
Борискин М. А.	1017, 1021	Вайтанис М.	99

Вайтанис М. А.	960, 964, 965		853, 913, 914, 915
Валевська Л. О.	1084	Верещинский А.	16, 17
Валентюк Н. О.	111, 172	Верещинський А.	982
Ваницкая Т. В.	574	Верещинський А. П.	497
Василевская Д.	686	Верещинський О.	220
Василенко Н. В.	1122	Верещинський О. П.	250, 529, 983, 985, 1053
Василинець І.	528		
Васильев Я. Я.	1237		
Васильєв С. В.	95	Верищинский А. П.	984
Васильченко А. С.	1206	Верхотуров В. В.	96
Васюкова Г.	662	Вершинина О.	580
Вацур А. М.	1082	Вершкова Ю. А.	482, 483
Вашкевич В. В.	405	Видоменко И. А.	245, 264
Веденьев В. Ф.	1013, 1018, 1021, 1023, 1024, 1054, 1072	Виноградова І.	910
		Витол И. С.	527, 532, 569, 590
Вережникова И. А.	945	Відоменко І. О.	241, 244, 251, 289
Веретинська І. А.	166	Власов А. М.	1014
Верещагин А.	854, 970	Влощинский П. Е.	986
Верещагин А. Л.	134, 135, 136, 137, 138, 706, 707, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853	Вожегова Р.	939
		Возіян В. В.	572, 573, 875, 993, 1126, 1193
		Вознюк Т. В.	226
		Волкова О. Д.	246
		Вологдіна Г. Б.	1122
		Володин Н. П.	890, 1045, 1055
		Волошенко О.	543, 561, 639, 640, 734
		Волошенко О. С.	217, 419, 533, 537, 621, 627, 631, 633, 634, 744, 921, 1149,
Верещагин А. Л.	843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852,		

	1219	Голота В.	426
Волощук С. Д.	31	Гольдварг Б. А.	563
Воробйова Н. В.	104, 105	Гончаров А. И.	1081
Выборнова Т. В.	743	Гончарова Л. Д.	1096
		Гончарук А. Г.	253
Гаврилюк Л. А.	18	Гончарук Г.	151
Гаврилюк М. М.	87	Горбань Н.	535, 987
Гавриш А. В.	729	Горбенко В.	421, 586
Гайдай Г. С.	101, 425,	Горбенко В. М.	1006
	703	Гордиенко В. П.	78
Галица В. П.	1073	Гордієнко І. В.	940
Галицкий Р. Р.	1015	Горнец О. Б.	405
Галич А. О.	653	Горпинченко Т.	958
Галкина А. В.	1241, 1245	Горпиченко Т.	823
Галкина Л. С.	387	Господаренко Г. М.	102, 103,
Гамаль Абдель Таваб	1110		104, 105
Ган Е.	19	Господаренко Г. М.	1126, 1127
Ган Е. А.	302	Грегірчак Н. М.	974
Гапонюк І. І.	77	Гречанников М. В.	1259
Гапонюк О.	959, 1050	Грибовский С. А.	233
Гапонюк О. И.	1047	Григоренко І. В.	218
Гапонюк О. І.	1007, 1025	Григорьева И. В.	422
Гаро В. Е.	1103	Гринберг Е. Н.	750
Гасанова А. Е.	434, 1133	Гричишина О.	304
Гасанова І. І.	626	Гришин М.	941
Гафнер Л. А.	388, 1010	Гришин М. А.	902
Гащук О.	668, 669	Гришин М. О.	932, 954
Георги Н. В.	1016	Грищенко А. М.	718
Георгі М. В.	1007	Грідін О. В.	20
Герасимчук О. П.	149	Гроздова Е. А.	715
Герасимьяк Н. В.	252	Гросул Л.	959, 1050
Гинзбург М. Е.	749, 758	Гросул Л. Г.	775, 1025,
Гладій М. В.	286		1030, 1036,
Гладченко М.	1048		1049
Глазунова И.	303	Гросул Л. И.	1047, 1071
Глебов Л. А.	1023, 1024	Грузинов Е. В.	546
Глотова Е. В.	791	Гудзь Ю. Ф.	254, 255
Гнилицкая Н.	601	Гузь М.	423, 802
Говоров Г. М.	1082	Гула В.	536

Гула П.	719	Дажикаев Ю.	776
Гулавский В. Т.	109, 1000	Данилин А. С.	389
Гулавський В.	1198	Дацишин О. В.	1026
Гулавський В. Т.	920, 926	Дашевский В. И.	936, 1239
Гулак О. В.	649	Дашковская О. П.	1252
Гулий П. А.	1201	Деде М.	639, 640, 734
Гулый П.	431, 1132	Демічковська М. П.	815
Гуляев В. Н.	760	Демский А. Б.	1017, 1018, 1023, 1024
Гуляев Н. В.	760	Демский А. Б.	1021, 1078, 1080, 1081
Гуменюк Г. Д.	219	Демчак І. М.	234, 235
Гуменюк К. С.	234	Денисенко В.	421, 586
Гуменюк О. В.	1122	Денисенко В. М.	1006
Гунькин В.	106	Денисова Т.	1128
Гунькин В. А.	903	Дерев'янка О. В.	305
Гуревич А.	24	Деренжи П.	107
Гуревич А. И.	21, 22, 23	Деркач А.	696
Гурський П. В.	1067	Деркач А. В.	697
Гурьева К. Б.	835, 836, 857, 861. 942	Дзядзио А. М.	1247
Гусак-Шкловская Я. Д.	663, 664	Диаров А. А.	34
Гусев А. И.	514	Дихтяр В.	824
Гутник Б. Е.	682	Дідух С. М.	263
Гутько А. Л.	553	Дмитрук Є.	220
Давиденко Т. М.	463	Дмитрук Є. А.	425, 436, 497, 557, 703, 876, 877, 1051, 1053, 1130
Давидов Р.	513, 545, 798, 814	Добронравова Н.	256, 651
Давидов Р. С.	544, 799, 813, 870, 998, 1182	Довганюк М.	257, 1052
Давидюк Г.	525	Довгий Ю.	306
Давыдов Р. С.	796, 797, 811, 812	Догадин В. М.	1086
Давыдов С. А.	25	Долозіна І. Л.	26
Давыдова Е.	175, 176, 424	Доломакін Ю. Ю.	1031, 1037
Давыдова Н.	175	Донец А. А.	998
Дадеко Л. І.	226	Донець А.	860
		Донець А. О.	817, 858,

	859, 1210	Егоров Б. В.	27, 109,
Дорохіна М.	452		110, 258
Дорохович А.	413	Егоров В. Б.	28, 29, 435,
Доценко В. Ф.	729		1134
Доценко С. М.	675	Егоров Г.	424
Драгович А. Ю.	165	Егоров Г. А.	390, 391,
Дремлюк Г.	988		392, 393,
Дробот В.	415, 427,		394, 401,
	428, 429,		758, 1019,
	431, 432,		1096
	1132	Егорцев Н.	711
Дробот В. І.	414, 430,	Ейвин П. С.	1054, 1259
	515, 538,	Елисеева Т.	996
	539, 540,	Елькин И. Н.	721, 726
	587, 718,	Ельперін І. В.	1227
	1131, 1201	Еремина О. Ю.	777, 904
Дроздов А. Ю.	831	Ечкалова П. А.	800
Дроздов Д.	1087		
Дубинин. Б. Ф.	401	Євдокимова Г. И.	100, 111,
Дубініна А. А.	826, 827,		112
	828, 829	Євдокимова Г. Й.	1004, 1232
Дубский Н. Н.	54	Єгоров Б. В.	177
Дубцов Г. Г.	704 710	Єгоров Г.	541
Дубцова Г. Н.	143	Єгоров Г. Є.	542
Дугіна К. В.	764, 769	Єремєєва О. А.	516, 522,
Дудченко В.	943		1155, 1196
Дулаєв В.	1124	Єфімов В. Г.	830, 1135
Дулаєв В. Г.	433		
Дулаєв Г. В.	890	Жам О. М.	1253
Дутченко З. Я.	1205, 1206	Жаркова И.	656, 1136
Душин В. Н.	1248	Жаркова И. М.	648, 652
Дьякова В. Н.	181	Желєзна В. В.	102, 1127
Дюкарева Г. І.	434	Желєзова Н. П.	703
Дюкарева Г. І.	1133	Жеребкін М. В.	765, 770
		Жигунов В. А.	797
Евдокимов А. В.	129	Жигунов Д.	465, 468,
Евдокимова Г. И.	992, 1123		469, 470,
Евдокимова О. В.	685		543, 545,
Евдохова Л. Н.	720		560, 629,



	630, 635,	Журбенко А. А.	1258
	636, 637,	Журлова Е. Д.	118
	948, 1141,		
Жигунов Д. А.	1142, 1143	Забродский А. Г.	695, 722,
	27, 110,		975
	113, 114,	Завалевська В. О.	234
	115, 120,	Завріна С. В.	830, 1135
	258, 437,	Загорский Ф. Н.	1240
	438, 439,	Закревська Л. М.	259
	440, 621,	Замліла Н. П.	1122
	628, 627,	Замятіна Н.	832
	632, 878,	Запаренко Г. В.	534
	894, 925,	Захаренко Т. С.	760
	1137, 1138,	Зверев А. А.	1045
	1139, 1140,	Зверев С.	445
	1180	Зверев С. В.	72, 119,
			154, 751,
			778, 779,
Жигунов Д. О.	108, 116,		833, 864,
	140, 177,		874, 880,
	441, 537,		889, 892,
	544, 831,		893, 962,
	879, 905,		963, 966,
	961, 972,		989, 990,
	1104, 1144,		1151
	1145, 1146,	Зверева Н. С.	72
	1147, 1148,	Звягин А. А.	648
	1149, 1150,	Здоровцов А. И.	78
	1182, 1183,	Зекунова Т. І.	650
	1210	Зеленська Л.	941
Жигунова Г. Д.	116, 537	Зеленська Л. Д.	954
Жириков Ю. Е.	278	Зелинский Г. С.	780, 1077,
Жиронкіна Д. С.	1144		1152, 1153
Жугина А.	1192	Зенкова А.	787
Жук В.	117	Зенкова А. Н.	766, 781,
Жуков С.	602, 611		834, 906,
Журавко Е. В.	546		944, 955,
Журавлев А. А.	156		991
Журавлев В. Н.	1046	Зимичев А.	711

Зимон А. Д.	1046	Ільчук В. Б.	418, 425,
Зиновьев А.	293		436, 497,
Злочевский В.	443		985, 1125,
Злочевский В. Л.	125		1130, 1155,
Золотарьов С. М.	695, 975		1196
Зорунько В.	578	Ірклієнко В.	1044
Зосим А. Р.	1226	Ірклієнко В. І.	641
Зубахин А. М.	260	Іуніхіна В.	448, 449,
Зубко В. І.	646		910
Зубцов В. А.	723, 724, 739	Казаков Е.	122, 123
Иванов М. Г.	483	Казаков Е. Д.	73, 74, 121
Ивасенко А. А.	782	Казанцева И. Л.	667
Игнатова Л. Г.	945	Казеннова Н.	228, 1124
Игорянова Н.	917	Калайда П.	311, 312, 313, 366
Изосимов В.	804	Калашников Г. В.	791
Изосимов В. П.	705	Калина В. С.	785
Изотова А. И.	725	Калиничева М.	656
Икач М.	682	Калиниченко В. Н	32
Ильичев Г. Н.	405, 907, 908	Калініна Г. П.	649
Ильчишина Н. В.	574	Калчу Т. Д.	947
Ильчук В. Б.	30	Каменькова Н. В.	743
Инталова Е.	548	Каминский А. Я.	517
Ирклиенко В. И.	773	Каминский В.	787, 839, 840
Исакова Т. М.	733	Каминский В. Д.	32, 450, 763, 786, 837, 838, 937, 938, 1032, 1038, 1042, 1056, 1057
Искакова Г.	1154		
Исмаилов Н. С.	83		
Исмаатов Н. А.	732		
Иунихина В.	99, 446, 783, 784, 909, 995		
Иунихина В. С.	960, 964, 965	Каминский В. П.	781
Іванов В. Л.	210, 211	Камінська А. І.	314
Ігнатова Ю. В.	31	Камозин Л. М.	841
Ільчук В.	447	Кандроков Р.	1124
		Кандроков Р. Х.	527, 590, 890, 989,

	990	Ковалева Т. Л.	1055
Кандроков Р. Х.	1158	Коваленко А.	315
Капліна Т.	452	Ковальов М. О.	518, 879
Капліна Т. В.	451, 550	Ковальов М. П.	1210
Капрельянц Л.	676	Ковальова В.	1160
Капрельянц Л. В.	109, 118, 124, 627, 664	Ковальова В. П.	1105, 1111, 1144, 1145, 1148, 1150, 1210
Капрій М. М.	104		
Карасюк И. М.	78	Ковальчук А. В.	146, 226
Карев С. В.	841	Ковальчук П. Г.	778, 962, 963
Карелина Е. Б.	1220		
Карнаушенко Л.	453	Ковбаса В. М.	862
Карпенко Ю. В.	265, 320	Ковтун Е.	316
Карпиленко Г. П.	73	Ковтун Л.	605, 606, 607, 608Ю
Карпунина Л.	454		609, 610
Карпюк В. М.	75		
Карташева М. А.	835, 836	Ковтун Л. Я.	466, 598, 600, 1183
Касатов Д.	15		
Кацнельсон М. У.	1078	Ковтун М.	662
Квач Я. П.	33	Ковтуненко В. Я.	563
Кибкало И. А.	674	Козин Е. В.	779
Кирдяшкин В. В.	721, 726	Козлов Г.	551
Кириева Т.	454	Козубаева Л. А.	125
Кирпа М.	179	Козьмина Е. П.	752
Кирпикін В.	261	Колесниченко С.	727
Кишенько І.	668, 669	Колесніченко І. М.	441
Кірсанов В.	420	Колесніченко С. В.	924, 972
Кладов Е.	455	Колкунова Г. К.	519
Клендій П. Б.	1033	Колмаков Ю. В.	402
Клименко М. М.	694	Колоднжнов В. Н.	774
Кліпакова Ю. О.	92	Коломенский С.	36
Клыша А. И.	88	Коломенский С. В.	35
Кныш А. И.	1252	Колотілов С. І.	263
Князев В. В.	34	Колпакова В.	552
Князев С.	247	Колпакова В. В.	143, 746
Князев С. І.	7, 13, 242, 248, 262	Колючий В. Т.	1122
Ковалева А.	1089	Комков Б. Д.	1241
		Кондратенко Е. П.	670

Кондратенко Є. В.	671	Кошулько В. С.	916, 1058
Кондратенко І. П.	457	Кравченко Г. К.	1007, 1016
Кондратенко Р. Г.	553	Кравченко М.	1165
Кондратьев В. И	760	Кравченко М. Ф.	554, 815
Кондратьева О.	968	Кравченко П. Г.	1001
Кондратов Р. Х.	532, 569	Кравчук Е. Ю.	1179
Конева С. И.	125	Краус С.	795
Коновалова К.	647	Крементуло А.	445
Константинов М. М.	788	Крестінков І. С.	932
Копаєва Ю.	560	Кретович В. Л.	76
Копаєва Ю. А.	140	Кривоносов Д. А.	1034
Копейкина Т. К.	753	Криворотько Р. О.	1119, 1120
Кораблева Н. В.	84	Криворучко М.	1165
Кордюкова Н. С.	722	Криворучко М. Ю.	554
Корж Т.	647	Крикунова Л. Н.	127
Корж Т. В.	642, 645, 974	Кричковська Л. В.	650
Корзун Т. А.	1162	Крошко Г. Д.	400, 757
Королев А.	1087	Крошко О.	629, 630, 635, 636
Коростикова Т.	221, 456	Крошко О. С.	622, 623, 628, 632
Коротеева Е. А.	986	Крусир Г.	728
Корфененко А.	317	Крусір Г. В.	457
Коршунов Г. Ф.	672	Крыжановский Л. Ф.	128
Косенко О.	1163	Крылов В.	686
Космодемьянский Ю. В	1064	Крюкова Е. В.	713
Косован А. П.	1054	Кудин Д. А.	681
Костецька К.	150, 977	Кудренко Н. В.	37, 1166
Костецька К. В.	126, 147, 148, 1196	Кудрик М. А.	550
Костров В. И.	1164	Кузнецов Д. И.	919
Кострова Е. И.	546	Кузнецова Е. А.	171
Кострова Л.	99	Кузнецова И. А.	264
Кострова Л. А.	960	Кузнецова І. О.	265, 320
Кострова Л. И.	1164	Кузнецова Л. М.	1097
Косцова И. С.	128	Кузнецова Н.	321
Котиков В. Н.	1242	Кузнецова О.	458
Котляр Л. И.	1012, 1074	Кузубов О. О.	8
Кошельок Г. В.	33	Кузьмін О.	747
Кошкалда И. М.	318	Кулак В. Г.	1, 5, 395,

	1010, 1020	Лебеденко Т. Є.	460, 1147
Кулик Ю.	322	Левин А. М.	1102
Куликова Ю.	578	Левицкий А. П.	1000
Кулиненко В.	1167	Левичева Ю.	327
Кулініч В. І.	729	Левченко В. І.	400, 757
Кульбак А. М.	754	Лейберова Н. В.	713
Культенко В. И.	1242	Ленерт С. О.	826, 827, 828, 829
Купченко А.	323, 324, 325, 326	Ленс М.	1168
Купчинська К. Ю.	673	Леонов И. П.	754
Курилович Н. Н.	129	Леопова С.	790
Курцева В.	446, 448, 449	Леопова С. А.	131, 708, 881, 912
Курчаева Е. Е.	666	Леопова Т. А.	89, 225
Кустов В.	547	Лесников М.	327
Кустов В. Ю.	571	Лесных О.	266
Кустов И. А.	925	Лещенко Ю. О.	328
Кустов І. О.	168, 169, 744, 897, 899, 905, 911, 920, 921, 922, 923, 924, 926, 927, 928, 972, 1219	Ли Е. В.	733
Кутузова О. А.	1046	Лисюк В. М.	1249
Кучерук З. І.	653	Лисюк Г. М.	530, 748
Кушнір Н.	728	Литвиненко М.	153, 180
Кушніров В.	459	Лифенко Л.	227
Куянов Ю. Ю.	130	Лихолоб Н.	329
Лавринович С.	445	Лісничий В. А.	555
Лаврищева Т. М.	976	Лісовська Т.	696
Лавров Є. М.	286	Лісовська Т. О.	697
Лаптева Н. К.	604	Лобанов В. И.	1169
Лаюрова Н. Г.	1164	Ловкис З. В.	1170
Лебедев А. В.	1225	Логунова Л. В.	157
Лебеденко Т.	461	Лозова Т. М.	1099
		Ломовцева Т. А.	583
		Лопатинский С. Н.	755
		Лопатинский С. Н.	955
		Лотар С. Л.	146
		Луговенко В. А.	1076
		Лузев В.	455
		Лукашевич І. О.	587
		Лукин А. А.	559
		Лындина М.	1175

Лычагина Т.	132	Манжос О. Ф.	451, 731
Любарь О. Г.	562	Маращук Г.	943
		Мардар М. Р.	108, 116, 177
Любич В. В.	102, 103, 104, 105, 572, 573, 876, 882, 993, 1126, 1127, 1171, 1193	Маркова М.	50
		Марковський О. В.	97
Лютенко О. В.	1189	Мартинюк А. Т.	103
Лямкин Е. С.	1066	Мартьянова А.	558, 1172
Ляшенко Н.	162	Мартыненко Я. Ф.	403, 1019
		Марущак Г. М.	940
Магомедов Г. О.	674, 774	Мархонь М.	423, 802
Магомедов М. Д.	237	Марченко В.	423
Маевская С. Л.	1027	Марченков Д. Ф.	1147
Мазаракі А. А.	815	Марьин В.	854, 970
Мазур П.	420	Марьин В. А.	134, 135, 136, 137, 138, 706, 707, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 913, 914, 915
Макар М. І.	868		
Макаренко В.	133	Маслійчук О.	677
Макарова Н. В.	93, 94	Маслова А.	1116
Макарова О. В.	531	Массино И.	994
Максимов И. В.	666	Мастихина А. Л.	822, 864
Максимова Л.	179	Матвеева И.	1173, 1174
Максимчук Б. М.	393, 395, 1020	Махинько В. М.	684
		Махотина И. А.	685
Малешкина Е. П.	556	Мачихина Л. И.	935
Маликова В. И.	682	Машков Б. М.	1100
Мальцев А.	38	Медведев А.	655
Мальцев А. В.	22	Мелешкина Е.	654, 655, 1128, 1175, 1228
Мальцев В. А.	39		
Мальцев П. М.	976	Мелешкина Е. П.	131, 152,
Малышко Е.	267, 330		
Малютенко О. Ю.	9, 290		
Малютина Т.	1136		
Мамулат Д.	331		
Мамчур В. Б.	557		
Манжесов В. И.	666		

	527, 532,	Михайлов М. М.	732
	569, 590,	Михно М.	332
	1176, 1177	Михонік Л.	427
Мелешкина Л.	99	Михонік Л. А	515, 538
Мелешкина Л. Е.	883, 960	Мичкань І. С.	785
Мелешкіна Є.	558	Мікша І.	526
Мелешкіна О.	462	Мірошніченко В. П.	916
Мелихов В. В.	1055	Містулова Т.	220
Мельник А.	223	Містулова Т. Є.	436
Мельников Е.	446, 784,	Могучева Э.	443
	792, 804,	Могучева Э. П.	1179
	855, 909,	Моксякова А А.	85
	995, 996,	Молчанова Е. Н.	733
	1178	Моргун В.	224, 465,
Мельников Е. М.	40, 384,		467, 468,
	385, 386,		469, 470,
	393, 705,		560, 561,
	732, 753,		605, 606,
	756, 758,		607, 608,
	793, 794,		609, 610,
	967		635, 636,
Мельников Є.	448, 449,		637, 639,
	795, 856,		640, 734,
	884		798, 860,
Меньшенин А.	655		948, 949,
Меренкова С. П.	559		979, 997
Мерко А.	1178	Моргун В. А.	41, 139,
Мерко А. И.	385, 794		396, 523,
Мерко И. Т.	396, 397		631, 632,
Мерко И. Т.	1059		633, 634,
Мерко І.	946		796, 797,
Мерко І. Т.	463		885, 947,
Миколенко С. Ю.	130		1059, 1106,
Микша И.	1114		1180, 1181
Милорадова Е. А.	683	Моргун В. О.	140, 466,
Милорадова Е. В.	1088		520, 638,
Миневич И. Э.	723, 739		799, 858,
Мирошниченко Л.	656		859, 1182
Мирошниченко Л. А.	648, 652	Мороз А. І.	1145

Мороз О. В.	42	Нікіфорова Т.	698
Мороз О. О.	333	Нікішина О.	334
Морозова О. В.	184, 225, 1230, 1231	Нікішина О. В.	268, 291, 335, 336, 337
Мосієнко Г.	959, 1050	Нільсон Г.	1190
Москвина Н. З.	634, 992, 1005, 1123, 1232	Нісходовська О. Ю.	767
Москвина Т. З.	998	Новак Л. Л.	1126
Музика М.	471	Новгородский Е. Е.	1238
Музыка Н. С.	984	Новиков Н. Н.	165
Муравьев С. Д.	1254	Новицкий В.	1191
Муратов О. М.	335	Новицкий В. О.	25
Муслімов Н.	472	Новік Г. В.	534
Мухаметзянов Р. Х.	398	Новіков В. В.	871, 876, 877
Нагайникова Ю. Р.	1151	Новічкова Т.	461
Назаренко Л. Н.	757	Новічкова Т. П.	460
Назаров И.	445	Новоіцкий О. А.	1242
Наконечная Ю. Г.	444	Ноздрюхіна І. В.	91
Наливайко Н.	473, 474, 564, 565, 735, 1185, 1186, 1187	Ностаев В. Ц.	563
Науменко В. І.	100	Нуретдинова О. Ф.	912
Науменко М. М.	1058	Овдиенко А.	338, 339
Неборская Н. Г.	986	Овечкин А.	47
Нелюбіна А.	566	Овечкин А. Б.	48, 49
Неменуца С. М.	1249	Овсянникова Л.	172
Нетребский А. А.	568, 1059, 1255	Овсянникова Л. К.	111, 112
Нетребський А.	476	Овчаренко А. В.	908
Нецветаев В. П.	1189, 1222	Озип И.	341, 342, 477
Нечаев А. П.	143	Олійник Л. Б.	731
Нигматьянов А.	790	Олійник С. Г.	534, 748
Никитин И. А.	643	Омецинський В.	737, 738
Никифорова Т. А.	708, 709	Онгарбаева Н.	570
Нилова Л. П.	950, 1098	Орехова Е.	804
Нікітчук Л. П.	400	Орехова Е. В.	967
		Орленко О. В.	236, 292
		Орлов М. О.	50
		Орлова С.	145



Орловська, Т. М.	238	Панкратьева И.	787
Осина С.	873	Панкратьева И. А.	119, 152,
Осина С. Ю.	981		834, 874,
Осипенко Е.	269		880, 889,
Осипова Г.	1192		893, 906,
Осипова Л.	801		944, 945,
Осипова Л. Л.	724, 739		966, 991,
Осіпчук В.	513, 814		999
Осіпчук В. О.	813	Панкратьева И. С.	781
Оскотская Э. Р.	777	Паносян И. И.	768
Осокіна Н.	150, 977	Панченко И. А.	185
Осокіна Н. М.	126, 147,	Паска М.	677
	148, 149,	Пащенко Л. П.	562, 643
	572, 573,	Перевертун Л.	525
	1193	Перевертун М.	270, 343,
Остапчук М.	151		480
Остапчук Н. В.	763	Перегуда М.	665
Осташева-Венгер Н. В.	51	Перегуда М. А.	644, 660,
Остраженкова О.	420		671
Остриков А. Н.	791	Перміловська З.	481
Острикова Е. А.	810	Петренко Т.	575
Очеретенко Т.	1128	Петренко Т. В.	584
		Петренко Т. П.	392, 1019,
Підорич А.	576		1096
Павенский И.	303	Петрик В. В.	53, 271,
Павленкова П.	1198		272
Павленкова П. П.	1197	Петриченко В.	273
Павлов В. П.	675	Петриченко В. В.	482, 483
Павлов И. О.	791	Петриченко В. Е.	54, 1062
Павловський С.	487	Петриченко В. С.	1045, 1055
Павлюк Р. Ю.	444	Петров В.	959
Пак А. В.	762	Петров В. Н.	772, 1047,
Пак А. О.	762		1060
Панасюк І. М.	252	Петрова Е. Н.	612
Панкратов Г.	479, 611,	Петрович О.	344, 345
	804	Петруня Е.	803
Панкратов Г. Н.	478, 569,	Петруня Є.	884
	590,	Печеная Л. Т.	25
Панкратова Г. Н.	612	Пилипенко Т. В.	950

Пинчук Л. Г.	670	Полянецька І. О.	102, 103,
Пирус Ю. Б.	984		104, 105,
Писарець О. П.	691, 692		1126, 1127,
Пищугина Е.	1172		1171
Платонов В. В.	146	Пономарев А. В.	810
Плєвє О. О.	1208	Пономарєва Е.	547
Побігун А. М.	506	Пономарева Е. И.	156, 157,
Повадюк О.	1199		158, 571
Погарская В. В.	444	Поп Т.	1165
Погирной Н. Е.	396	Поп Т. М.	554
Погожих М. І.	762	Попов М.	1173, 1174
Погонец Е. В.	881	Попова Т. М.	818, 821,
Погонцева Є. І.	100		826, 827,
Погуляев В. Д.	55, 56		828, 829
Подгорнюк І.	665	Порох С. Ф.	1257
Подобедов А.	679	Постнова О. М.	653
Подпряттов Г.	484	Потапенко В. П.	956
Подпряттов Г. И.	613	Правдзіва І. В.	1122
Подпряттов Г. І.	399, 1095	Приезжева Л.	917
Поєдинок М.	1200	Приезжева Л. Г.	346, 918,
Позднякова Т. А.	743		945, 951
Познар С. С.	771, 772,	Притульська Н. В.	159
	1060	Проданик А.	525
Поландова Р.	679	Прокопчук В.	840
Полехина Н. Н.	171	Протункевич И. В.	919
Политуха О. В.	119, 152,	Прядко О.	58, 59, 347,
	154, 834,		348, 349,
	874, 880,		350, 351,
	889, 893,		805
	906, 944,	Прядко О. А.	486
	966, 991,	Птушкина Г. Е.	387, 1009,
	999		1017, 1022,
Поліщук Г. Є.	649		1029, 1075
Положишник О. Ф.	695, 975	Пузік Л. М.	759
Полонська О. М.	57	Пустовалов Н. Н.	1080
Полторецький С. П.	104, 155,	Пфойффер Л.	1204
	1127	Пшенишнюк Г.	487, 578
Поляков В. Я.	1049	Пятирикова Ж.	740
Полякова Н. В.	969		

Равшанов С.	98, 160	Рябовол Я. С.	1127
Раджабова В.	90, 98		
Радченко М. В.	1205, 1206	Сабирова М.	570
Разборська О. О.	581	Савченко С.	1212
Рамазаева Л. Ф.	583	Савчук Н.	431, 1132
Рассоха С.	1089	Савчук Н. І.	414, 429,
Рибалка О.	153, 180,		1131, 1201
	227, 567,	Садыгова М. К.	164, 674
	579, 582,	Саенко П.	580
	680, 690,	Саєнко Р. І.	672, 673
	741, 1207,	Саитова М. Э.	704, 710
	1209	Сакирин С. В.	490
Рибалка О. І.	161, 531,	Сакиркин С. В.	363
	1188, 1208	Сакіркін С.	364
Рибка В.	162	Саломатов А. С.	969
Рибчинський Р.	742	Самохвалова О. В.	512, 530
Рішняк А.	863	Сандухадзе Б.	141
Рішняк І. М.	286	Сапожников А.	1213
Родіонов О. В.	10	Сапожникова А. С.	1094
Роечко Т. Ф.	760	Сарана В. В.	1026
Романенко О. В.	1113	Сардак С.	65
Рональд Генри де Врис	488	Саркар А.	1214
Рональд С.	489	Сафонова О.	426
Руб М. Д.	1078	Сафонова О. М.	491, 492,
Руденко Л. Д.	1126		507, 581,
Руденко Н.	1211		593, 641
Рукин Б. Л.	11	Сахарова З. М.	1249
Рукшан Л. В.	163, 681	Сделкин В. М.	583
Рукшан Л. Н.	720	Северин Р. В.	1118, 1119,
Румянцев А. А.	788		1120
Рыбаков Н. А.	61, 1062	Северина Е.	1215
Рыбчинский Р.	64, 355,	Севериненко С.	552
	356	Сегеда Д. Г.	1242
Рыбчинский Р. С.	3, 62, 63,	Селиванская И. А.	1000
	357	Селюк Л.	274
Рыжков Г. Г.	212	Селютіна Г. А	1117
Рыжкова Т. А.	1221, 1222	Семак Т.	493, 494,
Рюмшин М. О.	1006		495, 614
Рютіна Л. Р.	1118	Семак Т.	1216

Семенов Л. И.	1237	Слюсар В. Д.	287
Семенова А. Б.	515, 538	Смирнов С. О.	585, 592,
Семенова Л. И.	919		886, 887
Семёнова О. Л.	1217	Сницарь А. И.	1064
Семикина Л. И.	184, 1230,	Соболев Р. В.	675
	1231	Соболева Е.	141, 968
Семченко В.	615, 699	Соболевский В.	500
Сербова М.	668	Соболевський В.	586, 1063
Сергеева Е.	996, 1178	Согін А.	586
Сердечкина А.	228	Сокол Е.	917
Серегина Е.	855	Соколов В.	167, 582
Серпаков С. А.	1220	Соколова Н. П.	4
Сиволапов В.	423, 802	Солдатенко Л. С.	1007, 1016,
Сидоренко А. Т.	1257		1025
Сидоренко Ю. И.	857, 861,	Солин С. В.	1243
	864	Соловйова В.	807
Сидун А. А.	1001	Соловйова В. Ф.	159
Сидун К. А.	1002	Соловьёва Ж. П.	181
Сильчук Т. А.	587, 646	Солошонок А. Л.	57
Симонович М. Я.	1247	Сороченский В. Ф.	963
Сиротюк О.	496	Сорочинский В.	1228
Сирохман І. В.	1099	Сосна В.	366
Сімакова О. О.	584	Сосновский В. Б.	1035, 1039
Сімачинська Т. В.	644	Соц С.	860, 946,
Січкарь В.	167		948
Скалецька Л. Ф.	399		
Скверчак Д. А.	1239	Соц С. М.	108, 116,
Скидан В. О.	952, 1218		168, 169,
Скидан М. С.	952		170, 744,
Скляренко А. П.	978		761, 831,
Скорик Т. А.	1238		858, 859,
Скорикова Г.	647, 1234		905, 911,
Скорікова Г. І.	417		920, 921,
Скоробогатова В. В.	239		922, 923,
Скрипко О. В.	675		924, 925,
Скрябин В.	498		926, 927,
Скрябин В. А.	1107		928, 929,
Слизький С.	499		947, 961,
Слободянюк Н. М.	166		972, 1219

Стадник І. Я.	697		326, 370
Станкевич Г.	172	Тарасенко І. І.	953
Стариченков А. А.	154, 990, 1158	Тарасенко С.	173
Старостин В.	1065	Тарасов А. В.	1066
Стасенко Д. В.	42, 333	Тарасов В. П.	1066
Стёжка А.	368	Таращук В. А.	725
Стоколоса Т.	66	Тартаковский М. А.	1008, 1076
Странадко Г. Г.	562	Тастанбеков С.	174
Странадко О. Г.	562	Тевосян В. Т.	1100
Стратуца Я. С.	149	Тележенко Л.	1198
Стрелков Е. В.	55, 56	Тележенко Л. М.	1197
Стретович О. А.	275, 276	Темиров М.	503
Стрижак С. Г.	530	Темиров М. М.	67
Стрій В.	943	Темникова О.	711
Струббе Б.	482	Теплов А. Ф.	1241, 1244, 1245, 1256
Ступаева Н.	58, 369. 888	Терлецька В. А.	862
Суворов И.	501	Тертічна Т. Н.	666
Суздалкин Н. А.	1082	Тертычная Т.	588, 589
Сумелиди Ю.	1089	Теслер Л. А.	1076, 1077
Сумелиди Ю. О.	822, 833, 835, 836, 857, 861, 942	Тимошенко. В. С.	210, 211
Супруженко І.	153	Тимошук А. С.	1060
Супрун-Крестова О. Ю.	825	Тихомирова Л. С.	505
Супрядкина А. Ю.	277	Тихонюк А. В.	226
Сурженко І.	180, 690	Тишанинов Н. П.	865
Сурженко І. О.	1188	Тишкун В.	371
Сусянок Г.	106	Тищенко В.	178
Сусянок Г. М.	903	Ткач Ю. П.	1258
Сутырин А. С.	4	Ткаченко А. С.	745
Сухенко Ю. Г.	166	Ткаченко С.	229, 230
Сушенкова О.	698	Ткаченко Т.	461
Сычева Д. М.	128	Ткаченко Т. З.	460
Тамаров Е. В.	1021	Ткачова А. А.	830, 1135
Танская А.	324, 325,	Товбин Л. И.	1022
		Токарева Ю.	420
		Токолов Ю. І.	1067
		Толстова О. Б.	401
		Томчук В. П.	259
		Топораш И. Г.	113, 120,

	1139	Федорусь Ю. В.	75
Топораш І.	153, 180, 680, 690	Федорченко С. П.	1169
Топораш І. Г.	1108	Федорченко С. Ф.	955, 957
Топораш М. В.	1188	Федотов Е.	970
Топоров Ю. П.	1046	Фейденгольд В. Б.	40, 1027
Торжинская Л. Р.	1101	Фесенко А. Н.	171
Тошев А. Д.	969	Фесенко Е. А.	808, 885, 1252, 1255
Траубенберг Г. Д.	1242	Фесенко Є.	997
Траубенберг С. Е.	683	Фесенко К.	891
Третьяков М. Ю.	1189, 1221, 1222	Фесенко О.	949, 979, 980
Трисвятский Л. А.	5	Фесенко О. О.	1249
Трохименко Г.	1048	Филатов В. В.	809
Троян А. Л.	1254	Филатов О. К.	278
Труфкати Л. В.	992	Филин В.	1069
Труфкаті Л. В.	1004	Филин В. М.	79, 892, 973, 1028
Турчанинова Т. П.	1259	Филин Д. В.	1028
Удворгелі Л. І.	587	Филонов М.	867
Ульченко Р. А.	6, 936	Філіпенко Д. В.	785
Улянич І. Ф.	1127	Фірсова Р.	452
Урбанчик Е. Н.	553	Фірсова Р. М.	550
Урлапова И.	591	Флис І. М.	868
Урубков С. А.	592, 886, 887	Фомина О. Н.	1102
Урубков Т. В.	585	Фоміна І. М.	492
Устименко Т. В.	79	Фурманова Ю. П.	646, 819, 825
Устинова Л. В.	1068	Фучаджи Н. О.	506, 820
Ушаков Т. И.	930		
Ушакова А.	855	Хайтмазова Е. Ф.	80
Фадеев Л. В.	866	Харченко Є.	665
Фазылов М.	790	Харченко Є. І.	91, 408, 411, 418, 436, 660, 671, 985, 1053, 1125, 1130, 1155, 1196
Фазылов М. З.	912		
Фалендиш Н. О.	515		
Фан К. Ч.	746		
Федоренко Т. В.	97		
Федорова Т. О.	539, 540		

Хвостенко К. В.	531		680, 690
Хвыля С.	686	Чередниченко Е.	376
Хмарская Н.	657, 700	Черкасова Г. П.	1097
Хозяев І. О.	1026	Черних С. А.	1026
Холодова О.	426	Черных В. Я.	617, 618, 619
Холодова О. А.	412, 507, 593	Черных И.	687
Хон И. А.	709	Черных И. В.	1225
Хоренжий Н.	543	Черныш П. Г.	1109
Хоренжий Н. В.	217, 419, 537, 1149	Чертов Е.	547
Хорцев Б. Н.	758	Чертов Е. Д.	571
Хосни Р. К.	81	Черчель В.	179
Хрунов А. А.	165	Чипак О. В.	70
Худик О. Б.	279	Чиркова Л.	917
Хусанов И.	98	Чиркова Л. В.	889, 893, 930
Цецинковский В. М.	1029	Чоні І.	933, 934
Цокало В.	747	Чорний О. А.	425, 1053
Цыганова Т. Б.	739	Чубенко Н. Т.	231, 508
Чабанова О. Б.	898, 900, 902, 931, 932, 954	Чугунова О. В.	713
Чагаров О. М.	429, 1131	Чудік Ю. В.	641
Чайка И.	1224	Чуйко А. М.	595
Чайка І.	712, 971	Чумаченко Ю. Д	182, 521, 524, 894
Чайковский И.	1143	Чурсінов Ю. О.	1026, 1058
Чайковський І.	1142	Шаззо А. Ю.	403, 574
Чакар А. П.	1020	Шаповаленко О.	509, 688, 1044, 1234
Чебанова О.	941	Шаповаленко О. І.	183, 417, 418, 642, 645, 825, 862, 974, 1125, 1226
Чеботар В.	151	Шаран А.	509
Чеботарев О. Н.	181, 403	Шаран А. В.	183, 418, 645, 985, 1125
Чеботарева А. В.	69	Шаргородский И. И.	1093
Чевокин А. А.	705		
Чекалін М.	178		
Чекмезов И. М.	402		
Червоніс І. Г.	1188		
Червоніс М.	227, 582,		

Шарова Н. Ю.	743	Шувалов С. Е.	837
Шатравка Ю.	377, 378, 510	Шуліка О.	426
Швед С. М.	1227	Шуліка О. Ю.	507
Шведова О. Г.	225	Шуляк В. А.	129
Швец Н. А.	124	Шутенко Е. И.	796, 811, 812, 992, 998, 1123
Шеврыгин П. М.	212	Шутенко Є.	513, 798, 814
Шевцов С. А.	810	Шутенко Є. І.	168, 761, 799, 813, 895, 922, 1004, 1005, 1232
Шевцова В. Н.	34, 71, 280		
Шевченко А. В.	984		
Шевченко О. В.	983		
Шевченко С.	179, 594		
Шевчук Д.	379		
Шевякова Т. А.	511		
Шейка А. І.	595		
Шерстобитов В. В.	1003	Щапіна О.	676
Шидакова-Каменюка О. Г.	534	Щербина О. В.	282, 283
Шилкина Е. Б.	596	Щипак Г. В.	185
Шилов В. А.	1238	Щипанова А. А.	685
Шильман Л. З.	512		
Шипко И. М.	1040	Эргашева Х.	90
Шишкина Л. Н.	683	Юдина Т.	552
Шишковская И. Л.	907	Юдина Т. А.	730
Шкляренко О. В.	748	Юдічева О. П.	1113
Шматченко И.	689	Юргачова К. Г.	531
Шнейдер Д.	1124	Юрченко А. Ю.	240, 285
Шнейдер Т.	228, 232	Юсупова Г. Г.	404
Шпирко Т.	676		
Шпырко Т. В.	1123	Яблоков А. Е.	1023, 1079
Штейнберг Т.	1228	Якимів М.	382
Штейнберг Т. С.	184, 225, 1158, 1229, 1230, 1231	Яковенко А. І.	100
Штокман Е. К.	1238	Яковенко В. А.	1101
Штольц П.	1070	Якушев С.	714
Шторх Л.	547	Янова М. А.	514, 597
Шторх Л. В.	571	Янюк Т.	1044
Шубина Г.	281	Янюк Т. І.	417, 649, 862
		Ясинська Н.	676



Яценко І. В.	1118
Яшин А. Я.	800
Яшин Я. И.	800
Ящук Н.	484, 620
Ящук Н. О.	86, 186, 599, 613, 1095, 1235, 1236