

Національний університет харчових технологій

Науково-технічна бібліотека

Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування

Науково-допоміжний бібліографічний покажчик



Київ 2018

УДК 613.2
Б 40

Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування [Електронний ресурс] : науково-допоміжний бібліографічний показчик / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технологій. Наук.-техн. б-ка;– Київ, 2018. – 96 с.

Бібліографічний показчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій, нормативні документи, тощо) впродовж 2000–2018 рр. з питань безпеки харчування.

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

Зміст

Від упорядника.....	4
Безпека продуктів харчування.....	7
<i>Розділ 1</i>	
Безпека продовольчої сировини та продуктів харчування.....	12
Загальні питання.....	12
1.1. Законодавчі та нормативні документи	17
1.2. Продовольча безпека в Україні та у світі.....	19
<i>Розділ 2</i>	
Харчування та здоров'я.....	24
2.1. Функції харчування	24
2.2. Раціональне харчування.....	26
2.3. Поживні речовини	32
<i>Розділ 3</i>	
Харчування дітей	39
<i>Розділ 4</i>	
Забруднення продуктів харчування.....	42
4.1. Забруднення нітратами	42
4.2. Радіаційне забруднення.....	44
4.3. Забруднення важкими металами.....	45
4.4. Забруднення пестицидами	51
4.5. Діоксини, поліциклічні ароматичні вуглеводні.....	53
4.6. Харчові добавки і консерванти	54
4.7. Забруднення мікробіологічного та вірусного походження	59
4.8. Забруднення токсинами та мікотоксинами.....	63
4.9. Генно-модифіковані джерела	66
4.10. Безпека упаковки харчових продуктів	67
<i>Розділ 5</i>	
Харчові отруєння	69
5.1. Харчові інфекції.....	69
5.2. Харчові отруєння.....	70
<i>Розділ 6</i>	
Ідентифікація та фальсифікація харчової продукції.....	72
6.1. Ідентифікація харчової продукції	72
6.2. Фальсифікація продуктів харчування	75
<i>Розділ 7</i>	
Якість харчових продуктів	80
Іменний показник.....	83

Від упорядника

Безпека харчової сировини і продуктів харчування – найважливіші складові національної безпеки держави. Людина залежить від їжі. Завдяки їжі організм забезпечується білками, жирами, вуглеводами, вітамінами та мінеральними солями. Раціональне харчування повинно бути повноцінним, збалансованим та доброякісним. Сучасні складні екологічні і кліматичні умови в Україні і у світі, порушення технологій вирощування сировини рослинного і тваринного походження та технологічних процесів виробництва харчових продуктів створюють небезпеку зниження їх якості і як наслідок виникнення інфекційних захворювань людей. Для безпечної життєдіяльності людина повинна знати як застерегти себе від вживання недоброякісних продуктів, різноманітних харчових добавок і хімічних речовин, які негативно впливають на організм.

Мета цього видання – найповніше представити інформацію про джерела, в яких висвітлюються проблеми безпечного харчування, про вплив шкідливих речовин хімічного та біологічного походження: важкими металами, пестицидами, радіонуклідами, забороненими харчовими добавками, патогенними мікроорганізмами та мікроскопічними грибами тощо, харчових отруень, ідентифікації та фальсифікації харчової продукції та якості продуктів харчування.

Даний показчик включає в себе 7 розділів :

Перший розділ «Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування» представляє матеріали з питань безпеки продуктів харчування та продовольчої сировини в Україні і у світі, законодавчі та нормативні документи, які висвітлюють питання державної політики в галузі продовольчої безпеки.

Другий розділ «Харчування та здоров'я» включає в себе матеріали, які присв'ячені функціям їжі, здоровому, раціональному харчуванню та поживним речовинам.

До третього розділу «Харчування дітей» увійшли документи з питань особливостей та безпеки харчування дітей.

Четвертий розділ «Забруднення продуктів харчування» представляє матеріали які висвітлюються забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами хімічного та біологічного походження: важкими металами, пестицидами, радіонуклідами, забороненими харчовими добавками, патогенними мікроорганізмами та мікроскопічними грибами, генно-модифікованими продуктами. Також представлені матеріали з безпеки упаковки продуктів харчування.

П'ятий розділ «Харчові інфекції та отруєння» включає в себе матеріали з харчових отруєнь, токсикоінфекцій, кишкових інфекцій, які визвані неякісними продуктами харчування.

У шостий розділ «Ідентифікація та фальсифікація харчової продукції» увійшли матеріали з сучасних методів ідентифікації фальсифікації харчових продуктів.

Сьомий розділ «Якість харчових продуктів» представляє матеріали з якості продуктів харчування.

Показчик первинних текстових документів відображає документи, пов'язані за змістом з декількома країнами, ретроспективний – охоплює масив документів виданих в різних країнах з 2000 по 2018 рр.

Документи, відібрані за певними якісними критеріями: актуальність, науковість.

За видами видань складається – книги, довідкові видання, монографії, розділи монографій, навчальні видання, автореферати дисертацій, статті із періодичних, продовжуваних видань, із збірників.

Показчик налічує **760** описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів чи назв праць (якщо авторів більше трьох). Для прискорення пошуку інформації в кінці видання розміщений іменний показчик, у якому наведено прізвища авторів та співавторів відповідно до порядкового номеру бібліографічного опису.

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

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

В покажчику використана система гіперпосилань на електронні версії документів.

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

Бібліографічні описи складено відповідно до ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1–2003, ІДТ); ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.80–2000, ІДТ); ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления; ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис.

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

Безпека продуктів харчування

На сьогоднішній день особливо актуальним постало питання та проблема безпеки продуктів харчування, серед яких однією з найважливіших є виробництво продуктів харчування, які б задовольняли умови безпечності і показників якості. В Україні якість і безпека продуктів харчування є питанням, яке хвилює не лише спеціалістів, а й пересічних громадян. Дослідження показують, що в раціон пересічного українця понад 70 % усіх забруднювачів надходять в організм людини з продуктами харчування, які несуть загрозу здоров'ю, повільно руйнуючи його, закладають причини майбутніх розладів і захворювань. Відповідно до ст. 1 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» харчовий продукт (їжа) – це будь-яка речовина або продукт (сирий, включаючи сільськогосподарську продукцію, необроблений, напівоброблений або оброблений), призначений для споживання людиною. Безпека харчових продуктів – відсутність загрози шкідливого впливу харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів на організм людини. Кожному гарантується право вільного доступу до інформації про стан довкілля, про якість харчових продуктів і предметів побуту, а також право на її поширення; така інформація ніким не може бути засекречена. Держава встановила певні гарантії, і усі закони та інші нормативно-правові акти мають відповідати наведеній конституційній нормі. Сучасні наукові дослідження підтверджують правдивість вислову Поля Брега «Ми є те, що ми їмо». Наша зовнішність, краса, світогляд, працездатність, успіхи, невдачі – все це наслідок нашого харчування. Виробник в умовах конкурентного середовища бажає отримати максимальний прибуток за свій товар будь-якими способами: як шляхом покращення якості продукту, так і шляхом обманювання споживачів та виготовлення і продажу неякісних і фальсифікованих товарів. Фальсифікація (від лат. falsifico – підробляю) – це дії, які спрямовані на обдурювання отримувача і (або споживача) шляхом підробки об'єкту куплі-продажу з корисливою метою. Фальсифікація може розглядатися як дії, спрямовані на погіршення споживчих властивостей товару чи на зменшення його кількості під час збереження найбільш характерних, але неістотних для його використання за призначенням властивостей. Виділяють такі види фальсифікації: Асортиментна фальсифікація – підробка виконується за допомогою повної чи часткової заміни товару його замінником іншого виду чи найменування із збереженням схожості одного чи декількох ознак. Якісна фальсифікація – це підробка товарів за допомогою харчових чи нехарчових добавок для поліпшення органолептичних властивостей при збереженні чи втраті інших споживчих властивостей або заміна товару вищого ґатунку нижчим. Кількісна фальсифікація – це обман споживача за рахунок значного відхилення параметрів товару (маса, об'єм, довжина та ін.), які перевищують граничні норми відхилення. Кількісна фальсифікація – це один з найбільш давніх способів обману споживачів. Практично цей вид фальсифікації називають недоважуванням та недомірюванням. Вартісна фальсифікація – обман споживачів шляхом реалізації низькоякісних товарів за ціною високоякісних, або товарів менших розмірних характеристик за ціною товарів більших розмірів. Цей вид фальсифікації найбільш поширений, оскільки проводиться спільно з усіма іншими видами фальсифікації. Інформаційна фальсифікація – обман споживачів за допомогою неточної чи перекошеної інформації про товар. Цей вид фальсифікації



проводиться через перекручування інформації в товаросупровідних документах, маркуванні та рекламі.

Критерії не фальсифікованих різних груп харчових продуктів різні. В країнах Євросоюзу зазвичай використовують такі критерії: вміст основних і мінорних компонентів, сорт і район походження, метод виробництва, рік виробництва, не фальсифікованість, характер використаної частини сировини (наприклад, м'яса), традиційний чи інтенсивний метод виробництва, натуральне чи штучне (генетично модифіковане) походження сировинної основи. При визначенні фальсифікації харчових продуктів використовують органолептичні та вимірювальні (фізико-хімічні) методи. Для більш точної характеристики якості при виявленні підробок іноді використовують декілька методик або навіть методів: – композиційно-морфологічний аналіз – мікроскопія, рентгенофазова спектроскопія; – методи розділення та вимірювання – газова та рідинна хроматографія, капілярний електрофорез; – аналіз слідів елементів – атомна емісійна, адсорбційна, рентгено-електронна спектроскопія, елементно-ізотопна масспектрометрія індуктивно зв'язаної плазми, нейтронно-активаційний аналіз; – біохімічне тестування – ферментативний аналіз, генномонологічне картирування; – методи ідентифікації компонентів – спектроскопія ЯМР, інфрачервона спектроскопія з Фур'є-перетворенням; – методи аналізу складу (компонентного, структурно-групового, фрагментного) – масспектрометрія, ЯМР високого розподілу сигналів, інфрачервона спектроскопія; – аналіз стабільних ізотопів – масспектрометрія ізотопних відношень, кількісний ЯМР. Безпеки харчових продуктів пов'язана з наступними проблемами. Глобалізація світової торгівлі продовольчих систем може призводити до нових ризиків, пов'язаних з безпекою харчових продуктів, зокрема, яка може поширитися у різні країни, та забруднене продовольство може бути поширене на більшій площі. До проблеми безпеки продуктів харчування відносять: – мікробіологічні патогени (бактерії, що викликають хвороби, віруси, паразити, гриби та їхні токсини); – залишки пестицидів; – харчові добавки; – токсини довкілля, такі як важкі метали (наприклад, свинець і ртуть); – стійкі органічні забруднювачі (наприклад, діоксин); – нетрадиційні агенти, такі як пріони, які пов'язують з «коров'ячим сказом»; – зоонози, що можуть передаватися через їжу від тварин до людей (наприклад, туберкульоз); – харчові продукти, вироблені із застосуванням певних методів, наприклад, опромінення, або продукти тваринного походження, вироблені із застосуванням гормонів або антибіотиків. – «Коров'ячий сказ» — яскравий приклад проблеми безпеки харчових продуктів «Коров'ячий сказ», або губчаста енцефалопатія корів (ГЕК), є прикладом нової кризи, яка струснула системи безпеки продуктів харчування у всьому світі і яка продовжує розвиватися, оскільки дедалі більше країн виявляють її в себе. Можна впевнено сказати, що найобговорюванішою проблемою є вживання продуктів харчування, які виготовлені з використанням генетично модифікованих організмів (ГМО). Висновки різних публікацій щодо цієї проблеми є досить суперечливими: одні стверджують, «що реальних науково обґрунтованих ризиків для довкілля та для здоров'я людини від використання ГМО рослин поки, що не відмічено», а інші стверджують, що на сьогодні немає надійних методів перевірки на нешкідливість, а вживання генетично модифікованих продуктів може викликати ускладнення та серйозні розлади організму людини. Зазначають що негативний вплив вживання продуктів з ГМО людиною на генетичний апарат і народжуваність можуть накопичуватися і передаватися через механізм спадковості. Між тим Урядова постанова забороняє ввезення, виробництва та реалізацію продуктів дитячого харчування, що містять генетично модифіковані організми, а також передбачає розміщення інформації про якісний склад ГМО, вміст яких перевищує 0,9%.

Слід відзначити, що в цьому питанні найбільш врівноваженою точкою зору є та, що спирається на досвід європейських країн, де законодавством затверджена вимога маркувати продукцію, яка вироблена з використанням генетично модифікованих організмів, якщо їх частка перевищує 0,9%. В такому випадку відповідальність з вживання продуктів з ГМО перекладається на споживача. Через те що незначна кількість лабораторій для проведення аналізу на наявність ГМО в продуктах харчування та несанкціонованим поширенням ГМО рослин в сільському господарстві ця проблема на рівні практичної реалізації повноцінно не функціонує, проте на рівні законодавства вже вирішена. Не менш важливим є питання харчових добавок у продуктах харчування. Останнім часом з'явилося багато синтетичних продуктів, які виготовлені на основі органічних речовин. Харчові добавки вносяться до продуктів для того щоб додати смак, колір, аромат для створення необхідної структури та для повної або часткової заміни натуральної сировини. Для приховання неприємного смаку, гіркоту продукту, зробити його більш привабливішим для покупця існує багато різноманітних речовин. Надмірний вміст барвників, загусників які містяться в харчових продуктах можуть викликати отруєння та захворювання. Середньостатистичний споживач при вживанні звичайний продуктів за рік з'їдає три кілограми хімічних речовин. Обов'язково при покупці продукту потрібно звертати увагу на етикетку, особливо на те, що написано дрібним шрифтом тоді є надія дізнатися правдиву інформацію. Особливо споживачів насторожують написані на етикетці харчові добавки з індексом «Е». На жаль без них сьогодні нікуди, адже саме завдяки харчовим добавкам підфарбовують продукти, щоб виглядали апетитніше, йогурти «вічно молоді», ковбаса має приємний ніжний колір також за допомогою їх використання продукти харчування довго зберігаються. До харчових добавок, які заборонені в Україні відносяться: E121 – барвник червоний цитрусовий 2, E123 – червоний амарант, E240 – консервант-формальдегід тощо. Таким чином, харчові добавки можуть бути використані в харчовій промисловості тільки після усестороннього вивчення переокислених властивостей і встановлень повної безпеки використання кожної окремої добавки. Проте, є і безпечні, і, навіть, у дечому корисні харчові добавки. Наприклад, E163 – барвник – антоціан із шкірки винограду. E338 – антиоксидант та E450 – стабілізатор – безпечні фосфати, навіть, необхідні для наших кісток. Продукти повинні відповідати вимогам та реаліям сьогодення. Це продукти харчування зі збалансованим складом, низькою калорійністю, пониженим вмістом цукру та жирів, спеціального функціонального призначення, а, також, продукти швидкого приготування та тривалого терміну зберігання. Виготовлення цих продуктів без харчових добавок на жаль на сьогодні неможливе. Потенційно небезпечні фактори, що можуть виникнути в процесі виробництва класифікуються: • мікробіологічні та біологічні небезпеки, пов'язані з переробленням тваринницької продукції від тварин, які хворіли на різні хвороби і не були своєчасно вилікувані (м'ясо, молоко); • хімічні, пов'язані з використанням різних хімічних засобів, антибіотиків, гормональних препаратів тощо. Сюди ж варто віднести і використання при виробництві готової продукції різних синтетичних добавок (барвники, консерванти, антиокислювачі, загусники і стабілізатори, емульгатори, підсилювачі смаку, підсолоджувачі – розпушувачі тощо (які шифрують ся буквою Е); • фізичні, пов'язані з потраплянням різних сторонніх предметів у сировину або готову продукцію в процесі її виготовлення. Необхідно звернути увагу на те, що вже досить довгий час фізичні небезпеки мають не випадковий характер, а пов'язані з виробниками, які умисно фальсифікують харчові продукти. Способи фальсифікації і методи їх відкриття відомі.

Серед чинників та передумов через які фальсифікація продуктів харчування набула масового характеру слід віднести: • застарілі, обов'язкові до виконання стандарти та вимоги до використовуваної сировини, рецептури страв, обладнання, які не відповідають вимогам нормативної бази ЄС та СОТ. При створенні нових та виробництві традиційних харчових продуктів дуже часто використовуються документи з низьким правовим статусом результатом цього є випуск продукції яка не відповідає нормативним параметрам навіть за формальними ознаками, тобто є фальсифікованою. • Контроль безпечності ґрунтується не на ефективній системі управління, що відповідає існуючим ризикам (такій, як НАССР), а зазвичай на випробуванні зразків; • контроль за випуском продукції перенесено на вироблену продукцію, тобто кінцеву ланку, тоді майже неможливо щось виправити. Все необхідна сировина, праця та інші ресурси, які необхідні для виробництва продукції вже використані; • відсутність систем забезпечення відстежуваності продукції; • застаріле обладнання та устаткування – часто на вітчизняних підприємствах використовують саме таке обладнання і через це гальмується введення інноваційних технологій виробництва; • статті Кримінального кодексу України (ст.227) і Кодексу України про адміністративні правопорушення (ст. 167 і 170-1) щодо покарання за випуск фальсифікованої продукції харчування не діють. Вимоги до безпеки продовольчої сировини проаналізовано у радніших публікаціях. Законодавчо-нормативна база щодо безпеки продуктів харчування на сьогодні. 20 вересня 2015 року набув чинності Закон України №1602-VII «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів, який спрямований на гармонізацію законодавства України із законодавством ЄС у сфері безпеки та якості харчових продуктів у рамках підписаної угоди про асоціацію. У міжнародній практиці основою для забезпечення безпеки продовольства став Кодекс аліментаріус (Codex Alimentarius). Кодекс аліментаріус – це збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти, розроблених під керівництвом FAO/WHO, спрямованих на захист здоров'я споживачів і гарантування чесної практики в торгівлі ними. Відповідно до закону обов'язково має бути введена система управління за якістю та безпекою харчових продуктів НАССР, яка визнана в світі найякіснішою системою, спрямованою на запобігання виробництва небезпечних продуктів харчування. Крім Комісії з Кодексу аліментаріус в світі діють інші міжнародні організації, які покликані розробляти та координувати міжнародні та національні стандарти такі як Міжнародна організація з стандартизації (ISO) діє з 1946 року як неурядова структура, Європейська економічна комісія ООН, Європейський комітет зі стандартизації (CEN) існує з 1961 року. НАССР (Hazard Analysis and Critical Controlpoints) – лише одна зі складових Системи менеджменту безпеки харчової продукції, яка в свою чергу забезпечує попередження виникнення небезпек на всіх етапах харчового ланцюжка, від первинного виробника сировини до кінцевого споживача. Концепція НАССР була розроблена спільними зусиллями збройних сил США і Національного управління аеронавтики і космонавтики (NASA) під час роботи над американською космічною програмою як механізм, який виключає утворення токсинів у харчовій продукції, яку споживають астронавти в космосі. Поступово система безпеки стала транснаціональною. Зараз нею користуються всі країни Європи, США і Канада, діє вона і всередині країни, і зовні, тобто при експорті чи імпорті. Як уже зазначалося, що дотепер боротьба з негативними наслідками була в кінці виробництва, а з запровадженням цієї дає змогу виявляти загрози на перших етапах, відповідно, надає можливість зупинити виробництво та постачання на полиці магазинів небезпечної для здоров'я людини продукції.

Враховуючи доступність дешевої харчової сировини в системах продовольчої реалізації та недосконалої законодавчої бази України, можна зробити висновок про потенційну загрозу негативного впливу при вживанні фальсифікованих продуктів харчування на здоров'я наше в цілому. В результаті проведеної роботи можна зробити наступні висновки: найбільш сучасною попереджувальною системою, яка забезпечує якість та безпеку харчової продукції, є система на основі принципів НАССР. В сучасних умовах економіки виробник має реалізовувати свій товар тільки при умові виконання вимог, які відповідають та задовольняють міжнародним стандартам. Можемо рекомендувати вживати в їжу продуктів харчування таких підприємств, які викликають довіру та підтверджують її певним документами на якість, купувати продукти відповідно сезону, звертати увагу на стандарти якості.

Молнар, Д. І. Безпека продуктів харчування / Д. І. Молнар, І. М. Соскіда // Економіка і суспільство ; Мукчівський державний університет. – 2016. – Вип. 6. – С. 266–271.

Розділ 1

Безпека продовольчої сировини та продуктів харчування

Загальні питання

Монографії

1. **Біологічні** та фізико-хімічні основи харчових технологій : монографія / В. А. Домарецький, А. М. Куц, О. Ю. Шевченко та ін. ; під ред. В. А. Домарецького ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Фенікс, 2011. – 704 с.
2. **Кундєєва, Г. О.** Формування продовольчої безпеки в умовах еко-соціо-економічної моделі суспільного розвитку: комплексний підхід : монографія / Г. О. Кундєєва ; Національний університет харчових технологій. – Ніжин : ПП Лисенко М. М., 2015. – 240 с.
3. **Срок** годности пищевых продуктов : расчет и испытание : пер. с англ. / под ред. Р. Стеле. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 480 с.
4. **Тёпел А.** Химия и физика молока / А. Тёпел ; пер. с немецкого под ред. канд. техн. наук, доц. С.А. Фильчаковой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 832 с.
5. **Товарознавчі** аспекти підвищення безпеки харчових продуктів : монографія / А. А. Дубініна, Л. П. Малюк, Г. А. Селютина, Т. М. Шапорова. – Київ : Професіонал, 2005. – 176 с.

Довідники

6. **Безпека** та ризики добавок в продуктах харчування, косметичі та засобах особистої гігієни : довідник / В. М. Войціцький та ін. – вид. 2-ге, перероб і допов. – Київ : Компринт, 2018. – 295 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.
7. **Миширяк, В. Г.** Справочно-информационный сборник по гигиене питания и пищевой санитарии : термины, определения, классификация, структура, технологии, требования, понятия, показатели, свойства : справ. пособие / В. Г. Миширяк. – Донецьк : Промінь, 2010. – 404 с.

Навчальні видання

8. **Введение** в технологии продуктов питания : учеб. пособие / И. С. Витол, В. И. Горбатюк, Э. С. Горенков и др. ; под ред. А. П. Нечаева. – Москва : ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.
9. **Загальні** технології харчових виробництв : підручник / В. А. Домарецький, П. Л. Шиян, М. М. Калакура, Л. Ф. Романенко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Університет Україна, 2010. – 814 с.
10. **Нутриціологія** : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.
11. **Технологічні** властивості сировини : навч. посібник / О. П. Прісс, С. В. Кюрчев, В. Ф. Жукова, Н. А. Гапріндашвілі. – Херсон : Олді-плюс, 2014. – 224 с.
12. **Харчова** біотехнологія : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. В. Кігель ; Національний університет харчових технологій – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.
13. **Безпека** харчування: сучасні проблеми : посіб.-довідник / уклад. А. В. Бабюк, О. В. Макарова, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів. – Чернівці : Книги - XXI, 2005. – 456 с.
14. **Бондар, О. І.** Основи біологічної безпеки (екологічна складова) : навч. посібник / О. І. Бондар, Л. П. Новосельська, Т. Г. Іващенко ; під заг. ред. Г. Г. Шматкова ; Державна екологічна академія післядипломної освіти та управління. – Херсон : Грін Д. С., 2016. – 372 с.
15. **Витол, И. С.** Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – Москва : ДеЛи принт, 2013. – 352 с.
16. **Ганина, В. И.** Техническая микробиология продуктов животного происхождения : учеб. пособие / В. И. Ганина, Н. С. Королева, С. А. Фильчакова. – Москва : ДеЛи принт, 2008. – 352 с.
17. **Гігієна** харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 1 / Т. І. Аністратенко, Т. М. Білко, О. В. Благодарова та ін. ; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – 528 с.
18. **Гігієна** харчування з основами нутриціології : підручник : у 2 кн. Кн. 2 / В. І. Ципріян, І. Т. Матасар, В. І. Слободкін та ін. ; за ред. В. І. Ципріяна. – Київ : Медицина, 2007. – 544 с.
19. **Грегірчак Н. М.** Мікробіологія харчових виробництв. Лабораторний практикум / Н. М. Грегірчак ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2009. – 302 с.

20. **Димань, Т. М.** Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – Київ : Академія, 2011. – 520 с.
21. **Донченко, Л. В.** Безопасность пищевой продукции : учебник / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Москва : Пищепромиздат, 2001. – 528 с.
22. **Екотрофологія** : Основи екологічно безпечного харчування : навч. посібник / Т. М. Димань, М. М. Барановський, Г. О. Білявський та ін. ; за наук. ред. Т. М. Димань. – Київ : Лібра, 2006. – 304 с.
23. **Експертиза продовольчих товарів.** Кредитно-модульний курс : навчальний посібник / О. П. Юдічева, З. Я. Котова, Н. О. Кузнецова, З. П. Рачинська ; Полтавський університет економіки і торгівлі. – Київ : Ліра-К, 2014. – 248 с.
24. **Журавков, В. В.** Продовольча безпека в надзвичайних ситуаціях: історичний досвід та концептуальні підходи до її забезпечення в Україні / В. В. Журавков. – Київ : УАЗТ, 2002. – 96 с.
25. **Запольський А. К.** Екологізація харчових виробництв : підручник / А. К. Запольський, А. І. Українець. – Київ : Вища школа, 2005. – 428 с.
26. **Зубар Н. М.** Основи фізіології та гігієни харчування : підручник / Н. М. Зубар. – Київ : ЦУЛ, 2010. – 336 с.
27. **Коршунова, Г. Ф.** Технологічні основи безпеки продуктів харчування : навч. посібник / Г. Ф. Коршунова и др. ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. – 523 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.
28. **Косой, В. Д.** Реология молочных продуктов (полный курс) : учебник / В. Д. Косой, Н. И. Дунченко, М. Ю. Меркулов. – Москва : ДеЛи принт, 2010. – 826 с.
29. **Мельник, Ю. Ф.** Основи управління безпечністю харчових продуктів : навч. посібник / Ю. Ф. Мельник, В. М. Новиков, Л. С. Школьник. – Київ : Союзу споживачів України, 2007. – 297 с.
30. **Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов** : учебное пособие / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. В. Карцев и др. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2007. – 288 с.
31. **Павлоцкая, Л. Ф.** Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки : учебник / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, В. В. Евлаш. – Київ : Инкос, 2007. – 287 с.

32. **Технология** продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба, Г. Г. Дубцов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

33. **Токсичні** речовини у харчових продуктах та методи їх визначення : підручник / А. А. Дубініна, Л. П. Малюк, Г. А. Селютіна та ін. ; МОН України, ХДУХТ. – Київ : Професіонал, 2007. – 384 с.

34. **Чепелюк, О. О.** Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв : підручник / О. О. Чепелюк, О. А. Єщенко, Ю. Ю. Доламакін ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 311 с.

Статті з наукових та фахових видань

35. **Абетка** екологічної безпеки : "Правильна вода" // Екоінформ. – 2011. – № 1 (261). – С. 23.

36. **Амосов, М.** Моя система здоров'я / М. Амосов // Наука і суспільство. – 2013. – № 11-12. – С. 18–27.

37. **Андрусишина, И. Н.** Минеральный обмен и здоровье человека / И. Н. Андрусишина // Вода і водоочисні технології. – 2014. – № 4 (74). – С. 22–27.

38. **Бабина, Т. А.** Вода – ты сама жизнь! / Т. А. Бабина // Молочная промышленность. – 2013. – № 9. – С. 28–29.

39. **Баль-Прилипко, Л. В.** Значення води у формуванні якості харчових продуктів / Л. В. Баль-Прилипко, О. М. Ляшенко // Молочное дело. – 2010. – № 7 (88). – С. 8–12.

40. **Бут, О.** Аспекты пищевой безопасности / О. Бут // Мир упаковки. – 2015. – № 5. – С. 42–44.

41. **Бутенко, Л. М.** Вплив науки про харчування на технологію якісних та безпечних продуктів / Л. М. Бутенко, Н. М. Слободянюк, О. С. Андрощук // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 5 (50). – С. 24–26.

42. **Доценко, В. А.** О структуре потребления продуктов питания по пищевой ценности и медико-пищевым признакам / В. А. Доценко, Д. Х. Кулев, Ю. В. Клоков // Пищевая промышленность. – 2016. – № 8. – С. 22–25.

43. **Дремина-Брэм, А.** Про воду / А. Дремина-Брэм // Гастрономъ. – 2013. – № 7 (138). – С. 88–89.

44. **Дусенко, С. В.** Проблемы питания в мегаполисе / С. В. Дусенко, О. В. Полянская // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 36–39.

45. **Ковалёнок, А. В.** Разработка единых требований к пищевой безопасности / А. В. Ковалёнок, Н. В. Sommer, А. Ю. Курочкин // Мясные технологии. – 2014. – № 11 (143). – С. 47–49.

46. **Крючкова, Ю. Б.** Система управления пищевой безопасностью на производстве / Ю. Б. Крючкова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 103–106.
47. **Маликов, А. А.** Наше будущее-здоровое питание / А. А. Маликов, Н. И. Брикач // Молочная промышленность. – 2008. – № 4. – С. 29–30.
48. **Мостенська, Т. Л.** Харчування як складова продовольчої безпеки / Т. Л. Мостенська, Г. О. Кундєєва // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 3. – С. 113–122.
49. **Новые** международные инициативы в создании систем эффективного прогнозирования рисков и обеспечения безопасности пищевых продуктов / Н. Р. Ефимочкина, О. В. Багрянцева, Э. К. Дюпуи и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 2. – С. 92–103.
50. **Нугуманов, Б. С.** О внедрении новых систем обеспечения безопасности пищевых продуктов / Б. С. Нугуманов, Р. Р. Егорова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 9. – С. 22–23.
51. **О создании** автоматизированной экспертной системы органолептической оценки качества пищевых продуктов / В. Г. Аитов, И. Г. Благовещенский, М. М. Благовещенская и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 4. – С. 53–56.
52. **Организация** питания населения в условиях чрезвычайных ситуаций / В. Барбашов, А. Ф. Хубаева, О. А. Корнева и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 63–66.
53. **Применение** физико-химической технологии для повышения безопасности пищевой продукции / А. Л. Никифорова, О. А. Суворов, Н. Д. Посохов и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 9. – С. 49–53.
54. **Проданчук, М. Г.** До проблеми безпеки харчування населення України / М. Г. Проданчук, В. Л. Корецький, Н. М. Орлова // Проблеми харчування. – 2005. – № 2 (7). – С. 5–9.
55. **Прокопец, Ж. Г.** Современные методы диагностики для определения безопасности и сроков хранения эмульсионных пищевых продуктов / Ж. Г. Прокопец, А. Б. Подволоцкая, Ю. В. Шардакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 94–96.
56. **Росада, М. О.** Контроль над безпекою продуктів харчування під час їх виробництва та реалізації. Дезінфектологічні аспекти / М. О. Росада, О. В. Сурмашева, В. В. Бідна // Довкілля та здоров'я. – 2012. – № 4 (63). – С. 55–61.
57. **Слива, Ю. В.** Програми – передумови – необхідне підґрунтя для впровадження систем безпечності на харчових підприємствах / Ю. В. Слива, М. Ю. Шатило // Мясное дело. – 2010. – № 7. – С. 36–39.

58. **Стрикаленко, Т. В.** Этюды о воде и еде / Т. В. Стрикаленко // Вода і водоочисні технології. – 2017. – № 1 (83). – С. 8–10.
59. **Чистая** вода – источник здоровья и успеха // Академия гостеприимства. - 2013. - № 2 (14). - С. 72-74
60. **Шилов, Г. Ю.** Основные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции / Г. Ю. Шилов, И. Н. Лейнсон, А. И. Подлесный // Пищевая промышленность. – 2008. – № 11. – С. 12–14.
61. **Ярчак, В.** Екологічна безпека продуктів харчування / В. Ярчак // Підприємництво, господарство і право. – 2009. – № 5 (161). – С. 100–103.

1.1. Законодавчі та нормативні документи

Законодавчі документи

62. **Безпека** продуктів харчування : основи законодавства. Ч. 1. / упоряд. М. І. Малишко ; Українська наукова асоціація, Національний аграрний університет. – Київ : НАУ, 2002. – Б. м. : б. в., 2002. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-pbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.
63. **Закон** України Про безпечність та якість харчових продуктів : станом на 10 лютого 2012 р. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 70 с.
64. **Закон** України про внесення змін до деяких законів України щодо запобігання використанню фальсифікованих пестицидів і агрохімікатів : від 14 вересня 2006 р. № 141-V // Відомості Верховної Ради України. – 2006. – № 43. – С. 1452–1453.

Статті з наукових та фахових видань

65. **Гиноян, Р. В.** Внедрение системы ХАССП не должно быть формальным / Р. В. Гиноян, Н. И. Брикач // Пищевая промышленность. – 2015. – № 1. – С. 52–54.
66. **Гребенюк, М.** Шляхи вдосконалення законодавства у сфері виробництва й обігу новітніх харчових продуктів / М. Гребенюк // Підприємництво, господарство і право. – 2012. – № 11 (203). – С. 108–111.
67. **Дыдыкин, А. С.** Межгосударственный стандарт на консервы для детей раннего возраста / А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова, М. А. Асланова // Мясная индустрия. – 2011. – № 8. – С. 10-12.

68. **Егоров, Ю. В.** ХАССП. Что это такое и зачем это нужно? / Ю. В. Егоров // Питание и общество. – 2014. – № 4. – С. 12–13.
69. **Ковалёнок, А. В.** Разработка единых требований к пищевой безопасности / А. В. Ковалёнок, Н. В. Соммер, А. Ю. Курочкин // Мясные технологии. – 2014. – № 11 (143). – С. 47–49.
70. **Кохан, С. В.** Развитие национальной стандартизации и ее гармонизация с системой стандартизации Европейского Союза / С. В. Кохан // Молочное дело. – 2012. – № 8 (109). – С. 20–21.
71. **Кохан, С. В.** Технічне регулювання галузі виробництва та реалізації харчової продукції / С. В. Кохан // Молочное дело. – 2012. – № 11-12 (112). – С. 20–21.
72. **Крючкова, Ю.** Схема FSSC 22000 как эффективный инструмент управления пищевой безопасностью / Ю. Крючкова // Мясные технологии. – 2012. – № 6 (114). – С. 54-56.
73. **Крючкова, Ю.** Схема FSSC 22000 как эффективный инструмент управления пищевой безопасностью / Ю. Крючкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 7 (131). – С. 24–27.
74. **Новойтенко, І. В.** Проблеми і перспективи розвитку законодавства України в сфері технічного регулювання якості продукції / І. В. Новойтенко // Управління сучасним підприємством. – 2012. – С. 138–140.
75. **Онул, К.** Що зміниться з новим законом про харчову безпеку? / К. Онул // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 5. – С. 33–34.
76. **Особенности** практического применения международного стандарта PAS 220-2008 / Д. А. Еделев, В. М. Кантере, В. А. Матисон, В. В. Волохин // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 48–51.
77. **Рудницкий, В. Ф.** Практические аспекты перехода от ДСТУ 4161 к ISO 22000 при совершенствовании наср-системы предприятия / В. Ф. Рудницкий // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2016. – № 3 (100). – С. 31-34.
78. **Сергеев, В. Н.** Стандартизация, сертификация и качество пищевой продукции / В. Н. Сергеев // Пищевая промышленность. – 2002. – № 6. – С. 62.
79. **Створені** теоритичні органи Держпродпотребслужби // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 9 (32). – С. 15.
80. **Шилов, Г. Ю.** ХАССП – вершина пирамиды пищевой безопасности / Г. Ю. Шилов, И. Н. Лейнсон // Пищевая промышленность. – 2009. – № 10. – С. 18–19.

1.2. Продовольча безпека в Україні та у світі

Книги, монографії

81. **Збалансування** продовольчого ринку в контексті забезпечення продовольчої безпеки : монографія / І. В. Федулова, О. І. Драган, Г. О. Кундєєва та ін. ; кер. авт. кол. І. В. Федулова ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2015. – 398 с.

82. **Ильина, З. М.** Продовольственная безопасность: теория, методология, практика : монография / З. М. Ильина ; Государственное научное учреждение "Институт экономики НАН Беларуси". Центр аграрной экономики. – Минск : ГНУ Институт экономики НАН Беларуси, 2007. – 229 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

83. **Мельник, Л. М.** Деякі аспекти продовольчої безпеки в Україні / Л. М. Мельник ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ : Оріяни, 2005. – 10 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

84. **Принципи** збалансування продовольчої безпеки : монографія / І. В. Федулова, А. С. Тіхонова, О. А. Лисенко та ін. ; кер. авт. кол. проф. І. В. Федулова ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2014. – 380 с.

85. **Продовольча** безпека і персоніфікація харчування: у пошуках балансу та ефективної системи управління : монографія / О. Б. Чернега та ін. ; наук. ред. О. Б. Чернега. – Кривий Ріг : Чернявський Д. О., 2015. – 255 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

86. **Продовольча** безпека: сутність, стан та особливості забезпечення : монографія / І. В. Федулова та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2013. – 467 с.

87. **Продовольча** безпека і персоніфікація харчування: у пошуках балансу та ефективної системи управління : монографія / О. Б. Чернега та ін. ; наук. ред. О. Б. Чернега. – Кривий Ріг : Чернявський Д. О., 2015. – 255 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

88. **Пушак, Я. Я.** Механізми управління системою продовольчої безпеки регіону: теорія, методологія, практика : монографія / Я. Я. Пушак. – Херсон : Айлант, 2012. – 323 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

89. **Резникова, О. С.** Продовольственная безопасность в условиях мировой глобализации экономики : монография / О. С. Резникова ; Національний університет биоресурсов и природопользования Украины. – Київ : АРИАЛ, 2011. – 327 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

90. **Система** продовольственной безопасности: закономерности формирования и факторы развития / З. М. Ильина и др. ; Государственное научное учреждение "Институт экономики НАН Беларуси". Центр аграрной экономики. – Минск : Институт экономики НАН Беларуси, 2007. – 111 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

91. **Сталий** розвиток та безпека агропродовольчої сфери України в умовах глобалізаційних викликів : монографія / О. І. Павлов, М. А. Хвесик, В. В. Юрчишин, С. О. Юшин ; за ред. О. І. Павлова. – Одеса : АстроПринт, 2012. – 760 с.

92. **Страшинська, Л. В.** Стратегія розвитку продовольчого ринку в Україні : монографія / Л. В. Страшинська ; під ред. Б. М. Данилишина. – Київ : Профі, 2008. – 532 с.

93. **Управління** регіональною продовольчою безпекою в умовах економічної нестабільності : монографія / Калетнік Г. М. та ін. ; Вінницький національний аграрний університет. – Вінниця : Меркьюрі-Поділля, 2015. – 251 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

94. **Хвесик, М. А.** Продовольча безпека України : монографія / М. А. Хвесик, А. С. Лисецький ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ : б.в., 2008. – 159 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

95. **Кардаш, О. Л.** Оцінювання та державне регулювання продовольчої безпеки України : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / О. Л. Кардаш ; Київській національний університет технологій та дизайну. – Київ, 2014. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

96. **Котвицька, Н. М.** Організаційно-економічні засади ефективної агропродовольчої політики в Україні : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Н. М. Котвицька ; Інститут законодавства Верховної Ради України. – Київ, 2009. – 17 с.

97. **Малигіна, В. Д.** Методологія розвитку продовольчої безпеки України : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.03 / В. Д. Малигіна ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2011. – 37 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

98. **Неймирок, Ю. О.** Державне регулювання продовольчої безпеки : автореф. дис... канд. екон. наук: 08.02.03 / Ю. О. Неймирок ; Харківський національний університет ім. В. Н. Каразіна. – Харків, 2006. – 18 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

99. **Пугачов, М. В.** Економічний механізм забезпечення продовольчої безпеки в умовах міжнародної інтеграції України : автореф. дис. ... канд. екон. наук : спец. 08.00.03 / М. В. Пугачов. – Київ, 2015. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21491> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

100. **Ревенко, С. О.** Розвиток аграрного ринку та формування продовольчої безпеки : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / С. О. Ревенко ; Національний науковий центр "Інститут аграрної економіки". – Київ, 2016. – 21 с.

101. **Сахненко, А. С.** Збалансованість асортиментного портфелю підприємств харчової промисловості в контексті забезпечення продовольчої безпеки : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / А. С. Сахненко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24002> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

102. **Тарасюк, О. Б.** Механізм державного матеріального резервування в системі продовольчої безпеки : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / О. Б. Тарасюк ; Вищий навчальний заклад «Національна академія управління». – Київ, 2016. – 23 с.

103. **Черенков, В. М.** Гігієнічне обґрунтування хімічної безпеки харчування населення в умовах індустріального регіону : автореф. дис. ... канд. мед. наук: 14.02.01 / В. М. Черенков ; Національний медичний університет ім. О. О. Богомольця. – Київ, 2008. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

104. **Чернелевська, О. Л.** Вдосконалення державної конкурентної політики на засадах парадигми конкурентоздатності харчової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / О. Л. Чернелевська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 42 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19166> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

105. **Чорна, Н. П.** Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування в умовах імперативу продовольчої безпеки : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.03 / Н. П. Чорна ; Миколаївський національний аграрний університет. – Миколаїв, 2014. – 40 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

Статті з наукових та фахових видань, розділи колективних монографій

106. **Баль-Прилипка, Л. В.** Продовольча безпека в Україні та світі / Л. В. Баль-Прилипка, О. П. Сокирко // Мясное дело. – 2011. – № 7. – С. 10–12.

107. **Бєлов, Ю. П.** Роль інфраструктури підприємства при розробці системи менеджменту харчової безпеки / Ю. П. Бєлов // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2008. – № 4 (19). – С. 62–63.; № 5 (20). – С. 62–63 ; № 9. – С. 70–71 ; 10 (71). – С. 62–63 ; № 11 (71). – С. 52.

108. **Бєлова, Т. Г.** Маркетингове забезпечення економічної безпеки промислового підприємства / Т. Г. Бєлова, О. Ф. Крайнюченко // Економічна безпека в умовах глобалізації світової економіки : кол. монографія. – Дніпропетровськ : ФОП Дробязко С. І., 2014. – Т. 2. – С. 21–26.

109. **Гусева, Е. С.** Состояние и перспективы обеспечения продовольственной безопасности Китая в условиях глобализации / Е. С. Гусева // Хлебопродукты. – 2016. – № 12. – С. 48–50.

110. **Забарна, Ю.** Оптимальні шляхи і способи забезпечення безпечного харчування населення України / Ю. Забарна // Економіст. – 2014. – № 11 (337). – С. 66–69.
111. **Коваленок, А. В.** Выработка единых требований как часть глобального подхода к пищевой безопасности / А. В. Коваленок, Н. В. Соммер, А. Ю. Курочкин // Всё о мясе. – 2015. – № 4. – С. 20–23.
112. **Корецький, В. Л.** До проблеми безпеки харчування та моніторингу якості життя населення України / В. Л. Корецький, Н. М. Орлова // Проблеми харчування. – 2006. – № 1 (10). – С. 42–44.
113. **Кундєєва, Г. О.** Продовольча безпека: диференціація рівнів продовольчого забезпечення країни / Г. О. Кундєєва // Наукові праці НУХТ ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2013. – № 49. – С. 139–145.
114. **Мостенська, Т. Г.** Продовольча безпека на рівні домогосподарств / Т. Г. Мостенська // Наукові праці НУХТ ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – Т. 21, № 1. – С. 121–133.
115. **Павлова, В. А.** Місце товарознавчої експертизи в реалізації програми "Україні – безпечне харчування" / В. А. Павлова, О. Ю. Холодова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 48–49.
116. **Панченко, М. О.** Методика оцінки рівня задоволеності споживачів у харчовій продукції / М. О. Панченко // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 4. – С. 57–60.
117. **Піх, М. З.** Безпека споживання продуктів в моделі стратегії розвитку держави / М. З. Піх // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 1 (21). – С. 72–76.
118. **Прядко, А.** Генезис становлення системи безпеки харчових продуктів у Європейському Союзі / А. Прядко // Підприємництво, господарство і право. – 2016. – № 5 (243). – С. 112–118.
119. **Сіднєва, Ж. К.** Продовольча безпека України в умовах світової глобалізації / Ж. К. Сіднєва // Стан та перспективи розвитку економіки України в умовах глобалізації : теорія та практика : кол. монографія / під ред. д.е.н., проф. О. О. Непочатенко. – Умань : ВПЦ Візаві, 2014. – Ч. 1. – С. 127–133.
120. **Сіднєва, Ж. К.** Продовольча безпека як складова економічної безпеки України / Ж. К. Сіднєва // Економічна безпека в умовах глобалізації світової економіки : кол. монографія. – Дніпропетровськ : ФОП Дробязко С. І., 2014. – Т. 1. – С. 215–223.

Розділ 2

Харчування та здоров'я

2.1. Функції харчування

Книги, монографії

121. **Баранова, А. И.** Сыворожка, пахта, кефир. Укрепляем здоровье, поднимаем иммунитет / А. Баранова. – Харьков : Vivat, 2017. – 222 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

122. **Віват, Г. І.** Їжа в пареміях : на перетині культур : монографія / Г. І. Віват. – Одеса : ВМВ, 2017. – 296 с.

123. **Гончарук, В. В.** Наука о воде / В. В. Гончарук. – Київ : Наукова думка, 2010. – 510 с.

124. **Їжа і філософія : їжте, пийте і будьте щасливі** = [Food & Philosophy : eat, think and be marry] : пер. з англ. / упоряд. : Ф. Олгоф, Д. Монро. – Київ : Темпора, 2011. – 346 с.

125. **Щелкунов, Л. Ф.** Пища и экология : монография / Л. Ф. Щелкунов, М. С. Дудкин, В. Н. Корзун. – Одеса : Оптимум, 2000. – 515 с.

Навчальні видання

126. **Пластун, А. М.** Технологія приготування їжі : практикум : навч. посібник / А. М. Пластун, В. В. Ткач. – Київ : Центр навчальної літератури, 2004. – 212 с.

127. **Технологія** приготування їжі. Українська кухня : навч. посібник / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новікова та ін. – Харків : Світ книг, 2012. – 537 с.

128. **Шумило, Г. І.** Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – Київ : Кондор, 2013. – 504 с.

Статті з наукових та фахових видань

129. **Аксенова, Л.** С любовью о еде / Л. Аксенова // Гастрономъ. – 2012. – № 7. – С. 43.

130. **Анісімов, М.** Органічна продукція : екологічні вимоги до смачної та здорової їжі / М. Анісімов // Екологія підприємства. – 2015. – № 3. – С. 15-21.

131. **Арефьева, А.** Разоблачаем мифы о еде / А. Арефьева, Е. Арефьева // Питание и общество. – 2011. – № 5. – С. 28–29.

132. **Варипаєв, О. М.** Філософія їжі як феномен суспільства споживання / О. М. Варипаєв // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 2. – С. 325–327.
133. **Варипаєв, О. М.** Філософія їжі: концептуальні підходи до осмислення феномену / О. М. Варипаєв // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1 (15), Ч. 2. – С. 319–325.
134. **Горбань, Н.** Якщо б ми споживали грубу їжу з ячменю, то жили бдовше і почувалися значно краще / Н. Горбань // Зерно і хліб. – 2010. – № 4 (60). – С. 13.
135. **Димань, Т. М.** Органічна їжа / Т. М. Димань // Мясное дело. – 2008. – № 3. – С. 42–45.
136. **Димань, Т. М.** Штучна їжа / Т. М. Димань // Мясное дело. – 2008. – № 4. – С. 29–31.
137. **Европейская** декларация по пище, технологии и питанию // Пищевая промышленность. – 2009. – № 7. – С. 52–53.
138. **Лишвиц, С.** Реанимация едой / С. Лишвиц // Гастрономъ. – 2012. – № 7. – С. 82–83.
139. **Нетребенко, А.** Їсти, щоб жити / А. Нетребенко // Безпека життєдіяльності. – 2013. – № 12. – С. 4.
140. **Писаревський, В. М.** Соя і бобові культури – джерело білків рослинного походження для їжі та лікування / В. М. Писаревський // Хранение и переработка зерна. – 2007. – № 11 (101). – С. 47–48.
141. **Правдивый, А.** Традиции и культура питания народов мира / А. Правдивый // Молочное дело. – 2010. – № 5 (86). – С. 38–40.
142. **Примірна** інструкція з охорони праці, безпеки життєдіяльності під час організації прийому їжі // Безпека життєдіяльності. – 2012. – № 8. – С. 4–5.
143. **Сюткина, О.** Право на еду / О. Сюткина, П. Сюткин // Гастрономъ. – 2013. – № 5 (136). – С. 82–90.
144. **Что** мы едим? // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 2. – С. 42–43.

2.2. Раціональне харчування

Книги, монографії

145. **Воронцов, В. Т.** Культурні рослини в раціональному харчуванні та оздоровленні / В. Т. Воронцов и др. – Полтава : РВВ Полтавської державної аграрної академії, 2007. – 216 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

146. **Горяна, Л. Г.** Збалансоване та раціональне харчування як здоров'язбережувальна технологія в освіті : Теорія. Методика. Програма. Досвід / Л. Г. Горяна ; Національна академія педагогічних наук України, Центральний інститут післядипломної педагогічної освіти, ДВНЗ "Університет менеджменту освіти". – Київ : б. в., 2013. – 297 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

147. **Мухацька, Р.** Основи здоров'я і раціонального харчування = Основы здоровья и рационального питания : монографія / Р. Мухацька ; пер. з пол. Ю. Г. Попсуєнко ; Національний педагогічний університетт ім. М. П. Драгоманова, Інститутт екології економіки і права. – Київ : ІВЦ АЛКОН, 2016. – 253 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

148. **Никула, Т. Д.** Харчування людей (раціональне і дієтичне) / Т. Д. Никула, А. Д. Тодоренко. – Київ : Задруга, 2007. – 218 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

Навчальні видання

149. **Гагара, В. Ф.** Раціональне харчування різних категорій населення : навч. посібник / В. Ф. Гагара ; Запорізький національний технічний університет. – Запоріжжя : ЗНТУ, 2016. – 183 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

150. **Гойко, І. Ю.** Фізіологія і гігієна харчування : навч. посібник / І. Ю. Гойко, А. О. Башта ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2018. – 192 с.

151. **Зубар, Н. М.** Фізіологія харчування : практикум : навч. посібник / Н. М. Зубар, Ю. В. Руль, М. К. Булгакова. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 208 с.

152. **Іванов, С. В.** Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2015. – 402 с.

153. **Мікробіологія** та фізіологія харчування : навч. посібник / В. Д. Малигіна, О. А. Ракша-Слюсарєва, В. П. Ракова та ін. – 2-ге вид., стер. – Київ : Кондор, 2014. – 242 с.

154. **Міхеєнко, О. І.** Основи раціонального та оздоровчого харчування : навч. посібник / О. І. Міхеєнко. – Суми : Університетська книга, 2014. – 184 с.

155. **Орлова, Н. Я.** Фізіологія та біохімія харчування : підручник / Н. Я. Орлова ; Київський державний торговельно-економічний університет. – Донецьк : КНТЕУ, 2001. – 248 с.

156. **Основи** раціонального і лікувального харчування Текст : навч. посібник / П. О. Карпенко та ін. ; за заг. ред. д-ра мед. наук, проф. П. О. Карпенка ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2011. – 504 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

157. **Фізіологія** харчування : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін, І. В. Цихановська. – Суми : Університетська книга, 2011. – 473 с.

158. **Фізіологія** харчування. Практикум : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін, І. В. Цихановська. – Суми : Університетська книга, 2011. – 152 с.

Статті з наукових та фахових видань

159. **Амброзевич, Е. Г.** Особенности европейского и азиатского подходов к ингредиентам к продуктам для здорового питания / Е. Г. Амброзевич // Пищевая промышленность. – 2005. – № 4. – С. 12–13.

160. **Атанасова, В. В.** Рослинний білок як складова раціонального харчування / В. В. Атанасова, Л. М. Тележенко // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 11.

161. **Блинникова, О. М.** Методология обогащения плодов и ягод йодом для обеспечения рационального питания населения / О. М. Блинникова, Л. Г. Елисеева // Пищевая промышленность. – 2015. – № 9. – С. 42–44.

162. **Бондаренко, Т. А.** Використання "Еламіну" в раціонах харчування населення України / Т. А. Бондаренко, Т. М. Рижкова, В. Г. Прудніков // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 325–330.
163. **Гребенюк, М.** Сучасна концепція здорового та раціонального харчування – складова системи забезпечення продовольчої безпеки України / М. Гребенюк // Підприємництво, господарство і право. – 2013. – № 6 (210). – С. 41–45.
164. **Григоренко, О. М.** Продуктові інновації як засіб збалансування раціону харчування людини / О. М. Григоренко // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 137–138.
165. **Гула, П.** Тыквенная мука. Ее значение в рационе питания / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 20–22.
166. **Депутат, Ю. М.** Застосування абстрактних інформаційних моделей для дослідження стану вегетативної нервової системи військовослужбовців Збройних сил України у разі фактичного і скоригованого раціону харчування / Ю. М. Депутат, М. П. Гуліч, Й. Р. Левіт // Довкілля та здоров'я. – 2010. – № 1 (52). – С. 67–72.
167. **Джахангірова, Г. З.** Современное состояние вопроса физиологически функциональной значимости хлеба в рационе питания населения и алиментарно-зависимые заболевания / Г. З. Джахангірова, П. М. Турсунходжаев // Хлебопродукты. – 2016. – № 7. – С. 54–57.
168. **Домарецький, В.** Адекватне харчування / В. Домарецький, А. Куц, В. Ганчук // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 7 (335). – С. 12–14.
169. **Дослідження** впливу харчування на розвиток хвороб системи кровообігу / М. В. Зарицька, О. І. Семенова, Н. О. Бублієнко та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 45. – С. 26–30.
170. **Дусенко, С. В.** Проблемы питания в мегаполисе / С. В. Дусенко, О. В. Полянская // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 36–39.
171. **Еделев, Д. А.** Нутригеномика как важный фактор при проектировании рациона питания человека / Д. А. Еделев, М. Ю. Сидоренко, М. А. Перминова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 14–17.
172. **Євлаш, В. В.** Шляхи поповнення харчового раціону дефіцитними есенціальними нутрієнтами / В. В. Євлаш, О. Т. Старчаєнко, В. О. Акмен // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 390–395.

173. **Зайко, Г. М.** Использование пектина в рационе энтерального питания / Г. М. Зайко, А. А. Гриценко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 5-6 (258-259). – С. 88–90.

174. **Ибрагимова, З. Р.** Получение и аспекты рационального применения йодированных белков в технологии функциональных продуктов питания / З. Р. Ибрагимова, Е. И. Цопанова, Д. Д. Симеониди // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 5 (34). – С. 73–77.

175. **Кобренюк, Т. М.** Основи раціонального харчування / Т. М. Кобренюк // Безпека життєдіяльності. – 2014. – № 6. – С. 22–25.

176. **Козак, В. П.** О рациональном питании и методах оценки качества мясных продуктов / В. П. Козак // Мясное дело. – 2008. – № 5. – С. 26–29 ; 2011. – № 9. – С. 28–30.

177. **Котинська, А.** Новий спосіб одержання йодованої біомаси дає змогу збагатити харчовий раціон йодовмісними продуктами [Електронний ресурс] / А. Котинська, А. Салюк, Л. Чернухіна // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 8-9. – С. 18–19. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/8560> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

178. **Маликов, А. А.** Наше будущее-здоровое питание / А. А. Маликов, Н. И. Брикач // Молочная промышленность. – 2008. – № 4. – С. 29–30.

179. **Махинько, В.** Дикорослі рослини - можливий шлях збалансування раціону [Електронний ресурс] / В. Махинько, О. Бабіч, Л. Махинько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 3–4. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/340> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

180. **Махинько, В. М.** Розрахунок біологічної цінності харчових продуктів та раціонів за методикою PDCAAS [Електронний ресурс] / В. М. Махинько, І. О. Соколовська, Л. М. Черниш // Зернові продукти і комбікорми. – 2017. – № 1 (65). – С. 22–26. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25341> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

181. **Новый** зерновой хлеб для ежедневного здорового рациона питания // Хлебопёк. – 2015. – № 4. – С. 36–37.

182. **Пересічний, М. І.** Методичні рекомендації до розроблення оздоровчих харчових раціонів для військовослужбовців / М. І. Пересічний, І. А. Магалецька, О. О. Довга // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 76–77.

183. **Пересічний, М. І.** Розроблення харчових раціонів функціонального призначення для студентів [Електронний ресурс] / М. І. Пересічний, С. М. Пересічна // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 3 (28). – С. 9–14. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20328> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

184. **Про системний** підхід до розробки раціонів харчування / Ж. А. Крутовий, Л. О. Касілова, Ю. Ю. Приказчикова та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 1, вип. 1 (17). – С. 246–252.

185. **Расулов, Т. М.** Особенности рациона питания водителей-профессионалов / Т. М. Расулов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 69–70.

186. **Рибалка, О.** У цивілізованому світі добре розуміють харчову цінність натуральних продуктів здорового харчування / О. Рибалка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 7–16.

187. **Сімахіна, І. О.** Виробництво сухого грибного напівфабрикату для збагачення харчових раціонів / І. О. Сімахіна, І. Ю. Гойко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 2. – С. 190–196.

188. **Смоляр, В. І.** Діоксини і фурани в харчових продуктах та раціонах / В. І. Смоляр, Г. І. Петрашенко // Проблеми харчування. – 2005. – № 2 (7). – С. 21–25.

189. **Соболева, О. А.** Инстантированные горячие напитки из порошкообразных смесей в рационе профилактического диабетического и диетического питания / О. А. Соболева, Г. Л. Филонова, Т. А. Головина // Пиво и напитки. – 2014. – № 4. – С. 40–42.

190. **Сухие** пюре из картофеля для рационального и лечебного питания / И. И. Дуданов, Н. Е. Павловская, И. Н. Гагарина и др. // Пищевая промышленность. – 2012. – № 3. – С. 34–35.

191. **Таюпова, И. М.** К вопросу рационального питания, коррекции микронутриентного статуса, профилактики и лечения дефицита железа у беременных / И. М. Таюпова // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84, № 2. – С. 25–33.

192. **Тележко, Л. М.** Збагачення раціону харчування людини фізіологічно активними компонентами за рахунок споживання соків напоїв / Л. М. Тележко, К. А. Михайлова // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 3. – С. 9–13.
193. **Токаев, Э. С.** Разработка биологически активного модуля для рациона питания спортсменов в сложнокоординационных видах спорта / Э. С. Токаев, А. А. Хасанов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 57–59.
194. **Тусинов, А. Г.** Анализ рационов спортсменов с применением принципов здоровьесберегающего питания и внедрения мальтозосодержащих продуктов / А. Г. Тусинов, Ю. В. Данильчук, О. А. Суворов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 5 (34). – С. 82–86.
195. **Тусинов, А. Г.** Анализ сырья животного происхождения, используемого для приготовления блюд из рациона питания спортсменов тяжелоатлетов / А. Г. Тусинов, Ю. В. Данильчук // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 51–56.
196. **Українець, А. І.** Наукові аспекти розроблення харчових раціонів для військовослужбовців / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 3. – С. 209–215.
197. **Фадеев, Л. В.** Растительное масло и его значимость в рационе питания для здоровья человека / Л. В. Фадеев // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7 (203). – С. 49–51.
198. **Федосова, К. С.** Порівняння раціонів харчування в українській армії і в арміях інших країн / К. С. Федосова, Л. М. Тележенко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 8–13.
199. **Чумак, Н. Е.** Оптимизация рационов питания с помощью функциональных пищевых продуктов / Н. Е. Чумак, О. Н. Голинько, А. Е. Подрушняк // Проблемы харчування. – 2005. – № 4 (9). – С. 18-25.
200. **Чумак, Н. Е.** Оптимизация рационов питания с помощью функциональных пищевых продуктов / Н. Е. Чумак, О. Н. Голинько, А. Е. Подрушняк // Проблемы харчування. – 2005. – № 4 (9). – С. 18–25.
201. **Шеманська, Є. І.** Шляхи збагачення харчового раціону людини есенціальними жирними кислотами / Є. І. Шеманська // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 20. – С. 80–85.

2.3. Поживні речовини

Книги, монографії, довідкові видання

202. **Витамины**, микро- и макроэлементы : справочник / В. В. Горбачев, В. Н. Горбачева. – Минск : Книжный дом, 2002. – 544 с.
203. **Гриффит, В.** Витамины, травы, минералы и пищевые добавки : справочник : пер. с англ. / В. Гриффит. – Москва : ФАИР-ПРЕСС, 2000. – 1056 с.
204. **Лоу, К.** Все о витаминах / К. Лоу. – Москва : Крон-Пресс, 2000. – 352 с.
205. **Минделл, Э.** Справочник по витаминам и минеральным веществам : пер. с англ. / Э. Минделл ; под ред. Н. В. Воронцова. – Москва : Медицина и питание, 2000. – 432 с.
206. **Питание** по группам крови / сост. О. В. Завязкин. – Донецк : БАО, 2003. – 288 с.
207. **Спиричев, В. Б.** Обогащение пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами. Наука и технология : монография / В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк, В. М. Позняковский. – 2-е изд., стер. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2005. – 548 с.
208. **Углеводы** в пищевых продуктах : монография / М. О. Полумбрик, В. В. Литвяк, З. В. Ловкис, В. Н. Ковбаса ; Национальний університет пищевых технологий, Украина; Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, Республика Беларусь. – Минск : Минфина, 2016. – 592 с.
209. **Щелкунов, Л. Ф.** Пища и экология : монография / Л. Ф. Щелкунов, М. С. Дудкин, В. Н. Корзун. – Одеса : Оптимум, 2000. – 515 с.

Навчальні видання

210. **Біологічна хімія** : підручник / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Л. Р. Димитрієвич, Н. В. Божко. – Суми : Університетська книга, 2011. – 510 с.
211. **Іванов, С. В.** Технологія оздоровчих харчових продуктів : підручник / С. В. Іванов, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 402 с.
212. **Іванова, В. Д.** Технологія природних вітамінів : навч. посібник / В. Д. Іванова, Г. О. Сімахіна ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2015. – 343 с.
213. **Ластухін, Ю. О.** Хімія природних органічних сполук : навч. посібник / Ю. О. Ластухін ; Національний університет «Львівська політехніка». – Львів : Львівська політехніка, 2005. – 560 с.

214. **Нутриціологія** : навч. посібник / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін. – Харків : Світ книг, 2013. – 560 с.
215. **Решнова, С. Ф.** Хімія біоорганічна : навч.-метод. посібник / С. Ф. Решнова, Л. Л. Пилипчук, Н. Т. Малєєва ; Херсонський державний університет. – Херсон : Олді-Плюс, 2014. – 172 с.
216. **Харчова хімія** : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, О. Ф. Аксьонова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світ книг, 2012. – 504 с.

Статті з наукових та фахових видань

217. **Арефьева, Е. О** плохом и хорошем холестерине / Е. Арефьева // Питание и общество. – 2014. – № 5. – С. 20–21.
218. **Арсеньєва, Л. Ю.** Фракційний склад полісахаридного комплексу концентратів харчових волокон рослинного походження / Л. Ю. Арсенєва, О. В. Борисенко, В. Ф. Доценко // Хранение и переработка зерна. – 2006. – № 6 (84). – С. 35–37.
219. **Безопасность** витаминов : возможные и мнимые угрозы / А. Г. Мойсеёнок, Т. С. Морозкина, Е. А. Мойсеёнок, Л. В. Янковская // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2013. – № 1. – С. 29–32.
220. **Безпечність** питної води в європейському і українському водному законодавстві / В. М. Шестопапов, М. В. Набока, С. А. Омельчук, Л. П. Почекайлова // Довкілля та здоров'я. – 2008. – № 4 (47). – С. 18–25.
221. **Белково-липидные** продукты питания и биотехнология их приготовления / С. М. Доценко, О. В. Скрипко, В. М. Грызлов, В. В. Макаренко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 2. – С. 31–33.
222. **Богатырев, А. Н.** Витамины – важнейшие компоненты пищевых продуктов XXI века / А. Н. Богатырев // Мясная индустрия. – 2011. – № 1. – С. 52–55. ; № 2. – С. 42–45.
223. **Бужин, О. А.** Управління продовольчою безпекою : визначення загальних показників потреби населення у вуглеводах, які повинні надходити з продуктами харчування / О. А. Бужин // Актуальні Проблеми Економіки. – 2011. – № 9. – С. 195–199.
224. **Взаимодействие** пищевых волокон с различными ингредиентами пищи / В. В. Бессонов, Е. К. Байгарин, К. Д. Горшунова и др. // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 3. – С. 41–45.
225. **Волошина, І. М.** Поверхнево-активні речовини мікробного походження [Електронний ресурс] / І. М. Волошина, Т. П. Пирог // Харчова промисловість. – 2008. – Вип. 6. – С. 54–57. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій :

<http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/654> (дата звернення: 20.06.2018).

– Назва з екрана.

226. **Вся правда о холестерине** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 34–35.

227. **Григоренко, О. М.** Роль вітамінів у харчуванні людини / О. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 33–36.

228. **Данилишин, М. С.** Цукрозамінники і підсоложувачі на ринку цукру України / М. С. Данилишин // Цукор України. – 2013. – № 5 (89). – С. 17–20.

229. **Джавадов, А. К.** Определение классов липидов и подклассов фосфолипидов в биологических материалах методом тонкослойной хроматографии с последующей денситометрией / А. К. Джавадов, Г. С.Зулев, Э. А. Клепикова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 9–14.

230. **Димитрієвич, Л. Р.** Розвиток концепції харчових волокон як складової раціону людини / Л. Р. Димитрієвич, Т. М. Степанова // Мясное дело. – 2012. – № 8/9. – С. 13–14.

231. **Древин, В. Е.** Природные растительные компоненты как пищевые ингредиенты / В. Е. Древин, Т. А. Шипаева, В. И. Комарова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 3. – С. 51–52.

232. **Еликов, А. В.** Обмен холестерина и состояние процессов липопероксидации при гиродинамии. Эффект применения аскорбиновой кислоты и а-токоферола / А. В. Еликов, П. И. Цапок // Вопросы питания. – 2010. – Т. 79, № 6. – С. 38–41.

233. **Иванова, Е. Е.** Снижение содержания соли в рыбных продуктах как важный фактор здорового питания / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – №4. – С. 8–10.

234. **Капрельянц, Л. В.** Специфічні вуглеводи в харчуванні / Л. В. Капрельянц // Хранение и переработка зерна. – 2005. – № 4 (70). – С. 56–58.

235. **Кобыляцкая, Е.** Сахар и его заменители : вред и польза / Е. Кобыляцкая // Сахар. – 2014. – № 4. – С. 14–15.

236. **Коденцова, В. М.** Витамин К: функциональная роль и пищевые источники / В. М. Коденцова // Переработка молока. – 2016. – № 4 (199). – С. 48–51.

237. **Коденцова, В. М.** К обоснованию уровня обогащения витаминами и минеральными веществами пищевых продуктов массового потребления / В. М. Коденцова, О. А. Вржесинская // Вопросы питания. – 2011. – Т.80, № 5. – С. 64–70.

238. **Кривошапко, О. А.** Лечебные и профилактические свойства липидов и антиоксидантов, выделенных из морских гидробионтов / О. А. Кривошапко, А. М. Попов // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 2. – С. 4-8.
239. **Кричман, Е. С.** Пищевые волокна и их роль в создании продуктов здорового питания / Е. С. Кричман // Пищевая промышленность. – 2007. – № 8. – С. 62–63.
240. **Лобанов, В. Г.** Биологическая роль пищевых липидов / В. Г. Лобанов, В. В. Щербин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 28–30.
241. **Миронова, А. В.** Сахар в сбалансированном питании / А. В. Миронова // Сахар. – 2012. – № 7. – С. 54–55.
242. **Митченко, Т. Е.** Безопасна ли вода из-под крана? / Т. Е. Митченко, З. В. Малецкий, М. А. Сусь // Вода і водоочисні технології. – 2014. – № 4 (74). – С. 4–16.
243. **Могильный, В. А.** Немного о пользе пищевых волокон / В. А. Могильный, Г. Ю. Попкова // Молочная промышленность. – 2009. – № 10. – С. 40–41.
244. **Мойсеяк, М. Б.** Сахар – традиционный, натуральный источник энергии для человека / М. Б. Мойсеяк // Сахар. – 2014. – № 7. – С. 18.
245. **Некрасов, П. А.** Исследование влияния структурированных липидов на течение процессов обмена в организме / П. А. Некрасов, Ю. М. Плахотная, Т. В. Горбач // Масложировой комплекс. – 2014. – № 2 (45). – С. 41–45.
246. **О пользе сахара** // Сахар. – 2014. – № 4. – С. 16.
247. **О’Коннор, А.** Сахар действительно вреден? Смотря какой / А. О’Коннор // Сахар. – 2016. – № 6. – С. 44–46.
248. **Обогащенные** и функциональные пищевые продукты: сходство и различия / В. К. Мазо, В. М. Коденцова, О. А. Вржесинская, И. С. Зилова // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 1. – С. 62–68.
249. **Обоснование** уровня обогащения пищевых продуктов витаминами и минеральными веществами / В. М. Коденцова, О. А. Вржесинская, В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк // Вопросы питания. – 2010. – Т. 79, № 1. – С. 23–33.
250. **Петренко, А. С.** Законодательное регулирование обращения биологически активных добавок к пище в Европейском союзе и отдельных странах Европы / А. С. Петренко, М. Н. Пономарева, Б. П. Суханов // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83, № 3. – С. 32–40.
251. **Петров, Б. С.** Так ли уж вреден сахар, как об этом говорят «английские ученые»? / Б. С. Петров // Сахар. – 2014. – № 6. – С. 16–17.

252. **Петров, С. М.** Сахар или сахарозаменители ? / С. М. Петров, Н. М. Подгорнова // Сахар. – 2013. – № 11. – С. 33–36.
253. **Петров, С. М.** Сахар или сахарозаменители? / С. М. Петров, Н. М. Подгорнова // Сахар. – 2013. – № 12. – С. 16–24.
254. **Пищевые** волокна в продуктах питания / Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова, А. П. Нечаев и др. // Пищевая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 8–10.
255. **Пищевые** ингредиенты, добавки и пряности за здоровое питание // Пищевая промышленность. – 2004. – № 9. – С. 134.
256. **Плазмалогены** – биологически активные липиды: свойства, получение / И. В. Глазкова, В. А. Саркисян, Н. В. Жилинская и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 66–69.
257. **Подсластители** в питании человека // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 5 (126). – С. 24–31.
258. **Потребность** человека в жирах и пути ее удовлетворения // Мясное дело. – 2010. – № 2. – С. 36–37.
259. **Природний** фітостерин сквален-унікальний компонент ліпідів / В. А. Кіщенко, О. В. Голубець, І. В. Левчук, С. М. Шкаруба // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 107.
260. **Прокушева, Е. А.** Современные требования к количественному и качественному составу пищевых продуктов / Е. А. Прокушева // Пищевая промышленность. – 2011. – № 8. – С. 8–10.
261. **Прохоров, В. С.** Вся правда о холестерине / В. С. Прохоров // Масла и жиры. – 2013. – № 3-4 (143-144). – С. 10–11.
262. **Рябцева, О. А.** Сахар – зло!.. Сахар – зло??? / О. А. Рябцева // Сахар. – 2016. – № 2. – С. 4.
263. **Рябцева, О.** Обвиняется сахар ! / О. Рябцева // Сахар. – 2016. – № 3. – С. 5.
264. **Сазонова, О. В.** Питание и пищевой статус работников умственного труда с низкой физической активностью / О. В. Сазонова, А. К. Батурин // Вопросы питания. – 2010. – Т.79, № 3. – С. 46–50.
265. **Сахар** – лучше! // Сахар. – 2015. – № 8. – С. 47–48.
266. **Симонов, Г.** Сахар : друг или враг? / Г. Симонов // Питание и общество. – 2015. – № 11. – С. 20-21.
267. **Скидан, И. Н.** Холестерин – эссенциальный компонент молочных смесей для питания ребенка раннего возраста? / И. Н. Скидан, К. С. Казначеев, А. Е. Гуляев // Вопросы питания. – 2016. – Т.85, № 6. – С. 118–130.

268. **Смоляр, В. І.** Аліментарні ефектори ліпідного обміну / В. І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2003. – № 1. – С. 8–14.
269. **Сопронюк, М.** Ще раз про вітаміни / М. Сопронюк // Надзвичайна ситуація. – 2011. – № 4 (161). – С. 63.
270. **Специализированный** липидный модуль: технология получения и оценка биологической эффективности / В. А. Саркисян, С. Н. Зорин, Ю. С. Сидорова и др. // Пищевая промышленность. – 2016. – № 12. – С. 54–58.
271. **Спиричев, В. Б.** Научное обоснование применения витаминов в профилактических и лечебных целях. Сообщение 1. Недостаток витаминов в рационе современного человека: причины, последствия и пути коррекции / В. Б. Спиричев // Вопросы питания. – 2010. – Т. 79, № 5. – С. 4–14.
272. **Спиричев, В. Б.** Обогащение пищевых продуктов микронутриентами: научные принципы и практические решения / В. Б. Спиричев, Л. Н. Шатнюк // Пищевая промышленность. – 2010. – № 4. – С. 20–24.
273. **Токсикологическая** характеристика продуктов окисления липидов / В. А. Саркисян, А. А. Кочеткова, В. В. Бессонов, И. В. Глазкова // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 6. – С. 80–85.
274. **Тужилкин, В. И.** О роли сахара в современном мире Часть I / В. И. Тужилкин, С. В. Штерман, А. Б. Бодин // Пищевая промышленность. – 2012. – № 7. – С. 54–57.
275. **Тужилкин, В. И.** О роли сахара в современном мире Часть I / В. И. Тужилкин, С. В. Штерман, А. Б. Бодин // Пищевая промышленность. – 2012. – № 7. – С. 54–57.
276. **Тужилкин, В. И.** Сахар в современном мире / В. И. Тужилкин, С. В. Штерман // Сахар. – 2012. – № 9. – С. 44–51.
277. **Турна, А. А.** Роль минеральных веществ в иммунном ответе организма, активация ядерного транскрипционного фактора NF-kB и матриксных металлопротеиназ / А. А. Турна, В. М. Девиченский // Вопросы питания. – 2010. – Т. 79, № 2. – С. 66–72.
278. **Ферментативний** метод отримання дієтичних структурованих ліпідів / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна, Ю. М. Плахотна, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2009. – № 29. – С. 26–29.
279. **Физико-химические** свойства пищевых волокон и пектина, полученных из свекловичного жома на основе электрохимической активации / В. А. Лосева, Н. А. Матвиенко, Л. Н. Путилина, А. А. Ефремов // Сахар. – 2008. – № 10. – С. 65–68.

280. **Физиологические** и технологические аспекты применения пищевых волокон / Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова, О. Г. Шубина и др. // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2004. – № 1. – С. 14–17.
281. **Физиологические** и технологические аспекты применения пищевых волокон / Л. Ипатова, А. Кочеткова, О. Шубина и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 3–8 ; 2013. – № 11 (108). – С. 24–29.
282. **Хамагаева, И. С.** Холестеринметаболизирующая активность пробиотических микроорганизмов / И. С. Хамагаева, А. Х. Цыбикова, Н. А. Замбалова // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 56.
283. **Холестерин** : 12 фактов, которые перевернут вашу жизнь // Пищевая промышленность. – 2013. – № 6. – С. 61.
284. **Штангеева, Н. І.** Цукор у харчуванні людини / Н. І. Штангеева, Л. С. Клименко // Цукор України. – 2007. – № 3 (52). – С. 2–4.
285. **Шубина, О. Г.** Полидекстроза - многофункциональный углевод для создания низкокалорийных и обогащенных продуктов / О. Г. Шубина // Пищевая промышленность. – 2005. – № 5. – С. 28–31.
286. **Шулбаева, М. Т.** Сохранение традиционных качеств пищевых продуктов при использовании пищевых волокон / М. Т. Шулбаева, К. Л. Коновалов // Пищевая промышленность. – 2004. – № 5. – С. 16–17.
287. **Эффективность** использования в профилактическом питании пищевых продуктов с сочетанным содержанием пектина и витаминов / Т. В. Спиричева, В. Б. Спиричев, В. М. Коденцова и др. // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 4. – С. 47–55.

Розділ 3

Харчування дітей

Книги

288. **Здоровье ребенка** : пер. с англ. / авт. : Х. Виге (рук.), А. Джордане, Р. Таллада и др. – Москва : Лабиринт пресс, 2008. – 293 с.

289. **Методичні** рекомендації щодо харчування дітей, які зазнали впливу радіаційного опромінення / М. І. Пересічний, В. Н. Корзун, П. О. Карпенко, В. П. Кульчицька ; МНС, КНТЕУ. – Київ : Книга, 2007. – 84 с.

Навчальні видання

290. **Методи** контролю харчових продуктів : навч. посібник / Т. А. Королук, С. І. Усатюк, Т. А. Костінова, І. М. Філіпченко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 146 с.

Статті з наукових та фахових видань

291. **Аксенов, И. В.** Загрязнение продуктов детского питания охратоксином А / И. В. Аксенов, И. Б. Седова, В. А. Тутельян // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84, № 5. – С. 76–81.

292. **Бедных, Б. С.** Моделирование углеводного состава в продуктах детского питания. Научные и практические аспекты / Б. С. Бедных, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. – 2015. – № 9. – С. 50–52.

293. **Безусов, А. Т.** Консервовані продукти для харчування дітей, хворих на дисбактеріоз / А. Т. Безусов, І. К. Мазуренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Ч. 2, вип. 2(16). – С. 151–158.

294. **Бессонова, О. В.** Аспекты современной организации питания детей младшего возраста / О. В. Бессонова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 7. – С. 63–65.

295. **Бутов, А. В.** Экологически чистый картофель для детского и диетического питания / А. В. Бутов, А. А. Мандрова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т.37, № 3. – С. 121–126.

296. **Вдосконалення** асортименту та технології спеціальних продуктів для профілактичного харчування дітей / Ю. П. Крижова, Л. В. Пешук, О. А. Топчій, П. О. Карпенко // Харчова промисловість. – 2007. – Вип. 5. – С. 40–42.

297. **Горбань, Н.** Сахар в детском питании / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 49–51.
298. **Дмитровська, Г.** Дитячий виріб – не для дітей? / Г. Дмитровська, Л. Москаленко // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 9-10 (301-302). – С. 12–13.
299. **Еделев, Д. А.** Системное обеспечение безопасности и качества школьного питания / Д. А. Еделев, В. М. Кантере, В. А. Матисон // Пищевая промышленность. – 2012. – № 10. – С. 26–28.
300. **Ермилова, К.** Питание детей первого года жизни / К. Ермилова // Питание и общество. – 2011. – № 6. – С. 15–16.
301. **Ермилова, К.** Пищевая пирамида для детей старше года / К. Ермилова // Питание и общество. – 2011. – № 11. – С. 21–22.
302. **Иванова, Н.** И снова о питании детей / Н. Иванова // Питание и общество. – 2011. – № 11. – С. 22.
303. **Исаев, В. А.** Проблемы и пути совершенствования дошкольного и школьного питания / В. А. Исаев, В. С. Симоненко, С. Е. Дмитриева // Пищевая промышленность. – 2012. – № 11. – С. 28–30.
304. **Катаєва, С. Є.** Безпечність застосування синтетичних добавок у харчових продуктах для дітей / С. Є. Катаєва // Безпека життєдіяльності. – 2012. – № 8. – С. 35–40.
305. **Каші з пребіотиками в раціоні дитини** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 44–45.
306. **Кириллова, О. О.** Современные представления о полиморфизме генов, регулирующих обмен липидов / О. О. Кириллова // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 4. – С. 48–52.
307. **Клиндухов, В. П.** Оптимизация школьного питания: проблемы и решения / В. П. Клиндухов, Е. А. Бутина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 15–20.
308. **Конь, И. Я.** Углеводы пищи и здоровье детей и подростков / И. Я. Конь // Пищевая промышленность. – 2005. – № 4. – С. 14–16.
309. **Махнюк, В. М.** Санітарно-гігієнічні питання щодо розміщення фабрик-кухонь на сельбищній території / В. М. Махнюк // Довкілля та здоров'я. – 2014. – № 3 (70). – С. 75–79.
310. **Молочные** продукты для питания детей с лактазной недостаточностью / Б. С. Бедных, И. Р. Раманаускас, А. Ю. Киселёв, Т. А. Антипова // Молочная промышленность. – 2015. – № 4. – С. 38–39.
311. **Низкобелковые** продукты питания для детей / А. Жушман, В. Карпов, Т. Калинина, Л. Бакулина // Хлебопродукты. – 2006. – № 6. – С. 42–43.

312. **Обогащенные** молочные продукты для питания детей дошкольного и школьного возраста / И. В. Чумакова, Н. В. Фатеева, А. О. Пивоваров, О. А. Полежаева // Переработка молока. – 2013. – № 2 (158). – С. 60–62.
313. **Омельянець, М. І.** Гігієнічні оцінка організованого безплатного харчування потерпілих від Чорнобильської катастрофи дітей на радіоактивно забруднених територіях України для профілактики внутрішнього опромінення / М. І. Омельянець, Н. В. Півень, Н. В. Гунько // Довкілля та здоров'я. – 2015. – № 2 (73). – С. 44–49.
314. **Основні** засади законодавства України щодо харчування дітей // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 16–17.
315. **Оценка** возможности применения минеральной воды в питании детей / Е. М. Севостьянова, О. Л. Буткова, М. М. Ложкомоева и др. // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 38–39.
316. **Півень, Н. В.** Стан та проблеми виконання державної програми щодо організованого харчування дітей на радіоактивно забруднених територіях України / Н. В. Півень // Довкілля та здоров'я. – 2015. – № 3. – С. 56–60.
317. **Приезжева, Л. Г.** Зерновое сырье для продуктов детского питания / Л. Г. Приезжева, Т. А. Леонова // Пищевая промышленность. – 2013. – № 12. – С. 28–30.
318. **Симоненко, С. В.** Научно-практические аспекты в детском питании / С. В. Симоненко, Т. А. Антипова, Б. М. Мануйлов // Пищевая промышленность. – 2010. – № 2. – С. 8–9.
319. **Тюшевская, О.** Школьное питание : безопасно и полезно / О. Тюшевская // Стандарты и качество. – 2013. – № 10 (916). – С. 96–97.
320. **Устинова, А. В.** Новое поколение ветчинных изделий для детского питания / А. В. Устинова, Н. Е. Солдатова // Мясные технологии. – 2011. – № 11 (107). – С. 54–56.
321. **Харчовий** статус і обґрунтування норм харчування організованого дитячого населення України / А. Є. Подрушняк, В. П. Кульчицька, Є. В. Гончарук та ін. // Проблеми харчування. – 2004. – № 4 (5). – С. 31–38.
322. **Чумак, Н. Е.** Современные подходы к выбору диетических добавок-пробиотиков в рациональном питании детей и взрослых / Н. Е. Чумак // Масложировой комплекс. – 2014. – № 4 (47). – С. 39–41.
323. **Шпонтар, І. М.** Кавун – смакота чи небезпека / І. М. Шпонтар // Безпека життєдіяльності. – 2013. – № 8. – С. 29.
324. **Штонда, О. А.** М'ясо птиці в дитячому харчуванні / О. А. Штонда, Н. А. Савчук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 204–206.

Забруднення продуктів харчування

4.1. Забруднення нітратами

Статті з наукових та фахових видань

325. **Дубініна, А. А.** Вивчення особливостей здатності картоплі до накопичення нітратів / А. А. Дубініна, В. Ю. Прокудіна, В. О. Єфімова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 388–392.

326. **Дубініна, А. А.** Визначення вмісту нітратів у різних сортах часнику / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, Н. А. Чернова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 328–331.

327. **Ивлева, О. С.** Влияние высокомолекулярных аминов на извлечение нитратов из водных растворов методом нанофильтрации / О. С. Ивлева, В. П. Бадеха, В. В. Гончарук // Химия и технология воды. – 2012. – Т. 34, № 3. – С. 232–243.

328. **Иевлева, О. С.** Технологическая схема очистки природных вод от нитрат-ионов баромембранными методами / О. С. Иевлева, В. П. Бадеха, В. В. Гончарук // Химия и технология воды. – 2014. – Т. 36, № 5 (241). – С. 448–457.

329. **Лавренко, С.** Удобрять, но проверять. Выращивание рассадных томатов на промышленной основе и исследование факторов, снижающих содержание нитратов / С. Лавренко, Н. Рябинина // Зерно. – 2015. – № 2 (107). – С. 41–46.

330. **Мглинец, А. И.** Ксенобиотики и токсичные вещества / А. И. Мглинец, Н. В. Кацерикина // Пищевая промышленность. – 2002. – № 10. – С. 74–75.

331. **Могильный, М. П.** Повышение безопасности продуктов питания за счет снижения содержания нитратов / М. П. Могильный // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 77–80.

332. **Наносенсори** здатні швидко й достовірно виявляти в харчових продуктах всілякі забруднення // Зерно і хліб. – 2014. – № 4 (76). – С. 22–23.

333. **Не покупайте** раненые овощи // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 2. – С. 42–43.

334. **Нитраты** в питьевой воде // Вода і водоочисні технології. – 2010. – №11-12 (53-54). – С. 42-43.

335. **Определение** содержания нитратов в свекле с помощью нетоксичного осветлителя / Л. И. Чернявская, В. А. Заец, А. А. Петренко и др. // Сахар. – 2000. – № 5. – С. 18–20.
336. **Сапура, О. В.** Пробиотичні бактерії в очищенні питної води від нітратів [Електронний ресурс] / О. В. Сапура, П. І. Гвоздяк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 1. – С. 30–33. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19479> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.
337. **Сопронюк, М.** Нітрати / М. Сопронюк // Надзвичайна ситуація. – 2013. – № 4 (185). – С. 56–57.
338. **Сопронюк, М. Т.** Нітрати – прихована небезпека / М. Т. Сопронюк // Безпека життєдіяльності. – 2013. – № 7. – С. 26–27.
339. **Тимощук, С.** Вміст нітратів-іонів в овочах: Науковці дослідили продукцію, придбану на ринках міста Львова / С. Тимощук, О. Тимощук // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 2 (366). – С. 7–8.
340. **Треніна, А. С.** Чим небезпечні весняні вітаміни? / А. С. Треніна // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 3. – С. 7.
341. **Федоренко, В. И.** Применение обратного осмоса и ионообмена для кондиционирования природных вод с высоким содержанием нитратов / В. И. Федоренко, В. А. Поляков, Т. Р. Цой // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2008. – № 4. – С. 25–32.
342. **Филько, Я. В.** Известные и менее известные факторы, влияющие на ЯМБ: стратегии для успешного ведения яблочно-молочного брожения / Я. В. Филько // ВиноГрад. – 2010. – № 4 (27). – С. 53–56.
343. **Цветкова, Г. М.** Нітратне забруднення джерел питної води в Україні / Г. М. Цветкова // Вода і водоочисні технології. – 2009. – № 1-2 (31-32). – С. 44–50.
344. **Улчибекова, Н. А.** Микробиологическая и токсикологическая оценка быстрозамороженной земляники / Н. А. Улчибекова, М. Д. Мукайлов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 12. – С. 35–37.

4.2. Радіаційне забруднення

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

345. **Мишковська, А. А.** Удосконалення системи довготривалого радіаційного моніторингу продуктів харчування та харчових раціонів на території України : автореф. дис. ... канд. мед. наук : 03.00.01 / А. А. Мишковська ; ДУ Науковий центр радіаційної медицини АМН України. – Київ, 2010. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

Статті з наукових та фахових видань

346. **Гулієва, Н. М.** Проблеми забезпечення екологічно чистою питною водою населення, яке проживає на територіях радіоактивного забруднення / Н. М. Гулієва, В. Д. Рудь // Актуальні Проблеми Економіки. – 2011. – № 10. – С. 194-202.

347. **Дослідження** вмісту цезію-137 та стронцію-90 у продуктах харчування з оцінкою доз опромінення населення і можливих наслідків для здоров'я / А. В. Куцак та ін. // Вісник проблем біології і медицини. – 2017. – Вип. 1. – С. 75–78. – Режим доступу : [https://vpbm.com.ua/ua/vipusk-1-\(135\),-2017/8735](https://vpbm.com.ua/ua/vipusk-1-(135),-2017/8735) (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

348. **Ковальова, С. П.** Виробництво радіологічно безпечної продукції птахівництва на радіаційно забрудненій території / С. П. Ковальова // Агроекологічний журнал. – 2016. – № 1. – С. 65–70.

349. **Півень, Н. В.** Стан та проблеми виконання державної програми щодо організованого харчування дітей на радіоактивно забруднених територіях України / Н. В. Півень // Довкілля та здоров'я. – 2015. – № 3. – С. 56–60.

350. **Сравнительная** оценка качества мяса бычков, откармливаемых в техногенной зоне / Э. С. Дзодзиева, М. Г. Кокаева, Р. Б. Темираев и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 2. – С. 46-48.

351. **Столяров, Г. В.** Производство молока в условиях радиоактивного загрязнения / Г. В. Столяров // Молочная промышленность. – 2003. – № 2. – С. 31–34.

352. **Тимошенко, Т. Г.** Очистка радиоактивно загрязненных вод с повышенным солесодержанием / Т. Г. Тимошенко, А. А. Боголепов, Г. Н. Пшинко // Химия и технология воды. – 2009. – Т. 31, № 1. – С. 78–88.

353. **Тищенко, О.** Вміст ізотопів радіоактивного цезію при випікання хліба зменшується / О. Тищенко, Ю. Вечтомова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 10 (47). – С. 13–14.

354. **Хоменко, І. М.** Оцінка впливу споживання продуктів харчування місцевого виробництва на формування дози внутрішнього опромінення у віддалений період після Чорнобильської катастрофи / І. М. Хоменко, С. В. Поліщук // Довкілля та здоров'я. – 2014. – № 2 (69). – С. 57–61.

4.3. Забруднення важкими металами

Статті з наукових та фахових видань

355. **Алиев, М. Р.** Исследование фазоселективной сорбции полифенолов и тяжелых металлов из жидкой фазы плодово-ягодной пульпы / М. Р. Алиев, Р. З. Алиев, А. Р. Алиев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. – № 3. – С. 14–19.

356. **Бакайтис, В. И.** Влияние тепловой обработки на физические показатели и содержание тяжелых металлов в макромикетах / В. И. Бакайтис, И. Э. Цапалова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 2. – С. 138–141.

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

358. **Белякина, Н. Е.** Функциональные мясорастительные консервы высокой пищевой ценности с сорбционным эффектом / Н. Е. Белякина, А. В. Устинова, А. И. Сурнина // Пищевая промышленность. – 2010. – № 3. – С. 28–29.

359. **Визначення** залишкового вмісту металаксилу в олійній сировині / І. Левчук, В. Кіщенко, М. Осейко, О. Литвиненко // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 2 (81). – С. 53–57.

360. **Вольтамперометрическое** определение тяжелых металлов в пищевых продуктах с использованием анализатора ВА-5 / З. А. Темердашев, С. А. Литвинов, Т. Г. Цюпко, О. Б. Воронова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 75–77.

361. **Гончарук, В. В.** Наночистота в питьевом водоснабжении / В. В. Гончарук, А. А. Кавицкая, М. Д. Скильская // Химия и технология воды. – 2011. – Т. 33, № 1. – С. 63–94.

362. **Горлов, И. Ф.** Новые биологически активные вещества для обеспечения экологической безопасности и повышения качества молока / И. Ф. Горлов, Н. И. Мосолова, Е. Ю. Злобина // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 32–34.

363. **Данильчук, В. П.** К вопросу содержания никеля в жировых продуктах / В. П. Данильчук, П. В. Владимирский // Масла и жиры. – 2003. – № 5 (27). – С. 10.

364. **Долгов, Е. К.** Проблема очистки воды – мировые тенденции / Е. К. Долгов // Вода і водоочисні технології. – 2011. – № 4 (58). – С. 20–25.
365. **Дорошенко, Т. Н.** Атомно- абсорбционный анализ тяжелых металлов в плодах яблони / Т. Н. Дорошенко, С. А. Бирюков, Е. П. Алешин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 12–14.
366. **Дослідження** вмісту важких металів і нітратів у томат-продуктах / С. М. Василенко, Т. О. Вашук, В. В. Шутюк, В. І. Бондар // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2009. – № 29. – С. 88–90.
367. **Дубініна, А. А.** Визначення вмісту важких металів у виноградному вині "Кагор" вітчизняного виробництва / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, В. О. Петрів // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 224–229.
368. **Дубініна, А. А.** Визначення вмісту солей важких металів у різних ботанічних сортах баклажанів, що реалізуються на ринках Харкова / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, І. О. Чергіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 350–354.
369. **Дубініна, А. А.** Визначення вмісту солей важких металів у різних ботанічних сортах часнику, вирощених у різних регіонах / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, Н. А. Чернова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 310–314.
370. **Исследование** закономерностей экстракционно-фотометрического определения меди в пищевых продуктах и объектах окружающей среды / Т. Б. Починок, О. П. Миронова, Е. В. Деткина, С. А. Пестунова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 78–80.
371. **Іонна** хроматографія: використання методу для аналізу іонного складу води будь-якого типу // Вода і водоочисні технології. – 2008. – № 5 (29). – С. 46–50.
372. **Капранов, С. В.** Контроль качества каптажей родников – как составная часть социально-гигиенического мониторинга / С. В. Капранов // Вода і водоочисні технології. – 2009. – № 1-2 (31-32). – С. 36–43.
373. **Касьянов, Г. И.** Получение воды с модифицированным изотопным составом для использования в технологиях пищевых продуктов / Г. И. Касьянов, А. В. Христюк, Е. И. Мякинникова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 65–68.
374. **Качество** мяса бройлеров при детоксикации тяжелых металлов / Т. З. Мильдзихов, Р. Б. Темираев, М. А. Хадиков, Э. В. Малиева // Мясные технологии. – 2013. – № 12. – С. 55–57.

375. **Колесніченко, С. Л.** Поліпшення екологічної чистоти зерна шляхом обробки електроактивованою водою / С. Л. Колесніченко // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 3 (39). – С. 46–49.
376. **Контроль** качества продуктов питания из свинины / Р. Б. Темираев, Э. С. Дзодзиева, М. Г. Кокаева и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 3. – С. 44–47.
377. **Контроль** качества свинины при скормливании ферментных препаратов и адсорбентов / Р. Б. Темираев, В. Р. Каиров, Э. С. Дзодзиева и др. // Мясная индустрия. – 2016. – № 3. – С. 43–46.
378. **Котинський, А.** Сорбція важких металів спіруліною / А. Котинський, А. Салюк // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 1 (365). – С. 28–30.
379. **Кошова, В. М.** Методи очищення води від амонію / В. М. Кошова, В. М. Салтанюк // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 10 (160). – С. 63–64.
380. **Кузнецова, Е. А.** Накопление тяжелых металлов растениями кукурузы в процессе онтогенеза / Е. А. Кузнецова, В. А. Гаврилина, В. Ю. Зомитев // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 2 (37). – С. 30–34.
381. **Лисицын, А. Б.** Смеси нутрицевтиков с очищающим и обогащающим эффектами для функциональных продуктов на мясной основе / А. Б. Лисицын, А. В. Устинова, А. И. Сурнина // Всё о мясе. – 2011. – № 5. – С. 32–36.
382. **Лисунова, Л.** Снижение токсического действия тяжелых металлов / Л. Лисунова, В. Ларин // Комбикорма. – 2008. – № 2. – С. 84–85.
383. **Маляренко, В.** Вода : как не загрязнить, чтобы потом не очищать / В. Маляренко // Вода і водоочисні технології. – 2012. – № 1-2 (61-62). – С. 40–41.
384. **Матвейко, Н. П.** Определение тяжелых металлов в соках и нектарах / Н. П. Матвейко, С. К. Протасов, В. В. Садовський // Пиво и напитки. – 2015. – № 4. – С. 56–59.
385. **Мирунко, В.** Пестициди – "міна" уповільненої дії / В. Мирунко, Н. Ремізова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2011. – № 5 (72). – С. 63–66.
386. **Мониторинг** содержания тяжелых металлов в системе почва-растение / Н. Г. Гайдукова, Н. А. Кошеленко, Н. Г. Малюга и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 103–106.
387. **Олексюк, О. М.** Стрічкове внесення пестицидів під просапні культури / О. М. Олексюк, Л. Г. Філпов, М. І. Ролдугін // Хранение и переработка зерна. – 2007. – №3 (93). – С. 13–14.

388. **Панасюк, К.** Захисні функції поверхнево-активних речовин Nocardia Vaccinii IBM B-7405 [Електронний ресурс] / К. Панасюк // Ukrainian food journal. – 2013. – vol. 2, issue 4. – С. 549-554. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21392> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

389. **Перспективность** использования атомизатора "графитовая втулка-фильтр" при атомно-абсорбционном определении тяжелых металлов / А. Н. Захария, А. А. Полищук, Р. Н. Колпак, А. Н. Чеботарев // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 63–64.

390. **Пирог, Т. П.** Роль поверхнево-активних речовин Acinetobacter calcoaceticus IMB B-7241 у деструкції комплексних з важкими металами нафтових забруднень [Електронний ресурс] / Т. П. Пирог, А. Д. Конон, С. А. Парфенюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 8–14. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18875> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

391. **Повышение** мясной продуктивности и биологической ценности мяса бройлеров / И. И. Кцоева, А. А. Баева, Г. С. Тукфатулин и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 12. – С. 44–45.

392. **Повышение** продуктивности свиней породы Ландрас, выращиваемых в техногенной зоне / Р. Б. Темираев, В. В. Тедтова, Э. С. Дзодзиева и др. // Мясная индустрия. – 2016. – № 12. – С. 43–44.

393. **Погребняк, В. Г.** Очищення яблучного соку від важких металів і мікроорганізмів активованими флокулянтами / В. Г. Погребняк, І. В. Перкун, А. В. Погребняк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 1, вип. 1 (17). – С. 232–241.

394. **Полянский, К. К.** Снижение содержания тяжелых металлов в творожном продукте с пастой из топинамбура / К. К. Полянский, О. Е. Варварина, Е. С. Шенцова // Сыроделие и маслоделие. – 2015. – № 4. – С. 52–53.

395. **Провольча** безпека і трансграничне перенесення забруднюючих речовин // Безпека життєдіяльності. – 2009. – № 3. – С. 8.

396. **Пушанко, Н. М.** Проблеми покращення технологічної якості буряків / Н. М. Пушанко, О. І. Хоменко // Цукор України. – 2013. – № 6 (90). – С. 11–15.

397. **Пушкар, Т. Д.** Санітарно-гігієнічні показники якості молока / Т. Д. Пушкар, В. М. Гончаренко, С. М. Кудашев // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 172–174.

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

399. **Разанов, С. Ф.** Динаміка зміни концентрації важких металів у ґрунті при вирощуванні бобових багаторічних трав / С. Ф. Разанов, О. П. Ткачук // Збалансоване природокористування. – 2017. – № 4. – С. 140–143.

400. **Родный, А. А.** Определение тяжелых металлов в молочной сыворотке и продуктах ее переработки / А. А. Родный, С. Э. Хорошилова // Молочная промышленность. – 2008. – № 12. – С. 44–45.

401. **Рослинні відходи харчової промисловості – цінна сировина для створення нових ентеросорбентів, харчових та кормових добавок [Електронний ресурс]** / Л. А. Купчик, Л. Ф. Степанець, О. В. Ничик та ін. // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10-11. – С. 71–74. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3603> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

402. **Рубанка, Е. В.** Исследование миграции тяжелых металлов при экстракции растительного сырья [Електронний ресурс] / Е. В. Рубанка, В. А. Терлецкая, И. Н. Зинченко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 70–72. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/12912/1/Szimimtmpers.pdf> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

403. **Рыбакова, Е. В.** Ионная хроматография – современный метод анализа воды / Е. В. Рыбакова // Пиво и напитки. – 2004. – № 6. – С. 36–37.

404. **Сімакова, О.** Взаємодія білкового комплексу пшеничного борошна з катіонами важких металів / О. Сімакова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 3–6.

405. **Смирнова, І.** Технологію мікробного впливу на токсичні метали здешевлено й водночас удосконалено / І. Смирнова, В. Підгорський // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 7-8 (44-45). – С. 27–29.

406. **Соболев, А. С.** Нормування вмісту важких металів в ґрунтах при виробництві продуктів харчування та сировини для підприємств харчової і переробної промисловості / А. С. Соболев // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2004. – Дод. до журн. № 15. – С. 47.

407. **Сопронюк, М. Т.** Небезпечні важкі метали / М. Т. Сопронюк // Безпека життєдіяльності. – 2010. – № 6. – С. 37–39.

408. **Софілканич, А. П.** Синтез поверхнево-активних речовин *Rhodococcus erythropolis* ЕК-1 за присутності важких металів / А. П.

- Софілканич, І. В. Квятківська, Т. П. Пирог // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10-11. – С. 121–126.
409. **Сусь, М.** Вечный бой за безопасность воды / М. Сусь // Вода і водоочисні технології. – 2013. – № 2 (68). – С. 4–13.
410. **Темираев, Р. Б.** Повышение экологической и пищевой ценности мяса бройлеров / Р. Б. Темираев, С. С. Лохова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8. – С. 53–54.
411. **Тищенко, О.** Вміст свинцю і кадмію практично не змінюється при переробці зерна в борошно / О. Тищенко, Ю. Вечтомова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 5 (30). – С. 7–10.
412. **Тищенко, О.** Звідки ж потрапляють у зернові та ґрунт важкі метали / О. Тищенко, Ю. Вечтомова // Зерно і хліб. – 2007. – № 1 (45). – С. 18–19 ; 2015. – № 1 (77). – С. 78–79.
413. **Третьяк, Л. Н.** Миграция химических элементов в технологическом процессе производства пива / Л. Н. Третьяк, А. В. Скальный, Е. М. Герасимов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 24–26.
414. **Цаценко, Л. В.** Система тестов для оценки загрязнения компонентов агроценоза солями тяжелых металлов и пестицидами / Л. В. Цаценко, Н. Г. Малюга // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 106–108.
415. **Часовских, А. А.** Содержание тяжелых металлов в эфирномасличных растениях / А. А. Часовских // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 2. – С. 33–35.
416. **Шапиро, Ю. М.** Биологическая составляющая сорбции тяжелых металлов растительными компонентами / Ю. М. Шапиро, А. Ю. Купина ; Ю. М. Шапиро, А. Ю. Купина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1 (331). – С. 9–11.
417. **Эффективный** способ повышения качества свинины / Р. Б. Темираева, В. В. Тедтова, Г. К. Василиади и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 10. – С. 42–43.
418. **Яковец, Л. А.** Інтенсивність зниження вмісту важких металів у зерні залежно від періоду очікування / Л. А. Яковец // Збалансоване природокористування. – 2017. – № 4. – С. 126–128.

4.4. Забруднення пестицидами

Статті з наукових та фахових видань

419. **Балтабаев, У. Н.** Исследование зернового и нетрадиционного сырья, используемого при производстве комбикормов, на содержание в нем токсичных элементов, остаточное количество пестицидов и микотоксинов / У. Н. Балтабаев // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 2 (140). – С. 50–51.

420. **Баранов, Ю. С.** Многолетний мониторинг остаточных количеств пестицидов и полициклических ароматических углеводородов в семенах масличных культур и растительных маслах / Ю. С. Баранов, Н. Ю. Грибова, О. В. Земцова // Масложировой комплекс. – 2015. – № 2 (49). – С. 48–50.

421. **Бублик, Л.** Захистити врожай від шкідливих організмів можна без тотального застосування пестицидів / Л. Бублик, Г. Васечко // Зерно і хліб. – 2014. – № 4 (76). – С. 60–62.

422. **Визначення** залишкового вмісту металаксилу в олійній сировині / І. Левчук, В. Кіщенко, М. Осейко, О. Литвиненко // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 2 (81). – С. 53–57.

423. **Використання** екологічно безпечних пестицидів у сільському господарстві / А. С. Войціховська, А. М. Шибанова, М. Р. Чаповська, М. Р. Мальований // Цукор України. – 2014. – № 3 (99). – С. 47–49.

424. **Воробьева, Т. Н.** Проявления пестицидного техногенеза в экосистеме ампелоценозов / Т. Н. Воробьева // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 1. – С. 33–35.

425. **Воробьева, Т. Н.** Влияние погодных стрессов на трансформацию и деградацию пестицидов на виноградниках / Т. Н. Макеева А. Н. Воробьева, А. А. Волкова, Ю. А. Ветер // Виноделие и виноградарство. – 2006. – № 6. – С. 22–23.

426. **Воробьева, Т. Н.** Эколого-токсикологический мониторинг промышленных виноградников / Т. Н. Воробьева // Виноделие и виноградарство. – 2016. – № 6. – С. 27–29.

427. **Воробьева, Т. Н.** Эколого-токсикологическое обоснование биорелаксации пестицидного загрязнения почвы виноградников / Т. Н. Воробьева, Ю. А. Ветер // ВиноГрад. – 2010. – № 4 (27). – С. 48–52.

428. **Воробьева, Т. Н.** Эколого-экономическая оценка пестицидного загрязнения агроугодий ампелоценозов / Т. Н. Воробьева // ВиноГрад. – 2010. – № 5 (28). – С. 62–63.

429. **Гатаулліна, Р. Г.** Вивезення та утилізація пестицидів – завдання державного значення / Р. Г. Гатаулліна // Безпека життєдіяльності. – 2010. – № 11. – С. 30–31.

430. **Голуб, О. В.** Определение показателей безопасности свежих кабачков / О. В. Голуб, А. В. Габинский // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 2. – С. 51–53.

431. **Кучак, Ю. А.** Трансформація лабораторного контролю залишків пестицидів сільськогосподарської продукції на генеральну ситуаційну сукупність у регіоні / Ю. А. Кучак // Проблеми харчування. – 2006. – № 1 (10). – С. 45–46.

432. **Львова, Л. С.** Переработка зерна пшеницы, пораженного фузариозом / Л. С. Львова, А. В. Яицких // Пищевая промышленность. – 2013. – № 8. – С. 34–36.

433. **Мазур, Б.** Благоприятные климатические условия Украины позволяют уменьшить пестицидную нагрузку в насаждениях в 2-3 раза / Б. Мазур // Напитки. Технологии и инновации & Садоводство и виноградарство. – 2015. – № 1-2 (42-43). – С. 16–17.

434. **Мглинец, А. И.** Ксенобиотики и токсичные вещества / А. И. Мглинец, Н. В. Кацеринова // Пищевая промышленность. – 2002. – № 10. – С. 74–75.

435. **Мирунко, В.** Пестициди – "міна" уповільненої дії / В. Мирунко, Н. Ремізова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2011. – № 5 (72). – С. 63–66.

436. **Новожилова, Е. В.** Порівняльний аналіз переліку пестицидів, дозволених до використання на зернових, в українській і міжнародній практиці / Е. В. Новожилова, А. А. Білоус // Хранение и переработка зерна. – 2009. – №10 (124). – С. 17–19.

437. **Олексюк, О. М.** Стрічкове внесення пестицидів під просапні культури / О. М. Олексюк, Л. Г. Філпов, М. І. Ролдугін // Хранение и переработка зерна. – 2007. – №3 (93). – С. 13–14.

438. **Определение** ксенобиотиков растительного происхождения в углеводсодержащем сырье / Н. Н. Роева, М. Б. Мойсеяк, С. А. Янковский, С. С. Воронич // Сахар. – 2016. – № 4. – С. 52–53.

439. **Ракс, В. А.** Хроматографическое определение пестицида 2,4-Д в водных объектах / В. А. Ракс, В. А. Турчин, В. Н. Зайцев // Химия и технология воды. – 2015. – Т. 37, № 6. – С. 537–544.

440. **Черних, С. А.** Забруднення продуктів харчування і продовольчої сировини пестицидами / С. А. Черних, С. В. Ткаченко // Хранение и переработка зерна. – 2008. – №4 (106). – С. 31–35.

441. **Чернявская, Л. И.** О точности определения общей загрязненности сахарной свеклы при приемке / Л. И. Чернявская // Цукор України. – 2006. – № 5 (48). – С. 11–12.

442. **Чернявская, Л. И.** Определение азотистых веществ / Л. И. Чернявская // Сахар. – 2006. – № 9. – С. 22–26.

443. **Чешинский, В. Л.** Повышение безопасности зерна пшеницы в процессе его подготовки на мельнице / В. Л. Чешинский, Г. О. Магомедов, Е. С. Шенцова // Хлебопродукты. – 2015. – № 6. – С. 52–53.

444. **Чмиль, В. Д.** Остатки пестицидов в продуктах питания. Оценка риска / В. Д. Чмиль, А. Е. Подрушняк // Проблемы харчування. – 2004. – № 1 (2). – С. 53–56.

4.5. Діоксини, поліциклічні ароматичні вуглеводні

Статті з наукових та фахових видань

445. **Баранов, Ю. С.** Многолетний мониторинг остаточных количеств пестицидов и полициклических ароматических углеводородов в семенах масличных культур и растительных маслах / Ю. С. Баранов, Н. Ю. Грибова, О. В. Земцова // Масложировой комплекс. – 2015. – № 2 (49). – С. 48–50.

446. **Галкин, А.** Диоксины в кормах, риски для человека / А. Галкин, П. Бениш // Комбикорма. – 2011. – № 2. – С. 64–67.

447. **Грибова, Н. Ю.** Лабораторный контроль бенз(а)пирена и других ПАУ в пищевой цепи подсолнечного масла / Н. Ю. Грибова, О. В. Земцова, П. О. Кучма // Масложировой комплекс. – 2016. – № 3 (54). – С. 41–43.

448. **Идентификация** полициклических ароматических углеводородов в мясе и мясной продукции / В. А. Куликовский и др. // Мясные технологии. – 2013. – № 1. – С. 30–32.

449. **Исследования** содержания нитропроизводных полициклических ароматических углеводородов в копченой рыбе / И. Н. Ким, Г. Н. Ким, Л. В. Кривошеева, И. А. Хитрово // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 11. – С. 25–27.

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

451. **Меламуд, Н. Л.** Содержание диоксинов и полиароматических углеводородов в отбельной земле / Н. Л. Меламуд // Масла и жиры. – 2005. – № 3 (49). – С. 14.

452. **Потапов, С. Г.** Ограничения для ПАУ 4 в мясных продуктах: коптить или не коптить / С. Г. Потапов // Мясные технологии. – 2014. – № 9 (141). – С. 52–53.

453. **Проданчук, Н. Г.** Продукты питания и риск развития интоксикации диоксинами и диоксиноподобными соединениями / Н. Г. Проданчук, Г. М. Балан // Проблемы харчування. – 2005. – № 3 (8). – С. 5–18.

454. **Смоляр, В. І.** Діоксини і фурани в харчових продуктах та раціонах / В. І. Смоляр, Г. І. Петрашенко // Проблеми харчування. – 2005. – № 2 (7). – С. 21–25.

455. **Снижение** уровня полициклических ароматических углеводов (ПАУ) в мясных копченых продуктах / В. Джира, М. Пёльман, А. Хитцель, Ф. Швегеле // Мясная индустрия. – 2013. – № 10. – С. 18–21.

456. **Снижение** уровня полициклических ароматических углеводов (ПАУ) в мясных копченых продуктах / Д. Вольфганг, М. Пельман, А. Хитцель, Ф. Швегеле // Мясная индустрия. – 2013. – № 11. – С. 33–35.

457. **Стратегии** минимизации содержания полициклических ароматических углеводов в копченых мясопродуктах / М. Пёльман, А. Хитцель, Ф. Швегеле и др. // Всё о мясе. – 2012. – № 6. – С. 14–18.

4.6. Харчові добавки і консерванти

Книги, довідкові видання

458. **Безпека** та ризики харчових добавок / В. М. Войццький та ін.; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Копромінт, 2016. – 174 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : http://91.219.144.9/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

459. **Булдаков, А. С.** Пищевые добавки : справочник / А. С. Булдаков. – 2-е изд. перераб. и доп. – Москва : ДеЛи принт, 2001. – 436 с.

460. **Исупов, В. П.** Пищевые добавки и пряности : История, состав и применение / В. П. Исупов. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2000. – 176 с.

461. **Люк, Э.** Консерванты в пищевой промышленности : Свойства и применение : пер. с нем. / Э. Люк, М. Ягер. – 3-е изд. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2000. – 256 с.

462. **Оттавей П. Б.** Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки : технология, безопасность и нормативная база : пер. с англ. / П. Б. Оттавей. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 312 с.

463. **Пищевые** загустители, стабилизаторы и гелеобразователи / ред.-сост. А. Аймесон ; перевод с англ. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 408 с.

464. **Сарафанова, Л. А.** Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2007. – 256 с.

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

466. **Сарафанова, Л. А.** Применение пищевых добавок в молочной промышленности / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 224 с.

467. **Фейнер, Г.** Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации : пер. с англ. / Г. Фейнер ; под ред. В. Г. Проселкова, Т. И. Проселковой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 720 с.

468. **Энциклопедия** биологически активных добавок к пище : рос. регистр БАД. – Москва : Новая Волна, 2003. – 528 с.

Монографії

469. **Натуральные** и искусственные подсластители. Свойства и экспертиза качества : монография / К. К. Полянский, О. Б. Рудаков, Г. К. Подпоринова и др. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 252 с.

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

471. **Харчові** добавки та цукристі речовини в технології хлібобулочних виробів : монографія / В. І. Дробот, О. А. Білик, Н. І. Савчук, Ю. В. Бондаренко ; за ред. В. І. Дробот ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : АртЕк, 2017. – 253 с.

Навчальні видання

472. **Голубев, В. Н.** Пищевые и биологически активные добавки : учебник / В. Н. Голубев, Л. В. Чичева-Филатова, Т. В. Шленская. – Москва : Академия, 2003. – 208 с.

473. **Иванова, Т. Н.** Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : учебник / Т. Н. Иванова, В. М. Позняковский. – Москва : Академия, 2004. – 304 с.

474. **Нечаев, А. П.** Пищевые добавки : учебник / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, А. Н. Зайцев. – Москва : Колос; Колос-Прес, 2002. – 256 с.

475. **Пищевые** технологии : технология эмульсионных соусов, кетчупов и горчицы : учеб. пособие / А. Ф. Коршунова, С. К. Ильдинова, В. А. Гнищевич, С. Э. Стиборовский. – Донецк : ДонНУЭТ, 2007. – 147 с.

476. **Харчові** та дієтичні добавки, прянощі та приправи у продукції ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, Л. Ю. Арсеньєва, Н. П. Бондар та ін. ; за ред. В. Ф. Доценка ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2014. – 379 с.

Статті з наукових та фахових видань

477. **Бабюк, А. В.** Використання харчових добавок в Україні / А. В. Бабюк // Безпека життєдіяльності. – 2015. – № 1. – С. 28–30.

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

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

480. **Биологически** активная добавка "Равонол" / Ш. М. Турабоев, М. М. Отамуродов, Ф. Н. Атамуратов и др. // Пищевая промышленность. – 2015. – № 2. – С. 23–25.

481. **Бутов, А. В.** Экологически чистый картофель для детского и диетического питания / А. В. Бутов, А. А. Мандрова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 3. – С. 121–126.

482. **Гордеева, Е. Ю.** Качество масла из коровьего молока и условия его сохранения / Е. Ю. Гордеева, Н. В. Иванова // Молочное дело. – 2008. – № 10 (71). – С. 26–27.

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

484. **Дорожкина, Т. П.** Натуральные антимикробные препараты-защитный фактор пищевых продуктов / Т. П. Дорожкина // Масложировая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 7–9.

485. **Ильина, А. М.** Природный консервант – комплексный биологически активный препарат Лицозим-лактопероксидаза / А. М. Ильина, Г. С. Комолова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 5. – С. 12–14.

486. **Катаєва, С. Е.** Безпечність застосування синтетичних добавок у харчових продуктах для дітей / С. Е. Катаєва // Безпека життєдіяльності. – 2012. – № 8. – С. 35–40.

487. **Кисиль, Н. Н.** Аминокислоты – эффективные пищевые добавки / Н. Н. Кисиль, Э. М. Тер-Саркисян // Пищевая промышленность. – 2008. – № 2. – С. 47.

488. **Консерванты** и пищевые продукты // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 6 (122). – С. 16–18.
489. **Кравцов, О. В.** Подовження термінів придатності до споживання кисломолочних напоїв / О. В. Кравцов, Т. А. Скорченко // Молочное дело. – 2007. – № 6 (55). – С. 6–8.
490. **Кузнецова, Л. С.** Перспективный консервант для защиты поверхности пищевых продуктов / Л. С. Кузнецова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2001. – № 1. – С. 32–35.
491. **Махметова, Ж. К.** Пищевые консерванты / Ж. К. Махметова // Мясное дело. – 2006. – № 4. – С. 24–25; 2009. – № 5. – С. 34.
492. **Мостовая, И.** Консерванты в мясной промышленности / И. Мостовая ; И. Мостовая // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). – С. 39.
493. **Натамицин** или пимарицин // Молочное дело. – 2011. – № 9-10 (102). – С. 25.
494. **Перспективні** способи пролонгації терміну зберігання м'ясних продуктів / Л. В. Баль-Прилипко, М. Ф. Перехейда, Б. І. Леонова, О. О. Корнієвська // Мясное дело. – 2011. – № 10. – С. 12–14.
495. **Петрова, Е. А.** Применение хитозана в мясной индустрии / Е. А. Петрова, О. А. Легонькова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 1. – С. 49–51.
496. **Пищевые** добавки // Хлеболекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 2 (47). – С. 23–25.
497. **Полумбрик, О. М.** Безпека застосування харчових добавок / О. М. Полумбрик, О. А. Топчій // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 12–13.
498. **Полякова, И. А.** Эффективный натуральный консервант / И. А. Полякова // Молочное дело. – 2012. – № 1-2 (104). – С. 10.
499. **Правдивый, А.** Пищевые добавки, применяемые при производстве мясопродуктов / А. Правдивый // Мясное дело. – 2009. – № 9. – С. 34–35.
500. **Проанализируем** хлебопекарные улучшители и пищевые добавки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 25–27.
501. **Продлим?!** // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 2 (22). – С. 8–11.
502. **Разумовский, М. В.** Антиоксиданты и консерванты – рука об руку / М. В. Разумовский // Мясные технологии. – 2012. – № 8 (116). – С. 21.

503. **Рязанова, О. А.** О систематизации БАД к пище путем рационального применения методов классификации / О. А. Рязанова, О. О. Пирогова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 1. – С. 52–56.
504. **Рязанова, О. А.** Применение биологически активных добавок к пище в коррекции питания населения / О. А. Рязанова, О. О. Пирогова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 8–10.
505. **Савинок, О. М.** Дослідження консервуючої дії пророліса на м'ясні системи / О. М. Савинок // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 2 (7). – С. 36–38.
506. **Сарафанова, Л. А.** Отделочные полуфабрикаты: консервировать-означает сохранять / Л. А. Сарафанова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 1-2 (100-101). – С. 38–41.
507. **Селюк, Л.** Низин и натамицин – эффективные натуральные консерванты / Л. Селюк // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 4 (123). – С. 8–9.
508. **Таран, А. И.** Антимикробные свойства СО₂-экстрактов / А. И. Таран, О. А. Аверьянова, Н. С. Подшиваленко // Пищевая промышленность. – 2002. – № 12. – С. 69.
509. **Толкунова, Н. Н.** Влияние экстрактов лекарственных растений на развитие микроорганизмов / Н. Н. Толкунова, Е. Н. Чуева, А. Я. Бидюк // Пищевая промышленность. – 2002. – № 8. – С. 70–71.
510. **Туватова, В.** Консервирующие пищевые добавки / В. Туватова // Питание и общество. – 2010. – № 2. – С. 24–25.
511. **Увеличение** срока годности и пищевая безопасность мясных продуктов // Мясное дело. – 2010. – № 2. – С. 15.
512. **Храни** меня, мой консервант // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 4 (46). – С. 80–82.
513. **Шубина, Г.** В теплое время года без консервантов не обойтись / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2013. – № 5(122). – С. 18–21.

4.7. Забруднення мікробіологічного та вірусного походження

Навчальні видання

514. **Грегірчак, Н. М.** Мікробіологія харчових виробництв : лаб. практикум : навч. посібник [Електронний ресурс] / Н. М. Грегірчак ; МОН України ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2009. – 302 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/682> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

515. **Мікробіологія** та фізіологія харчування : навч. посібник / В. Д. Малигіна, О. А. Ракша-Слюсарєва, В. П. Ракова та ін. – 2-ге вид., стер. – Київ : Кондор, 2014. – 242 с

516. **Мікробіологія** харчових виробництв : навч. посібник / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова та ін. – Херсон : Грінь Д. С., 2016. – 478 с.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

517. **Громов, С. В.** Процес обробки вершкового масла високим циклічним тиском : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / С. В. Громов ; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2014. – 21 с.

Статті з наукових та фахових видань

518. **Вплив** променів надвисокої частоти на показники мікробіологічної безпеки крупи кукурудзяної / О. І. Шаповаленко, Т. В. Корж, Н. М. Грегірчак та ін. // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 7 (145). – С. 68–70.

519. **Ганина, В. И.** Микробиологическая безопасность молочных и молочно-растительных консервов / В. И. Ганина, А. И. Гриневич, Р. А. Волкова // Молочная промышленность. – 2012. – № 8. – С. 58–59.

520. **Гусейнова, Б. М.** Микробиологическая чистота плодов в процессе замораживания и низкотемпературного хранения / Б. М. Гусейнова, Т. И. Даудова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 36–39.

521. **Дорош, Г. П.** Мікробіологічна безпека хліба з поліпшувачами [Електронний ресурс] / Г. П. Дорош, О. І. Сковоринська, Н. М. Грегірчак // Харчова промисловість. – 2014. – Вип. 16. – С. 61–65. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24197> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

522. **Дослідження** сосисок з включенням кверцетину і нативної кверцетинвмісної сировини подовженого терміну зберігання / Н. М. Грегірчак, Л. В. Пешук, К. В. Зусько та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 4. – С. 223–230.

523. **Дубцов, Г. Г.** Микробиологическая безопасность пророщенного зерна пшеницы / Г. Г. Дубцов, Л. И. Войно, О. В. Бережная // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 20–22.

524. **Интеллектуальная** экспертная автоматизированная система контроля рисков микробиологической порчи мясного сырья / В. И. Фомушкин, М. М. Благовещенская, С. М. Носенко, И. Г. Благовещенский // Пищевая промышленность. – 2015. – № 6. – С. 14–17.

525. **Как** гарантировать качество и безопасность мясных изделий в летний период? // Мясной бизнес. – 2015. – № 6 (145). – С. 22–23.

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

527. **Кузнецова, Е.** Применение хмелевого экстракта для повышения микробиологической безопасности зерна в процессе подготовки к производству зерновых хлебобулочных изделий / Е. Кузнецова, С. Корячкина, Е. Хмелева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 46–48.

528. **Микробиологическая** безопасность молочного сырья / В. И. Ганина, А. И. Гриневич, Н. Г. Лойко, Ж. Л. Гучок // Молочная промышленность. – 2015. – № 11. – С. 22–23.

529. **Обеспечение** микробиологической безопасности зернового продовольственного сырья / Г. Г. Юсупова, Ю. И. Кретьова, Э. И. Черкасова, М. О. Черкасова // Хлебопродукты. – 2013. – № 4. – С. 60–63.

530. **Оболкіна, В. І.** Мікробіологічна безпечність борошняних кондитерських виробів з подовженим терміном придатності / В. І. Оболкіна, Н. В. Олексієнко, О. І. Крапивницька // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – № 5 (58), июнь. – С. 25–27.

531. **Олексієнко, Н.** Мікробіологічні і не мікробіологічні фактори ризику для безпеки кондитерських виробів [Електронний ресурс] / Н. Олексієнко, Г. Волощук, В. Оболкіна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 3–5. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9129> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

532. **Основные** способы предотвращения микробиологической порчи мучных кондитерских и хлебобулочных изделий / В. Лунин, Д. Сосунов, О. Сосунова, Ю. Дмитриева // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 32–34.

533. **Повышение** микробиологической безопасности разрабатываемых хлебобулочных изделий / М. Н. Костюченко, Л. А. Шлеленко, Е. В. Невская и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 10. – С. 19–21.

534. **Полякова, С. П.** Микробиологическая безопасность мучных кондитерских изделий / С. П. Полякова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 5-6 (165). – С. 20–23.

535. **Полякова, С. П.** Микробиологическая безопасность на хлебопекарных и кондитерских предприятиях / С. П. Полякова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 7. – С. 10–13.

536. **Разработка** системы обеспечения микробиологической безопасности хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях / Т. В. Быковченко, М. Н. Костюченко, Л. Т. Волохова, Ю. В. Работкин // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 9 (133). – С. 22–24.

537. **Рушай, О. С.** Дослідження показників мікробіологічної безпеки заквасок хліба функціонального призначення [Електронний ресурс] / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 49. – С. 53–56. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10905?mode=full> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

538. **Рушай, О. С.** Мікробіологічна безпека хлібопродуктів та кондитерських функціонального призначення [Електронний ресурс] / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 44. – С. 22–27. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10954> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

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

540. **Семак, Т.** У борошні з низькими хлібопекарськими властивостями ступінь обсіменіння спорами бактерій завжди вищий / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 37–39.

541. **Силаев, А. В.** Микробиологическая безопасность и стабильность продукции – основа успеха производителя / А. В. Силаев, П. В. Громова // Пиво и напитки. – 2005. – № 3. – С. 56–61.
542. **Сирохман, І. В.** Мікробіологічна безпека і якість нових сухих сніданків / І. В. Сирохман, О. І. Гирка // Хранение и переработка зерна. – 2009. – №12 (126). – С. 24–25.
543. **Сливінська, І.** Ботулізм : хворобу легше попередити, ніж лікувати / І. Сливінська // Безпека життєдіяльності. – 2017. – № 1. – С. 2–3.
544. **Снігир, Н. В.** Безпека харчових продуктів – мікробіологічні ризики / Н. В. Снігир, С. О. Величко, В. О. Сірик // Ліки України. – 2015. – № 3 (189). – С. 28–31.
545. **Современные** технологические решения для продления сроков годности и повышения микробиологической безопасности хлебобулочных изделий / М. Н. Костюченко, Л. А. Шлеленко, О. Е. Тюрина та ін. // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 99–101.
546. **Столярчук, П.** Ідентифікація та аналіз мікробіологічних небезпечних чинників при виробництві молочної продукції / П. Столярчук, С. Остап'юк // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2012. – № 6 (79). – С. 52–58.
547. **Толок, Г.** Мікробіологічні критерії безпеки і якості харчової продукції / Г. Толок // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 1-2. – С. 36–39.
548. **Філь, М.** Безпечність нового бісквітного рулету / М. Філь // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 3–5.
549. **Харчові** продукти як фактор передачі збудників вірусних інфекцій / В. І. Задорожна, А. Ф. Фролов, С. І. Доан, А. В. Кракович // Проблеми харчування. – 2006. – № 1 (10). – С. 5–7.
550. **Хмелеві** екстракти як ефективний засіб підвищення мікробіологічної безпеки хлібобулочних виробів із пшеничного борошна / Т. Є. Лебеденко, О. М. Кананихіна, Н. Ю. Соколова, В. О. Кожевнікова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, вип. 44. – С. 122–128.
551. **Чернуха, И. М.** Влияние LT-LT тепловой обработки на технологические характеристики и потребительские свойства вареных продуктов из NOR- и PSE-свинины / И. М. Чернуха, О. А. Ковалева, М. В. Радченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 30–33.
552. **Шалтумаев, Т. Ш.** Использование показателя "активность воды" при определении безопасности бисквитных продуктов / Т. Ш. Шалтумаев, М. П. Могильный // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 93–95.

553. **Шевелёва, С. А.** Актуальные вопросы качества и безопасности молочных продуктов / С. А. Шевелёва // Переработка молока. – 2014. – № 7 (178). – С. 6–11.

4.8. Забруднення токсинами та мікотоксинами

Навчальні видання

554. **Токсикологічна** хімія харчових продуктів та косметичних засобів : підручник / С. А. Воронов, Ю. Б. Стецишин, Ю. В. Панченко, В. П. Васильєв ; за ред. С. А. Воронова ; Національний університет «Львівська політехніка». – Львів : Львівська політехніка, 2010. – 316 с.

Статті з наукових та фахових видань

555. **Аверкиева, О.** Какие микотоксины "прячутся" в нашем зерне / О. Аверкиева, Т. Айдинян, О. Крюков // Комбикорма. – 2012. – № 6. – С. 119–120.

556. **Анализ** микотоксинов: подготовка проб / Н. Ф. Стародуб, Л. Н. Пилипенко, А. В. Егорова и др. // Біотехнологія. – 2008. – Т. 1, № 1. – С. 106–115.

557. **Ветеринарно-санитарная** экспертиза мяса овец при Т-2 микотоксинозе / В. П. Коростелева, Э. К. Папуниди, Е. Ю. Тарасова, С. Ю. Смоленцев // Мясная индустрия. – 2013. – № 10. – С. 45–46.

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

559. **Волкова, Т. Н.** Оценка зараженности зерна ячменя и солода плесневыми грибами / Т. Н. Волкова // Пиво и напитки. – 2010. – № 2. – С. 26–32 ; № 4. – С. 46–50.

560. **Волкова, Т. Н.** Результаты скрининга зернового сырья на содержание микотоксинов / Т. Н. Волкова, В. С. Исаева // Пиво и напитки. – 2003. – № 1. – С. 30–31.

561. **Волкова, Т. Н.** Экспресс-метод определения микотоксина дезоксиниваленола в зерновых культурах / Т. Н. Волкова, В. С. Исаева // Пиво и напитки. – 2006. – № 2. – С. 82–83.

562. **Галкин, А.** Ускоренный метод определения плесневых грибов / А. Галкин // Комбикорма. – 2007. – № 1. – С. 105–106.

563. **Головня, Е.** Нужно ли оценивать эффективность сорбентов / Е. Головня // Комбикорма. – 2014. – № 4. – С. 67–68.

564. **Голубев, В. И.** Спектр действия микоцина *Wickerhamomyces ciferrii* / В. И. Голубев // Биотехнология. – 2015. – № 1. – С. 15-21.
565. **Горис, В. Л.** Обеспечение качества при экспорте зерна: инспекционные системы, применяемые в мире / В. Л. Горис // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7 (203). – С. 41–44.
566. **Давыдова, Р.** Защита потребителя от инфекций, передающихся через продукты питания / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2014. – № 6 (138). – С. 34–36.
567. **Достоверная** информация о микотоксинах из первых рук! // Комбикорма. – 2015. – № 7-8. – С. 85–87.
568. **Дубініна, А. А.** Моніторинг вмісту мікотоксинів у рослинній сировині / А. А. Дубініна, С. О. Ленерт, І. С. Ільків // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 428–433.
569. **Закладний, Г.** Часто пшениця і ячмінь забруднюються високотоксичними речовинами грибового походження – мікотоксинами / Г. Закладний, Л. Львова, М. Омельченко // Зерно і хліб. – 2010. – № 3 (59). – С. 30–31 ; 2015. – № 2 (78). – С. 79–80.
570. **Значение** некоторых потенциально патогенных микроорганизмов в возникновении пищевых токсикоинфекций / Н. Ф. Ефимочкина, С. Ю. Батищева, И. Б. Быкова, С. А. Шевелева // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 3. – С. 24–29.
571. **Кравченко, О. А.** Микрофлора хлеба из пшеничной муки с добавками муки из грибов вешенка / О. А. Кравченко, Э. Е. Хачатурян, Ю. Ф. Росляков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 28–30.
572. **Култышева, Е.** Новый экспресс-анализ зерна и кормов на микотоксины / Е. Култышева // Комбикорма. – 2012. – № 7. – С. 69–70.
573. **Мачихина, Л.** Мікотоксини в зерновій масі доволі стійкі до дії хімічних і фізичних чинників / Л. Мачихина, Л. Львова // Зерно і хліб. – 2006. – № 1 (41). – С. 24–25.
574. **Микотоксины** - опасные экологические факторы и новый путь их обезвреживания, в том числе с использованием наноматериалов / И. В. Шугалей, М. А. Илюшин, А. М. Судариков, З. В. Капитоненко // Экологическая химия. – 2014. – Т. 23, № 1. – С. 49–56.
575. **Микотоксины** в пищевых продуктах и продовольственном сырье / Ю. Б. Стецишин, Ю. В. Панченко, В. П. Василбев, С. А. Воронов // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 8 (50). – С. 112–114.

576. **Микотоксины** и продовольственная безопасность. Перспективы иммуномикрочиповой технологии при проведении мониторинговых исследований продукции на содержание токсикантов / О. И. Кальницкая, Д. А. Еделев, В. И. Белоусов и др. // Пищевая промышленность. – 2015. – № 9. – С. 14–15.

577. **Новожилова, Е. В.** Характеристика пліснев і мікротоксинів зернових світового значення та система їхнього контролю / Е. В. Новожилова // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 10 (148). – С. 20–22.

578. **Писарев, И. А.** Разработка способов получения низкоглютенowego пива из гречишного солода. Часть 3. Микотоксины гречишного солода / И. А. Писарев, Л. Н. Шабурова, М. В. Гернет // Пиво и напитки. – 2012. – № 6. – С. 40–42.

579. **Пріщенко, О.** Порівняємо різні методики визначення мікогенної токсичності зерна й кормів / О. Пріщенко // Зерно і хліб. – 2015. – № 3. – С. 36–37.

580. **Проаналізуємо** можливі шляхи потрапляння й рівні ураження зерна та кормів пліснявілими грибами / М. Мандигра, О. Куцан, Є. Руденко, О. Брезвін // Зерно і хліб. – 2014. – № 1 (73). – С. 56–59.

581. **Ретьман, С.** Чимало пошкоджень завдають злакам під час жнивування, зберігання і помелу мікроорганізми, численні шкідники, несприятлива погода й наша недбалість / С. Ретьман, Т. Кислих, С. Коломієць // Зерно і хліб. – 2011. – № 3 (63). – С. 64–65.

582. **Римарева, Л. В.** Технологические аспекты переработки сырья, контаминированного микотоксинами / Л. В. Римарева, Т. И. Лозанская, Н. М. Худякова // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2013. – № 2. – С. 22–23.

583. **Родникова, А. А.** Экспресс-контроль уровня микотоксинов в зерне и продуктах его переработки при длительном хранении / А. А. Родникова, С. Л. Белецкий // Хлебопродукты. – 2016. – № 12. – С. 46–47.

584. **Родригес, И.** Микотоксины: простое объяснение сложного вопроса (II) / И. Родригес, В. Лахов // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 1 (37). – С. 35–36.

585. **Сентін, Є.** Зерно без плісені й мікротоксинів. Це реально ? / Є. Сентін // Зерно і хліб. – 2014. – № 3 (75). – С. 78–79.

586. **Соколов, Д. М.** Экспресс-тесты Singlepath® и Duopath® для выявления патогенных микроорганизмов и токсинов в пищевых продуктах / Д. М. Соколов, М. С. Соколов // Молочная промышленность. – 2015. – № 1. – С. 51–53.

587. **Темираев, Р. Б.** Оптимизированное питание цыплят-бройлеров и потребительские качества мяса / Р. Б. Темираев, А. А. Столбовская // Мясная индустрия. – 2013. – № 10. – С. 51–53.

588. **Труфанов, О. В.** Контаминация зерна и комбикормов для птицы трихотеценовыми микотоксинами в Украине. Критическая оценка средств профилактики микотоксикозов птицы / О. В. Труфанов, А. Н. Котик, В. А. Труфанова // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 2 (38). – С. 39–43.

589. **Чешинский, В. Л.** Повышение безопасности зерна пшеницы в процессе его подготовки на мельнице / В. Л. Чешинский, Г. О. Магомедов, Е. С. Шенцова // Хлебопродукты. – 2015. – № 6. – С. 52–53.

4.9. Генно-модифіковані джерела

Навчальні видання

590. **Бірта, Г. О.** Генно-модифіковані організми : за і проти : навч. посібник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу. – Київ : ЦУЛ, 2013. – 128 с.

591. **Карпов О. В.** Клітинна та генна інженерія : підручник / О. В. Карпов, С. В. Демидов, С. С. Кир'яченко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет імені Тараса Шевченка – Київ : Фітосоціоцентр, 2010. – 208 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. М. Максимовича Національного університету імені Тараса Шевченка : <http://www.library.univ.kiev.ua/ukr/elcat/new/result.php3> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

592. **Пономарьов П.** Генетично модифікована продовольча сировина і харчові продукти, вироблені з її використанням : навчальний посібник / П. Пономарьов, І. Донцова ; Міністерство освіти і науки України, Львівська комерційна академія. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 124 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://www.library.onaft.edu.ua> (дата звернення: 20.06.2018). – Назва з екрана.

Статті з наукових та фахових видань

593. **Відмова** від генно-модифікованої продукції, білково-вітамінних концентратів-фактор продовольчої безпеки // Безпека життєдіяльності. – 2009. – № 3. – С. 7–8.

594. **Генетически** модифицированные продукты-зло или добро? // Продукты питания. – 2008. – № 2. – С. 52–54.

595. **Каленик, Т. К.** Влияние биотехнологической модификации сои на ее белковые компоненты / Т. К. Каленик, Л. П. Ольховая, А. Н. Чернышева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 2. – С. 71–74.
596. **Крупин, А. В.** Генетически модифицированные микроорганизмы в продуктах питания / А. В. Крупин, С. А. Равнюшкин, К. Е. Киреева // Молочная промышленность. – 2009. – № 11. – С. 74–75.
597. **Матвеева, И. В.** Функциональное применение модифицированных крахмалов для формирования качества пищевых продуктов / И. В. Матвеева, В. В. Нестеренко // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 5 (121). – С. 17–19, 26.
598. **Медико-биологическая** оценка безопасности генно-инженерно-модифицированной сои линии MON 89788. Сообщение ". Генотоксикологические, иммунологические и аллергологические исследования / Н. В. Тышко, М. В. Брицина, И. В. Гмошинский и др. // Вопросы питания. – 2010. – Т.79, № 3. – С. 13–17.
599. **Плотников, В. Н.** К вопросу о генно-модифицированных продуктах / В. Н. Плотников // Пищевая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 20–21.
600. **Тихая, А.** ГИО-тест на выживание человечества / А. Тихая // Мясное дело. – 2008. – № 2. – С. 67–69.
601. **Халайджі, В.** Продукти з ГМО: користь чи загроза ? / В. Халайджі // Упаковка. – 2010. – № 1 (74). – С. 62.
602. **Чубенко, Н. Т.** К проблеме производства пищевых продуктов с применением трансгенного сырья / Н. Т. Чубенко // Пищевая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 50–51.

4.10. Безпека упаковки харчових продуктів

Статті з наукових та фахових видань

603. **Герасимова, В. Г.** Комплексні гігієнічні дослідження пакувальних матеріалів для харчових продуктів / В. Г. Герасимова, Н. Є. Дишнієвич, Г. В. Головащенко // Упаковка. – 2010. – № 3 (76). – С. 44–47.
604. **Дубініна, А. А.** Санітарно-хімічна оцінка безпечності нового пакувального матеріалу за вмістом важких металів / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, О. С. Круглова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 519–523.
605. **Егорова, З. Е.** Определение периода безопасного употребления соков и нектаров после нарушения герметичности потребительской упаковки /

3. Е. Егорова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 101–104.

606. **Кривошей, В. М.** Безпечність харчової продукції та упаковки / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2011. – № 6 (85). – С. 44–46.

607. **Матвеева, А. Т.** Безопасность стеклянной упаковки / А. Т. Матвеева, В. А. Макаров // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2009. – № 4. – С. 28–29.

608. **Общие** требования безопасности упаковки и укупорочных средств - национальные и международные стандарты // Тара и упаковка. – 2016. – № 2. – С. 44–46.

609. **Рогов, Г. Н.** Обеспечение качества и безопасности молочных продуктов через упаковочные системы / Г. Н. Рогов // Молокопереработка. – 2010. – № 12 (63). – С. 18–19.

610. **Ткаченко, Т. З.** Влияние упаковочных материалов на сохранение качества пищекокцентратов детского питания / Т. З. Ткаченко, Л. В. Гордиенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, вип. 29. – С. 181–183.

611. **Уникальный** проект "О безопасности упаковки" // Тара и упаковка. – 2009. – № 2-3 (111). – С. 54–55.

612. **Федотова, О.** Показатели качества и безопасности упаковки для молочной продукции / О. Федотова // Тара и упаковка. – 2012. – № 2 (128). – С. 38–40.

613. **Федотова, О. Б.** О безопасности упаковки в условиях молочных производств / О. Б. Федотова, Д. М. Мяленко // Переработка молока. – 2013. – № 6. – С. 6–8.

614. **Федотова, О. Б.** Различные аспекты безопасности полимерной упаковки / О. Б. Федотова // Кондитерское производство. – 2013. – № 6. – С. 24–26.

615. **Федотова, О. Б.** Рассуждения о ПЭТ-упаковке для молока / О. Б. Федотова // Переработка молока. – 2016. – № 2. – С. 20–22.

616. **Шредер, В. Л.** Экономичность и экологичность упаковки / В. Л. Шредер // Упаковка. – 2010. – № 5 (78). – С. 9–12.

Харчові отруєння

5.1. Харчові інфекції

Статті наукових та фахових видань

617. **Дворская, Ю.** Пищевые токсикоинфекции: золотистый стафилококк в молоке / Ю. Дворская, Д. Мельничук // Молочное дело. – 2013. – № 5. – С. 8.

618. **Ефимочкина, Н. Р.** Возбудители пищевых зоонозов / Н. Р. Ефимочкина // Молочная промышленность. – 2010. – № 7. – С. 20–22.

619. **Задорожна, М.** Як уникнути кишкових інфекцій та харчових отруєнь на виробництві / М. Задорожна // Охорона праці і пожежна безпека. – 2015. – № 8. – С. 73–79.

620. **Классификация** кишечных инфекций: инфекции, ассоциированные с водным и пищевым путями передачи возбудителей / Ю. П. Солодовников, А. В. Иваненко, В. Ю. Устюжанин, В. В. Мефодьев // Журнал микробиологии, эпидемиологии и иммунобиологии. – 2009. – № 1. – С. 84–96.

621. **Макиенко, А. В.** Питьевая вода и водно-обусловленные инфекции / А. В. Макиенко, Н. Ф. Петренко // Вода і водоочисні технології. – 2008. – № 1 (25). – С. 32–36.

622. **Питьевая** вода и водно-обусловленные инфекции // Вода і водоочисні технології. – 2008. – № 2 (26). – С. 30–38.

623. **Предупреждение** пищевых инфекций ? Ответ – чистые руки // Пищевая промышленность. – 2004. – № 4. – С. 36.

624. **Профілактика** інфекційних захворювань та харчових отруєнь // Надзвичайна ситуація. – 2013. – № 6 (187). – С. 59.

625. **Профілактика** ротавірусних інфекцій, пов'язаних з харчовим чинником передачі забрудників / В. І. Слободкін, І. В. Дзюблик, О. П. Трохименко та ін. // Проблеми харчування. – 2005. – № 2 (7). – С. 35–39.

626. **Харчові** продукти як фактор передачі збудників вірусних інфекцій / В. І. Задорожна, А. Ф. Фролов, С. І. Доан, А. В. Кракович // Проблеми харчування. – 2006. – № 1 (10). – С. 5–7.

5.2. Харчові отруєння

Навчальні видання

627. **Доценко, В. А.** Практическое руководство по санитарному надзору : учебное пособие / В. А. Доценко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2013. – 832 с.

628. **Іванова, О. В.** Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2014. – 399 с.

Статті з наукових та фахових видань

629. **Айсюк, Ю.** Небезпека на кухні : як уникнути харчових отруєнь? / Ю. Айсюк // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 8. – С. 7–9.

630. **Аксьонова, А.** З грибами пов'язані не лише отруєння ... / А. Аксьонова // Надзвичайна ситуація. – 2013. – № 10 (191). – С. 30–31.

631. **Андрусик, В.** Харчові отруєння : небезпека, що передається їжею / В. Андрусик // Безпека життєдіяльності. – 2015. – № 12. – С. 37–38.

632. **Ванханен, В. Д.** К вопросу создания научно-обоснованной классификации пищевых отравлений / В. Д. Ванханен, А. Д. Усенко // Проблемы харчування. – 2005. – № 2 (7). – С. 40–45.

633. **Задорожна, М.** Як уникнути кишкових інфекцій та харчових отруєнь на виробництві / М. Задорожна // Охорона праці і пожежна безпека. – 2015. – № 8. – С. 73–79.

634. **Значение** некоторых потенциально патогенных микроорганизмов в возникновении пищевых токсикоинфекций / Н. Ф. Ефимочкина, С. Ю. Батищева, И. Б. Быкова, С. А. Шевелева // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 3. – С. 24–29.

635. **Микотоксины** и продовольственная безопасность. Перспективы иммуномикрочиповой технологии при проведении мониторинговых исследований продукции на содержание токсикантов / О. И. Кальницкая, Д. А. Еделев, В. И. Белоусов и др. // Пищевая промышленность. – 2015. – № 9. – С. 14–15.

636. **Профілактика** інфекційних захворювань та харчових отруєнь // Надзвичайна ситуація. – 2013. – № 6 (187). – С. 59.

637. **Сливінська, І.** Гриби : користь і небезпека для організму / І. Сливінська // Безпека життєдіяльності. – 2014. – № 9. – С. 3–5.

638. **Слободкин, В. И.** О современном подходе к составлению классификации пищевых продуктов / В. И. Слободкин // Проблемы харчування. – 2003. – № 1. – С. 55–63.
639. **Слободкін, В. І.** Актуальні питання бактеріологічної діагностики харчових отруєнь стафілококової етіології / В. І. Слободкін, Н. Г. Шелкова // Проблеми харчування. – 2004. – № 2 (3). – С. 68–73.
640. **Слободкін, В. І.** Значення молока і молочної продукції у поширенні харчових отруєнь / В. І. Слободкін // Молочное дело. – 2013. – № 2 (114). – С. 20–26.
641. **Сопронюк, М. Т.** Нітрати – прихована небезпека / М. Т. Сопронюк // Безпека життєдіяльності. – 2013. – № 7. – С. 26–27.
642. **Треніна, А. С.** Небезпека отруєння пестицидами / А. С. Треніна // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 5. – С. 5.
643. **Федорова, В.** Бактеріальні харчові отруєння влітку / В. Федорова // Надзвичайна ситуація. – 2010. – № 8 (153). – С. 31.
644. **Шпонтар, І. М.** Небезпечні дари лісу! / І. М. Шпонтар // Безпека життєдіяльності. – 2011. – № 11. – С. 34–35.
645. **Юргутіс, І.** Джерела тотального отруєння, або роль екологічного менеджменту в умовах ринкових трансформацій / І. Юргутіс // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 4(284). – С. 6–8.

Розділ 6

Ідентифікація та фальсифікація харчової продукції

6.1. Ідентифікація харчової продукції

Навчальні видання

646. **Лабораторный** практикум по технологии отрасли (производство растительных масел) / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук, Е. В. Лисовая ; под ред. Е. П. Корненой. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2013. – 224 с.

647. **Микробиологический** анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов / под ред. Дж. К. Мида. ; перевод с англ. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 384 с.

648. **Титаренко, Л. Д.** Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : навч. посібник. / Л. Д. Титаренко, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна ; Дніпропетровський університет економіки і права. – Київ : Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.

Статті з наукових та фахових видань

649. **Абросимова, С. В.** Идентификация пищевой продукции с добавлением молока и (или) молочных продуктов, производимой по технологии молочных продуктов / С. В. Абросимова, Л. В. Абдуллаева, Н. Н. Оносовская // Молочная промышленность. – 2013. – № 8. – С. 7–9.

650. **Білозор, Л. В.** Інноваційна продукція в аграрній сфері : ідентифікація, створення та використання / Л. В. Білозор // Економіка АПК. – 2012. – № 10 (216). – С. 114–119.

651. **Буткова, О. Л.** Проблемы идентификации различных минеральных вод / О. Л. Буткова, Е. В. Хорошева // Пиво и напитки. – 2004. – № 2. – С. 68–69.

652. **Виділення** та ідентифікація бактерій роду *Lactobacillus* з ферментованих продуктів різних регіонів України / О. М. Василюк, Н. К. Коваленко, І. Л. Гармашева, Л. Т. Олещенко // Мікробіологічний журнал. – 2014. – Т. 76, № 2. – С. 2–9.

653. **Вишнікіна, О. В.** Ідентифікація коньячної продукції за допомогою спектрофотометричного методу / О. В. Вишнікіна, О. Ю. Вашкевич // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 382–389.

654. **Зайчик, Б. Ц.** Применение программного комплекса "Качество" для идентификации подлинности пищевого продукта / Б. Ц. Зайчик, С. А. Хуршудян // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 42–43.

655. **Идентификационная** оценка качества реализуемого мороженого / Ж. П. Павлова, В. И. Бобченко, Л. А. Текутьева, Е. Ю. Лацис // Пищевая промышленность. – 2015. – № 11. – С. 24–26.

656. **Идентификация** натурального меда в молочных продуктах / Е. Ю. Мкртчян, Л. А. Буйлова, Н. Г. Острцова, С. А. Стрельцова // Молочная промышленность. – 2002. – № 8. – С. 45–46.

657. **Кіщенко, В.** Ідентифікація олій та жирів / В. Кіщенко, М. Осейко, О. Голубець // Харчова і переробна промисловість. – 2009. – № 11-12 (363-364). – С. 23–25.

658. **Краснова, Т. А.** Идентификация остаточных количеств антибиотиков в пищевых продуктах методом масс-спектрометрии / Т. А. Краснова, В. Г. Амелин // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 24–26.

659. **Кунділовська, Т. А.** Встановлення гатунку чаю зеленого за критеріями ідентифікації / Т. А. Кунділовська, Г. І. Брусенська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.2, вип. 44. – С. 314–317.

660. **Кутенева, Н. И.** Идентификация белков в составе молока / Н. И. Кутенева, А. А. Филиппов // Переработка молока. – 2011. – № 2 (136). – С. 62.

661. **Макров, В. В.** Использование цветометрической системы для идентификации концентрации окрашенных растворов в пищевой промышленности / В. В. Макров, М. М. Благовещенская, С. М. Носенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 7. – С. 8-10.

662. **Идентификация** малых концентраций примесей бинарных растворов по их оптическим спектрам атомного поглощения / А. Е. Краснов, С. В. Николаева, С. А. Красников и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 4. – С. 24–25.

663. **Метод** идентификации спектральных данных с целью определения качества пищевых жиров / Ю. В. Косолапов, С. А. Красников, Е. В. Грузинов, Т. В. Шленская // Масложировая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 12–13.

664. **Методы** и подходы к идентификации пищевых продуктов / М. С. Рожнов, Д. Н. Мельник, В. А. Голодняк, И. Н. Демидов // Масложировой комплекс. – 2013. – № 4 (43). – С. 43–46.

665. **Научное** обоснование проектирования технической терминологии для продуктов, не включенных в правовое поле ЕЗ ЕС 033/2013 / И. А. Макеева, Н. С. Пряничникова, Н. В. Стратонова, И. Г. Иванилова // Молочная промышленность. – 2016. – № 8. – С. 63–64.

666. **Ольховська, В. С.** Особливості та проблеми ідентифікації продуктів харчування в Україні / В. С. Ольховська, Л. А. Прибилович, О. Д. Марченко // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв,

- ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 302–303.
667. **Оносовская, Н. Н.** Идентификация молока и молочной продукции / Н. Н. Оносовская // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 3. – С. 13–14.
668. **Почицкая, И. Н.** Идентификация компонентного состава пищевых ароматизаторов / И. Н. Почицкая, В. П. Субоч, В. Л. Рослик // Пиво и напитки. – 2016. – № 6. – С. 24–28.
669. **Применение** триплексной ПЦР для идентификации генетически модифицированного источника в пищевых продуктах / Е. С. Булыгина, М. В. Сухачева, Б. К. Бумажкин, Б. Б. Кузнецов // Биотехнология. – 2010. – № 2. – С. 81–86.
670. **Севодина, К. В.** Идентификация уксусов из пищевого сырья / К. В. Севодина, А. Л. Верещагин // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 1. – С. 22–23.
671. **Современные** методы мониторинга качества рыбной продукции / Е. В. Суханова, Е. В. Дзюба, Н. Н. Деникина и др. // Пищевая промышленность. – 2010. – № 12. – С. 58–60.
672. **Сорокина, Е. Ю.** Идентификация рекомбинантной ДНК в пищевых продуктах, произведенных из гибридных генно-модифицированных растений / Е. Ю. Сорокина, О. Н. Чернышева // Вопросы питания. – 2012. – Т. 81, № 1. – С. 44–48.
673. **Топникоа, Е. В.** Некоторые вопросы идентификации продуктов сыроделия и маслоделия / Е. В. Топникоа // Сыроделие и маслоделие. – 2016. – № 6. – С. 41–43.
674. **Хуршудян, С. А.** Идентификационные признаки пищевых продуктов / С. А. Хуршудян // Пищевая промышленность. – 2008. – № 11. – С. 40–41.
675. **Хуршудян, С. А.** Матрица маркеров и ее применение для идентификации коньячной продукции / С. А. Хуршудян, Б. Ц. Зайчик // Пиво и напитки. – 2008. – № 6. – С. 46–47 ; № 11. – С. 41–42.
676. **Хуршудян, С. А.** Матрица маркеров – основа идентификации натуральных продуктов / С. А. Хуршудян // Пищевая промышленность. – 2008. – № 5. – С. 13–14.
677. **Хуршудян, С. А.** Роль органолептического анализа в идентификации пищевых продуктов / С. А. Хуршудян, Е. А. Смирнова // Пищевая промышленность. – 2008. – № 12. – С. 38–39.
678. **Хуршудян, С. А.** Роль органолептического анализа в идентификации пищевых продуктов / С. А. Хуршудян, Е. А. Смирнова // Пищевая промышленность. – 2008. – № 12. – С. 38–39.

679. **Чмиленко, Ф. О.** Хроматографічна ідентифікація й визначення транс-ізомерів жирних кислот у масложировій продукції / Ф. О. Чмиленко, Н. П. Мінасова, Л. П. Сидорова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 42. – С. 92–96.

6.2. Фальсифікація продуктів харчування

Навчальні видання

680. **Методи** визначення фальсифікації товарів : підручник / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летута. – Київ : Професіонал, 2010. – 272 с.

681. **Методи** визначення фальсифікації товарів. Лабораторний практикум : навч. посібник / А. А. Дубініна, Т. М. Летута, С. О. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова. – Київ : Професіонал, 2009. – 336 с.

682. **Основи** експертизи продовольчих товарів : навчальний посібник / В. Малигіна та ін. – Київ : Кондор, 2009. – 295 с.

Статті з наукових та фахових видань

683. **Анисимов, С. В.** Еще раз о фальсификации / С. В. Анисимов, Т. И. Герасюта // Молочная промышленность. – 2008. – № 2. – С. 9–10.

684. **Волкова, Т. А.** О способах выявления фальсификации сухих молочных продуктов / Т. А. Волкова // Молочное дело. – 2013. – № 6-7. – С. 18–19.

685. **Выбор** оптимального способа экстракции и определение красителей Судан I-IV и Пара Ред методом высокоэффективной жидкостной хроматографии / В. В. Бессонов, О. И. Передеряев, Е. П. Хромченкова, Ю. В. Ведищева // Вопросы питания. – 2010. – Т. 79, № 2. – С. 60–65.

686. **Вытовтов, А. А.** Определение подлинности спиртных напитков с помощью инфракрасной Фурье-спектроскопии / А. А. Вытовтов, М. Н. Мешалкина // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2011. – № 3. – С. 31–33.

687. **Горгиладзе, М. Р.** Современное состояние проблемы фальсификации цитрусовых соков / М. Р. Горгиладзе, Э. Ш. Нижарадзе, Н. Р. Сейдишвили // Пиво и напитки. – 2012. – № 5. – С. 48–49.

688. **Горгиладзе, М. Р.** Спектрофотометрический метод определения натуральности апельсиновых соков / М. Р. Горгиладзе, Э. Ш. Нижарадзе, А. Г. Каландия // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 79–80.

689. **Дейнека, В. И.** Использование высокоэффективной жидкостной хроматографии для идентификации и обнаружения фальсификации масел / В. И. Дейнека, О. Б. Рудаков // Масла и жиры. – 2005. – № 9 (55). – С. 4–5.
690. **Исследование** качества водки с использованием газохроматографического анализа / Н. В. Макарова, Д. В. Зипаев, А. В. Зимичев, Е. С. Сурова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 8. – С. 26–27.
691. **Исследование** подлинности соков и соковой продукции методом масс-спектрометрии стабильных изотопов кислорода 180/160 / А. Ю. Колеснов, И. А. Филатова, Д. Г. Задорожная, О. А. Малошицкая // Пиво и напитки. – 2012. – № 5. – С. 54–60.
692. **Канцалиева, З. Л.** Голограмма – надежное средство защиты алкогольной продукции от подделок / З. Л. Канцалиева // Производство спирта и ликероводочных изделий. – 2010. – № 3. – С. 4–5.
693. **Коваленко, Д. Н.** Лаборатория против фальсификаций: молоко и молочное сырье / Д. Н. Коваленко // Молочная промышленность. – 2007. – № 1. – С. 56–58.
694. **Коваленко, Д. Н.** Фальсификация молока и молочных продуктов / Д. Н. Коваленко // Переработка молока. – 2011. – № 3 (137). – С. 8–11.
695. **Косюра, В. Т.** Современные проблемы отечественного виноделия и способы их преодоления / В. Т. Косюра, Л. А. Оспова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 9–17.
696. **Кузнецова, Л. Н.** Фальсификация молочной продукции и заменители молочного жира / Л. Н. Кузнецова // Масложировой комплекс. – 2013. – № 3 (42). – С. 56–57.
697. **Ложникова, Т. С.** Стандартизация и сертификация продуктов переработки плодов и овощей / Т. С. Ложникова // Пищевая промышленность. – 2002. – № 3. – С. 86–87.
698. **Малинка, Е. В.** Спектрофотометрический метод определения фальсификации безалкогольных напитков / Е. В. Малинка // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 297–299.
699. **Мардар, М. Р.** Фальсификация пищевых продуктов в Украине – история и современность / М. Р. Мардар, Э. И. Погонцева // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 4 (44). – С. 19–23.
700. **Наливайко, Н.** Как выбрать настоящий шоколад? / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 15–17.
701. **Николаева, М. А.** Фальсификация молочных продуктов / М. А. Николаева, Д. С. Лычников, Л. В. Карташева // Молочная промышленность. – 2000. – № 10. – С. 31–32.

702. **Определение** спиртов и сахаров невиноградного происхождения в натуральных винах / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, А. А. Шилкин // Напитки. Технологии и инновации. – 2012. – № 3 (08). – С. 57–58.
703. **Определение** экзогенной воды в винах методом изотопной масс-спектрометрии / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, А. М. Зякун // Виноделие и виноградарство. – 2013. – № 5. – С. 19–21.
704. **Оселедцева, И. В.** Практическая реализация современных методов установления подлинности коньячной продукции / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина, Э. М. Соболев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 104–107.
705. **Оселедцева, И. В.** Характеристика легколетучих идентификационных показателей коньячной продукции с помощью метода сопряженных признаков / И. В. Оселедцева, Т. И. Гугучкина, Л. М. Лопатина // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 6. – С. 14–16.
706. **Особенности** фальсификации / В. А. Матисон, П. Б. Авчиева, Т. В. Тулякова, Е. Л. Беленко // Пищевая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 20–21.
707. **Панкратова, О. Ю.** Качественные и количественные методы выявления фальсификаций молока / О. Ю. Панкратова // Переработка молока. – 2015. – № 4. – С. 31.
708. **Парук, А. П.** Использование биофизических методов при определении фальсификаций мяса / А. П. Парук, Т. В. Курмакаева, К. И. Скрябина // Мясное дело. – 2009. – № 3. – С. 42–43.
709. **Петров, А. Н.** Актуальные аспекты противодействия фальсификации пищевых продуктов / А. Н. Петров, Р. А. Ханферьян, А. Г. Галстян // Вопросы питания. – 2016. – Т. 85, № 5. – С. 86–92.
710. **Практические** аспекты идентификации соков и соковой продукции: гранатовые соки и соковая продукция / А. Ю. Колеснов, И. А. Филатова, Д. Г. Задорожная и др. // Пиво и напитки. – 2010. – № 4. – С. 41–45.
711. **Просеков, А. Ю.** Методы определения восстановленного молока в питьевом / А. Ю. Просеков, Е. В. Короткая, О. В. Мудрикова // Молочная промышленность. – 2010. – № 2. – С. 50–51.
712. **Рассмотрим** основные способы обмана покупателя при продаже хлеба и хлебобулочных изделий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 38–42.
713. **Рудаков, О. Б.** Развитие метода обнаружения фальсификации растительных масел / О. Б. Рудаков, А. В. Любарь // Масла и жиры. – 2003. – № 9 (31). – С. 1–2, 4.
714. **Рудометова, Н. В.** Больше внимания контролю пищевых красителей / Н. В. Рудометова, Е. В. Красникова // Кондитерское производство. – 2010. – № 1. – С. 27–28.

715. **Рудометова, Н. В.** Особенности выделения синтетических красителей из консервированных компотов / Н. В. Рудометова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 2. – С. 47–48.

716. **Святкина, Л. И.** О фальсификации молочной продукции / Л. И. Святкина, В. Я. Андрухова // Молочная промышленность. – 2011. – № 10. – С. 39–40.

717. **Сугак, І.** Маркетингові засоби захисту продукції від фальсифікації / І. Сугак // Сучасні проблеми розвитку підприємств харчової промисловості : теорія та практика. – 2013. – С. 148–150.

718. **Тест-контроль** коньяков на фальсификацию / Н. В. Макарова, Д. В. Зипаев, А. В. Зимичев, О. А. Аверьянова // Виноделие и виноградарство. – 2010. – № 2. – С. 6–7.

719. **Тетерева, Л. И.** Фальсификация молока водой / Л. И. Тетерева, О. В. Лепилкина, В. Е. Шутов // Молочная промышленность. – 2009. – № 1. – С. 23–24.

720. **Установление** грубой фальсификации коньяка с применением матрицы пьезосенсоров / Т. А. Кучменко, Ж. Ю. Кочетова, Е. В. Федорова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С. 66–69.

721. **Установление** фальсификации жиров растительного и животного происхождения современными методами аналитической химии / Г. Н. Проданчук, С. А. Сенин, А. П. Василенко и др. // Масложировой комплекс. – 2016. – № 3 (54). – С. 44–46.

722. **Установление** фальсификации молочной продукции белками немолочного происхождения / Б. Г. Гаврилов, Н. Н. Кутенева, А. А. Филиппов и др. // Переработка молока. – 2015. – № 12 (195). – С. 48–49.

723. **Хвыля, С. И.** Фальсификация состава сырья копченых колбас / С. И. Хвыля, В. А. Пчёлкина, Е. А. Алексеева // Мясная индустрия. – 2013. – № 4. – С. 28–30.

724. **Хуршудян, С.** Фальсифицированные пищевые продукты: классификация и определение / С. Хуршудян // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 15–16.

725. **Хуршудян, С. А.** Фальсификация пищевых продуктов: научные, методологические и нормативно-правовые основы противодействия / С. А. Хуршудян // Пищевая промышленность. – 2008. – № 8. – С. 56–57 ; № 9. – С. 56–57.

726. **Хуршудян, С. А.** Фальсифицированные пищевые продукты: классификация и определения / С. А. Хуршудян // Пищевая промышленность. – 2008. – № 10. – С. 86.

727. **Чмиленко, Ф. О.** Хроматографічна ідентифікація й визначення транс-ізомерів жирних кислот у масложировій продукції / Ф. О. Чмиленко, Н. П. Мінасова, Л. П. Сидорова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 42. – С. 92–96.

728. **Юрова, Е. А.** Фальсификация жировой фазы молочных продуктов жирами немолочного происхождения / Е. А. Юрова // Молочная промышленность. – 2015. – № 11. – С. 24–26.

Якість харчових продуктів

Книги

729. **Марченко, В. Т.** Прилади контролю параметрів якості продукції харчових виробництв / В. Т. Марченко, О. І. Левченко. – Київ : Мікрос, 2003. – 33 с.

730. **Сирохман, І. В.** Якість і безпечність зерноборошн्याних продуктів : навч. посібник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. – Київ : Центр навчальної літератури, 2007. – 384 с.

Навчальні видання

731. **Костенко, Є. Є.** Аналітичні методи контролю якості та безпеки харчових продуктів : практикум : навч. посібник / Є. Є. Костенко, О. М. Бутенко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 180 с. – Режим доступу: [http:](http://)

732. **Методи** контролю якості харчової продукції : навч. посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. ; за ред. Л. М. Крайнюка ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Київ : Кондор, 2016. – 512 с.

733. **Посудін, Ю. І.** Методи неруйнівної оцінки якості та безпеки сільськогосподарських і харчових продуктів : навч. посібник / Ю. І. Посудін ; Національний аграрний університет. – Київ : Арістей, 2005. – 408 с.

Статті з наукових та фахових видань

734. **Баль-Прилипко, Л. В.** Значення води у формуванні якості харчових продуктів / Л. В. Баль-Прилипко, О. М. Ляшенко // Молочное дело. – 2010. – № 7 (88). – С. 8–12.

735. **Баль-Прилипко, Л. В.** Система якості та безпеки продуктів США і України / Л. В. Баль-Прилипко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 2 (35). – С. 16–18.

736. **Баль-Прилипко, Л. В.** Якість та безпека продуктів харчування – запорука здоров'я та довголіття / Л. В. Баль-Прилипко, Ю. В. Слива // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 1 (28). – С. 8–11.

737. **Бочарова, О. В.** Современные аспекты формирования качества пищевых продуктов / О. В. Бочарова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 22–25.

738. **Бутенко, Л. М.** Вплив науки про харчування на технологію якісних та безпечних продуктів / Л. М. Бутенко, Н. М. Слободянюк, О. С. Андрощук // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 5 (50). – С. 24–26.

739. **Гадлгареева, Р. Р.** Роль и влияние процесса доставки на обеспечение качества и безопасности продукции / Р. Р. Гадлгареева, И. Ш. Шумилова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 24–26.

740. **Гадлгареева, Р. Р.** Роль и влияние процесса доставки на обеспечение качества и безопасности продукции / Р. Р. Гадлгареева, И. Ш. Шумилова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 24–26.

741. **Гірей, Ф. Х.** Програми забезпечення якості харчових продуктів у Європейському Союзі: підходи та значення / Ф. Х. Гірей, С. Г. Гей // Актуальні Проблеми Економіки. – 2011. – № 2. – С. 249–260.

742. **Гладка, М. В.** Процесно-орієнтоване управління якістю харчових виробів / М. В. Гладка, О. А. Хлобистова // Автоматика/Automatika-2012. – 2012. – С. 400–401.

743. **Давидян, Г. Г.** Практические вопросы управления качеством воды / Г. Г. Давидян // Переработка молока. – 2011. – № 6 (140). – С. 36–38 ; 2011. – № 10 (122). – С. 42–43 ; 2011. – № 11 (123). – С. 42–44.

744. **Еделев, Д. А.** Международный опыт обеспечения безопасности и качества продуктов питания / Д. А. Еделев, В. М. Кантаре, В. А. Матисон // Пищевая промышленность. – 2011. – № 1. – С. 53–54.

745. **Елхов, В. Н.** Система контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов / В. Н. Елхов, А. Н. Мазаев, В. Ж. Зинченко // Кондитерское производство. – 2011. – № 6. – С. 6–8.

746. **Корецька, І. Л.** Оцінювання нових харчових виробів за допомогою критерію "багатокутник якості" [Електронний ресурс] / І. Л. Корецька, Т. В. Зінченко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2003. – № 14. – С. 64–65. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/6161> (дата звернення: 21.06.2018). – Назва з екрана.

747. **Корост, Я. В.** Харчова алергія: на що варто звернути увагу / Я. В. Корост, Б. І. Гундертайло, М. О. Одинець // Ліки України. – 2014. – № 5-6 (181-182). – С. 21–25.

748. **Купинец, Л. Е.** Качество и безопасность пищевых продуктов как доминанта развития продовольственного комплекса / Л. Е. Купинец // Економіка харчової промисловості. – 2009. – № 1. – С. 43–50.

749. **Легеза, Д. Г.** Впровадження системи управління якістю у сільськогосподарських підприємствах / Д. Г. Легеза // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 58–60.

750. **Недорезова, Е.** Контроль качества пищевых продуктов в системе технического регулирования / Е. Недорезова // Пищевая промышленность. – 2008. – № 11. – С. 8–10.

751. **О создании** автоматизированной экспертной системы органолептической оценки качества пищевых продуктов / В. Г. Аитов, И. Г. Благовещенский, М. М. Благовещенская и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 4. – С. 53–56.

752. **Онищенко, Г. Г.** Система контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов / Г. Г. Онищенко // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 9 (126). – С. 20–23.

753. **Панченко, М. О.** Методика оцінки рівня задоволеності споживачів у харчовій продукції / М. О. Панченко // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 4. – С. 57–60.

754. **Скуріхіна, Л. А.** Загальні підходи до регулювання якості харчової продукції / Л. А. Скуріхіна, Л. О. Касілова, Л. Р. Димитрієвич // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 109–110.

755. **Талибова, А. Г.** Исследование стабильных изолтопов для оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Часть 1. Научные основы методологии / А. Г. Талибова, А. Ю. Колесников // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 10. – С. 56–60.

756. **Хлобистова, О. А.** Створення бази знань з методів контролю якості харчових продуктів / О. А. Хлобистова, Н. І. Обізюк // Харчова промисловість. – 2001. – № 1. – С. 64–65.

757. **Хотимченко, С. А.** Качество и безопасность пищевых продуктов / С. А. Хотимченко // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 2 (126). – С. 12–14.

758. **Хотимченко, С. А.** Качество и безопасность пищевых продуктов. Современная законодательная и нормативно-методическая база / С. А. Хотимченко // Масла и жиры. – 2012. – № 2 (131). – С. 7–10.

759. **Шепелева, Е. В.** Прослеживаемость как важнейший элемент обеспечения качества и безопасности пищевой продукции / Е. В. Шепелева // Молочная промышленность. – 2016. – № 3. – С. 44–45.

760. **Шилов, Г. Ю.** Основные системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции / Г. Ю. Шилов, И. Н. Лейнсон, А. И. Подлесный // Пищевая промышленность. – 2008. – № 11. – С. 12–14.

Іменний покажчик

Андрощук О. С.	41, 738	Белопольский А. Е.	357
Андрусик В.	631	Белоусов В. И.	576, 635
Андрусишина И. Н.	37	Белякина Н. Е.	358
Андрухова В. Я.	716	Бениш П.	446
Анисимов С. В.	683	Бережная О. В.	523
Анісімов М.	130	Бессонов В. В.	224
Аністратенко Т. І.	17	Бессонов В. В.	273, 685
Антипова Т. А.	310	Бессонова О. В.	294
Антипова Т. А.	318	Бєлов Ю. П.	107
Антонюк М. М.	12	Бєлова Т. Г.	108
Арефьева А.	131	Бидюк А. Я.	509
Арефьева Е.	131, 217	Бирюков С. А.	365
Арсеньева Л. Ю.	218, 476	Бідна В. В.	56
Асланова М. А.	67	Білик О. А.	471
Атамуратов Ф. Н.	480	Білко Т. М.	17
Атанасова В. В.	160	Білоус А. А.	436
		Білявський Г. О.	22
Бабина Т. А.	38	Бірта Г. О.	590
Бабіч О.	179	Благовещенская М. М.	51, 524, 661, 751
Бабюк А. В.	13, 477		
Багрянцева О. В.	49	Благодарова О. В.	17
Бадеха В. П.	327, 328	Блинникова О. М.	161
Баева А. А.	391	Бобрышева С.	483
Базарнова Ю. Г.	478	Бобченко В. И.	655
Байгарин Е. К.	224	Богатырев А. Н.	222
Бакайтис В. И.	356	Боголепов А. А.	352
Бакулина Л.	311	Бодин А. Б.	274, 275
Балан Г. М.	453	Божко Н. В.	210
Балтабаев У. Н.	419	Бон В. І.	366
Баль-Прилипко Л. В.	39, 106, 479, 494, 734, 735, 736	Бондар М. М.	479
		Бондар Н. П.	476
Баранов Ю. С.	420, 445	Бондар О. І.	14
Баранова А. И.	121	Бондаренко Т. А.	162
Барановський М. М.	22	Бондаренко Ю. В.	471
Барбашов А. В.	52	Борисенко О. В.	218
Батищева С. Ю.	570, 634	Бочарова О. В.	737
Батурин А. К.	264	Брезвін О.	580
Башта А. О.	150	Брикач Н. И.	47, 65, 178
Бедных Б. С.	292, 310	Брицина М. В.	598
Безусов А. Т.	293	Брусенська Г. І.	659
Беленко Е. Л.	706	Бублик Л.	421
Белецкий С. Л.	583	Бублієнко Н. О.	169
		Бужин О. А.	223

Буйлова Л. А.	656	Волохин В. В.	76
Булгакова М. К.	151	Волохова Л. Т.	536
Булдаков А.	459	Волошина І. М.	225
Булыгина Е. С.	669	Волощук Г.	531
Бумажкин Б. К.	669	Вольфганг Д.	456
Бургу Ю. Г.	590	Воробьева А. Н.	425
Бут О.	40	Воробьева Т. Н.	424, 426-428
Бутенко Л. М.	41, 738	Воронич С. С.	438
Бутенко О. М.	731	Воронов С. А.	554, 575
Бутина Е. А.	307	Воронова О. Б.	360
Буткова О. Л.	315, 651	Воронцов В. Т.	145
Бутов А. В.	295, 481	Воронцова Н. В.	205
Быкова И. Б.	570, 634	Вострикова Н. Л.	450
Быковченко Т. В.	536	Вржесинская О. А.	237, 248, 249
		Вытовтов А. А.	686
Ванханен В. Д.	632		
Варварина О. Е.	394	Габинский А. В.	430
Варипаев О. М.	132, 133	Гаврилина В. А.	380
Васечко Г.	421	Гаврилов Б. Г.	722
Василбев В. П.	575	Гагара В. Ф.	149
Василенко А. П.	721	Гагарина И. Н.	190
Василенко С. М.	366	Гадлгареева Р. Р.	739, 740
Василиади Г. К.	417	Гайдукова Н. Г.	386
Васильюк О. М.	652	Галкин А.	446, 562
Васильев В. П.	554	Галстян А. Г.	709
Вашкевич О. Ю.	653	Галынкин В. А.	30
Вашук Т. О.	366	Ганина В. И.	16, 519, 528
Ведищева Ю. В.	685	Ганчук В.	168
Величко С. О.	544	Гапріндашвілі Н. А.	11
Верещагин А. Л.	670	Гармашева І. Л.	652
Ветер Ю. А.	425, 427	Гатаулліна Р. Г.	429
Вечтомова Ю.	353, 412	Гвоздяк П. І.	336
Вечтомова Ю.	411	Гей С. Г.	741
Виге Х.	288	Герасимов Е. М.	413
Витол И. С.	8,15	Герасимова В. Г.	603
Вишнікіна О. В.	653	Герасюта Т. И.	683
Віват Г. І.	122	Гернет М. В.	578
Владимирский П. В.	363	Гинойн Р. В.	65
Войно Л. И.	523	Гирка О. І.	542
Войціховська А. С.	423	Гірей Ф. Х.	741
Войціцький В. М.	6, 458	Гладка М. В.	742
Волкова А. А.	425	Глазкова И. В.	256, 273
Волкова Р. А.	519	Гмошинский И. В.	598
Волкова Т. А.	684	Гницевич В. А.	475
Волкова Т. Н.	559, 560, 561	Гойко І. Ю.	150, 187

Голинько О. Н.	199, 200	Гуляев А. Е.	267
Головащенко Г. В.	603	Гундертайло Б. І.	747
Головина Т. А.	189	Гунько Н. В.	313
Головня Е.	563	Гусева Е. С.	109
Голодняк В. А.	664	Гусейнова Б. М.	520
Голуб О. В.	430	Гучок Ж. Л.	528
Голубев В. И.	472, 564		
Голубець О.	657	Давидян Г. Г.	743
Голубець О. В.	259	Давыдова Р.	566
Гонтарева Е. Н.	558	Данилишин М. С.	228
Гончаренко В. М.	397	Данилишина Б. М.	92
Гончарук В. В.	123, 327, 328, 361	Данильчук В. П.	363
Гончарук Є. В.	321	Данильчук Ю. В.	194, 195
Горбань Н.	134, 297	Даудова Т. И.	520
Горбатюк В. И.	8	Дворская Ю.	617
Горбач Т. В.	245	Девиченский В. М.	277
Горбачев В. В.	202	Дейнека В. И.	689
Горбачева В. Н.	202	Деликатная И.	483
Горгиладзе М. Р.	687, 688	Демидов И. Н.	664
Гордеева Е. Ю.	482	Демидов С. В.	591
Гордиенко Л. В.	610	Деникина Н. Н.	671
Горенков Э. С.	8	Депутат Ю. М.	166
Горис В. Л.	565	Деткина Е. В.	370
Горлов И. Ф.	362	Дж. К. Мида	647
Горшунова К. Д.	224	Джавадов А. К.	229
Горяна Л. Г.	146	Джахангирова Г. З.	167
Гребенюк М.	163	Джира В.	455
Гребенюк М.	66	Джордане А.	288
Грегірчак Н. М.	19, 514, 518, 521, 522, 537, 538, 539	Дзодзиева Э. С.	350, 376, 377, 392
Грибова Н. Ю.	420, 445, 447	Дзюба Г. Н.	32
Григоренко О. М.	164, 227	Дзюба Е. В.	671
Гриневич А. И.	519, 528	Дзюблик І. В.	625
Гриффіт В.	203	Димань Т. М.	20, 22, 135, 136
Гриценко А. А.	173	Димитриева С. Е.	303
Громов С. В.	517	Димитрієвич Л. Р.	210, 230, 754
Громова П. В.	541	Дишіневич Н. Є.	603
Грузинов Е. В.	663	Дмитриева Ю.	532
Грызлов В. М.	221	Дмитровська Г.	298
Гугучкина Т. И.	558, 704, 705	Доан С. І.	549, 626
Гула П.	165	Довга О. О.	182
Гулієва Н. М.	346	Долгов Е. К.	364
Гуліч М. П.	166	Доломакін Ю. Ю.	34
		Домарецький В.	168

Домарецкий В. А.	1, 9, 470	Євлаш В. В.	172, 216
Донцова І.	592	Єгорова А. В.	516
Донченко Л. В.	21	Єфімова В. О.	325
Дорожкина Т. П.	484	Єщенко О. А.	34
Дорош Г. П.	521		
Дорошенко Т. Н.	365	Жилинская Н. В.	256
Доценко В. А.	42, 627	Жукова В. Ф.	11
Доценко В. Ф.	218, 476	Журавков В. В.	24
Доценко С. М.	221	Жушман А.	311
Драган О. І.	81		
Древин В. Е.	231	Забарна Ю.	110
Дремина-Брэм А.	43	Завязкин О. В.	206
Дробот В. І.	471	Задорожна В. І.	549, 626
Дубініна А. А.	5, 33, 325, 326, 367, 368, 369, 568, 604, 680, 681	Задорожна М.	619, 633
		Задорожня Д. Г.	691, 710
Дубініна С. О.	680	Заец В. А.	335
Дубініна С. О.	681	Заикина Н. А.	30
Дубцов Г. Г.	32, 523	Зайко Г. М.	173
Дуданов И. И.	190	Зайцев А. Н.	474
Дуденко Н. В.	10, 31, 157, 158, 210, 214	Зайцев В. Н.	439
		Зайчик Б. Ц.	654, 675
Дудкин М. С.	125, 209	Закладний Г.	569
Дунченко Н. И.	28	Замбалова Н. А.	282
Дусенко С. В.	44, 170	Запольський А. К.	25
Дыдыкин А. С.	67	Зарицька М. В.	169
Дюпуи Э. К.	49	Захария А. Н.	389
		Земцова О. В.	420, 445, 447
Евдокимов И. А.	292	Зилова И. С.	248
Євлаш В. В.	31	Зимичев А. В.	690, 718
Егоров Ю. В.	68	Зинченко В. Ж.	745
Егорова А. В.	556	Зинченко И. Н.	402
Егорова З. Е.	605	Зипаев Д. В.	690, 718
Егорова Р. Р.	50	Зінченко Т. В.	746
Еделев Д. А.	76, 171, 299, 576, 635, 744	Злобина Е. Ю.	362
		Зомитев В. Ю.	380
Еликов А. В.	232	Зорин С. Н.	270
Елисеева Л. Г.	161	Зубар Н. М.	26, 151
Елхов В. Н.	745	Зулев Г. С.	229
Ермилова К.	300, 301	Зусько К. В.	522
Ефимочкина Н. Р.	49	Зякун А. М.	703
Ефимочкина Н. Ф.	570, 634		
Ефремов А. А.	279	Ибрагимова З. Р.	174
		Иваненко А. В.	620
		Иванилова И. Г.	665
		Иванкин А. Н.	450

Иванова Е. Е.	233	Карцев В. В.	30
Иванова Н.	302	Касілова Л. О.	184, 732, 754
Иванова Н. В.	482	Касьянов Г. И.	233, 373
Иванова Т. Н.	473	Катаєва С. Е.	486
Ивлева О. С.	327	Катаєва С. Є.	304
Иевлева О. С.	328	Кацерикова Н. В.	330, 434
Илюшин М. А.	574	Квятківська І. В.	408
Ильдирова С. К.	475	Ким Г. Н.	449
Ильина А. М.	485	Ким И. Н.	449
Ильина З. М.	82, 90	Киреева К. Е.	596
Ипатова Л.	281	Кириллова О. О.	306
Ипатова Л. Г.	254, 280	Кир'яченко С. С.	591
Исаев В. А.	303	Киселёв А. Ю.	310
Исаева В. С.	560, 561	Кисиль Н. Н.	487
Исупов В. П.	460	Кислих Т.	581
		Кишенько І.	525
Іванов С. В.	152, 211	Кігель Н. В.	12
Іванова В. Д.	212	Кіщенко В.	359, 422, 657
Іванова О. В.	628	Кіщенко В. А.	259
Іващенко Т. Г.	14	Клепикова Э. А.	229
Ільків І. С.	568	Клименко Л. С.	284
		Клиндухов В. П.	307
Кабаченко О. С.	398	Клоков Ю. В.	42
Кавицкая А. А.	361	Кобренюк Т. М.	175
Казначеев К. С.	267	Кобыляцкая Е.	235
Каиров В. Р.	377	Ковалева О. А.	551
Калакура М. М.	9	Коваленко В. О.	216
Каландия А. Г.	688	Коваленко Д. Н.	693, 694
Каленик Т. К.	595	Коваленко Н. К.	652
Калетнік Г. М.	93	Коваленок А. В.	15, 45, 69, 111
Калинина Т.	311	Ковальова С. П.	348
Кальницкая О. И.	576, 635	Ковбаса В. Н.	208
Кананихіна О. М.	550	Коденцова В. М.	236, 237, 248, 249, 287
Кантаре В. М.	76, 299, 744		
Канцалиева З. Л.	692	Кожевнікова В. О.	550
Капитоненко З. В.	574	Козак В. П.	176
Капліна Т. В.	628	Кокаева М. Г.	350, 376
Капранов С. В.	372	Колесников А. Ю.	755
Капрельянц Л. В. 234		Колесніченко С. Л.	375
Капрельянц Л. В.	516	Колеснов А. Ю.	691, 710
Кардаш О. Л.	95	Коломієць С.	581
Карпенко П. О.	156, 289, 296	Колпак Р. Н.	389
Карпов В.	311	Комарова В. И.	231
Карпов О. В.	591	Комолова Г. С.	485
Карташева Л. В.	701	Коновалов К. Л.	286

Конон А. Д.	390	Кретьова Ю. И.	529
Конь И. Я.	308	Кривошапко О. А.	238
Корецька І. Л.	746	Кривошеева Л. В.	449
Корецький В. Л.	54, 112	Кривошей В. М.	606
Корж Т. В.	518	Крижова Ю.	525
Корзун В. Н.	125, 209, 289	Крижова Ю. П.	296
Корнева О. А.	52	Кричман Е. С.	239
Корнена Е. П.	646	Круглова О. С.	604
Корнієвська О. О.	494	Крупин А. В.	596
Королева Н. С.	16	Крутовий Ж. А.	184
Королук Т. А.	290	Крюков О.	555
Корост Я. В.	747	Крючкова Ю.	72, 73
Коростелева В. П.	557	Крючкова Ю. Б.	46
Короткая Е. В.	711	Кудашев С. М.	397
Коршунова А. Ф.	475	Кузнецов Б. Б.	669
Коршунова Г. Ф.	27	Кузнецова Е.	527
Корячкина С.	527	Кузнецова Е. А.	380
Косой В. Д.	28	Кузнецова Л. Н.	696
Косолапов Ю. В.	663	Кузнецова Л. С.	490
Костенко Є. Є.	731	Кузнецова Н. О.	23
Костінова Т. А.	290	Кузьмина Е. И.	702, 703
Костюченко М. Н.	533, 536, 545	Кулев Д. Х.	42
Косюра В. Т.	695	Куликовский А. В.	450
Котвицька Н. М.	96	Куликовский В. А.	448
Котик А. Н.	588	Кулышева Е.	572
Котинська А.	177	Кульчицька В. П.	289, 321
Котинський А.	378	Кундеева Г. О.	113
Котова З. Я.	23	Кундеева Г. О.	2, 48, 81
Кохан С. В.	70, 71	Кунділовська Т. А.	659
Кочеткова А.	281	Купина А. Ю.	416
Кочеткова А. А.	254, 273, 280, 474	Купинец Л. Е.	748
Кочетова Ж. Ю.	720	Купчик Л. А.	401
Кошеленко Н. А.	386	Курмакаева Т. В.	708
Кошова В. М.	379	Курочкин А. Ю.	45, 69, 111
Кравцов О. В.	489	Кутенева Н. И.	660
Кравченко О. А.	571	Кутенева Н. Н.	722
Крайнюк Л. М.	732	Куц А.	168
Крайнюченко О. Ф.	108	Куц А. М.	1
Кракович А. В.	549, 626	Куцак А. В.	347
Крапивницька О. І.	530	Куцан О.	580
Красников С. А.	662, 663	Кучак Ю. А.	431
Красникова Е. В.	714	Кучма П. О.	447
Краснов А. Е.	662	Кучменко Т. А.	720
Краснова Т. А.	658	Кцоева И. И.	391
		Кюрчев С. В.	11

Лавренко С.	329
Ларин В.	382
Ластухін Ю. О.	213
Лахов В.	584
Лацис Е. Ю.	655
Лебеденко Т. Є.	550
Левіт Й. Р.	166
Левітін Є. Я.	157, 158
Левченко О. І.	729
Левчук І.	359, 422
Левчук І. В.	259
Легеза Д. Г.	749
Лейнсон И. Н.	60, 80, 760
Ленерт С. О.	568
Леонова Б. І.	494
Леонова Т. А.	317
Лепилкина О. В.	719
Летута Т. М.	680, 681
Леус Р. Н.	470
Лисенко О. А.	84
Лисецький А. С.	94
Лисицын А. Б.	381
Лисовая Е. В.	646
Лисунова Л.	382
Литвиненко О.	359, 422
Литвинов С. А.	360
Литвяк В. В.	208
Лишвиц С.	138
Лобанов В. Г.	240
Ловкис З. В.	208
Ложкомоева М. М.	315
Ложникова Т. С.	697
Лозанская Т. И.	582
Лозова Т. М.	730
Лойко Н. Г.	528
Лопатина Л. М.	705
Лосева В. А.	279
Лоу К.	204
Лохова С. С.	410
Лунин В.	532
Лычников Д. С.	701
Любарь А. В.	713
Люк Э.	461
Ляшенко О. М.	39, 734

Львова Л.	432, 569, 573
Магалецька І. А.	182
Магомедов Г. О.	443, 589
Мазаев А. Н.	745
Мазо В. К.	248
Мазур Б.	433
Мазур Т. Г.	20
Мазуренко І. К.	293
Макаренко В. В.	221
Макаров В. А.	607
Макарова Н. В.	690, 718
Макарова О. В.	13
Макеева И. А.	665
Макеева Т. Н.	425
Макиенко А. В.	621
Макров В. В.	661
Малецький З. В.	242
Малєєва Н. Т.	215
Малигіна В.	682
Малигіна В. Д.	153, 515, 648
Малигіна В. Д.	97
Малиева Э. В.	374
Маликов А. А.	47, 178
Малинка Е. В.	698
Малишко М. І.	62
Малошицкая О. А.	691
Малюга Н. Г.	386, 414
Малюк Л. П.	5, 33
Маляренко В.	383
Мальований М. Р.	423
Мандигра М.	580
Мандрова А. А.	295, 481
Мануйлов Б. М.	318
Мардар М. Р.	699
Мартовщук Е. В.	646
Марченко В. Т.	729
Марченко О. Д.	666
Матасар І. Т.	18
Матвеева А. Т.	607
Матвеева И. В.	597
Матвейко Н. П.	384
Матвиенко Н. А.	279
Матисон В. А.	299, 706, 744
Матисон В. А.	76

Махинько В.	179	Мяленко Д. М.	613
Махинько В. М.	180	Набока М. В.	220
Махинько Л.	179	Надыкта В. Д.	21
Махметова Ж. К.	491	Наливайко Н.	700
Махнюк В. М.	309	Науменко Н. В.	152, 196, 211
Мачихина Л.	573	Невская Е. В.	533
Мглинец А. И.	32, 330, 434	Недорезова Е.	750
Меламуд Н. Л.	451	Неймирок Ю. О.	98
Мельник Д. Н.	664	Некрасов П. А.	245
Мельник Л. М.	83	Некрасов П. О.	278
Мельник Ю. Ф.	29	Нестеренко В. В.	597
Мельничук Д.	617	Нетребенко А.	139
Меркулов М. Ю.	28	Нечаев А. П.	8, 15, 254, 474
Мефодьев В. В.	620	Нижарадзе Э. Ш.	687, 688
Мешалкина М. Н.	686	Никифорова А. Л.	53
Мильдзихов Т. З.	374	Николаева М. А.	701
Минделл Э.	205	Николаева С. В.	662
Миронова А. В.	241	Никула Т. Д.	148
Миронова О. П.	370	Ничик О. В.	401
Мирунко В.	385, 435	Новиков В. М.	29
Митченко Т. Е.	242	Новікова О. В.	127
Михайлов В. М.	127	Новожилова Е. В.	436, 577
Михайлова К. А.	192	Новойтенко І. В.	74
Мишковська А. А.	345	Новосельська Л. П.	14
Миширяк В. Г.	7	Носенко С. М.	524, 661
Мінасова Н. П.	679, 727	Нугуманов Б. С.	50
Міхеєнко О. І.	154	О'Коннор А.	247
Мкртчян Е. Ю.	656	Обізюк Н. І.	756
Могильный В. А.	243	Оболкіна В.	531
Могильный М. П.	331, 552	Оболкіна В. І.	530
Мойсеєнок А. Г.	219	Овчиннікова І. Ф.	326, 367-369, 680, 681
Мойсеєнок Е. А.	219	Оганесяец Л. А.	703, 702
Мойсеяк М. Б.	244, 438	Одинець М. О.	747
Монро Д.	124	Олгоф Ф.	124
Морозкина Т. С.	219	Олексієнко Н.	531
Москаленко Л.	298	Олексієнко Н. В.	530
Мосолова Н. И.	362	Олексюк О. М.	387, 437
Мостенська Т. Г.	48, 114	Олещенко Л. Т.	652
Мостовая И.	492	Ольховая Л. П.	595
Мудрикова О. В.	711	Ольховська В. С.	666
Музыченко Г. Ф.	558	Омельченко М.	569
Мукайлов М. Д.	344	Омельчук С. А.	220
Мухацька Р.	147		
Мхитарьянц Л. А.	646		
Мякинникова Е. И.	373		

Омельянець М. І.	313	Петрова Е. А.	495
Онищенко В. М.	604	Пешук Л. В.	296, 522
Онищенко Г. Г.	752	Пивоваров А. О.	312
Оносовская Н. Н.	649, 667	Пилипенко Л. М.	516
Онул К.	75	Пилипенко Л. Н.	556
Орлова Н. М.	54, 112	Пилипчук Л. Л.	215
Орлова Н. Я.	155	Пирог Т. П.	12, 225, 390, 408
Осейко М.	359, 422, 657	Пирогова О. О.	503, 504
Оселедцева И. В.	704, 705	Писарев И. А.	578
Оспова Л. А.	695	Писаревський В. М.	140
Остап'юк С.	546	Півень Н. В.	313, 316, 349
Острецова Н. Г.	656	Підгорський В.	405
Отамуродов М. М.	480	Пластун А. М.	126
Оттавей П. Б.	462	Плахотна Ю. М.	245, 278
Павлов О. І.	91	Плотников В. Н.	599
Павлова В. А.	115, 648	Погонцева Э. И.	699
Павлова Ж. П.	655	Погребняк А. В.	393
Павловская Н. Е.	190	Погребняк В. Г.	393
Павлоцкая Л. Ф.	10, 31, 157, 158, 210, 214	Подволоцкая А. Б.	55
Панасюк А. Л.	702, 703	Подгорнова Н. М.	252, 253
Панасюк К.	388	Поддубный В. А.	470
Панкратова О. Ю.	707	Подлесный А. И.	60, 760
Панченко М. О.	116, 753	Подлісна О. В.	278
Панченко Ю. В.	554, 575	Подпоринова Г. К.	469
Папуниди Э. К.	557	Подрушняк А. Е.	199, 200, 444
Парук А. П.	708	Подрушняк А. Є.	321
Парфенюк С. А.	390	Подшиваленко Н. С.	508
Пёльиан М.	455-457	Позняковский В. М.	207, 473
Передеряев О. И.	685	Полежаева О. А.	312
Пересічна С. М.	183	Полищук А. А.	389
Пересічний М. І.	182, 183, 289	Поліщук Г. Є.	278
Переheyда М. Ф.	494	Поліщук С. В.	354
Перкун І. В.	393	Полумбрик М. О.	208
Перминова М. А.	171	Полумбрик О. М.	497
Пестунова С. А.	370	Поляков В. А.	341
Петрашенко Г. І.	188, 454	Полякова И. А.	498
Петренко А. А.	335	Полякова С. П.	534, 535
Петренко А. С.	250	Полянская О. В.	44, 170
Петренко Н. Ф.	621	Полянский К. К.	394, 469
Петрів В. О.	367	Пономарева М. Н.	250
Петров А. Н.	709	Пономарьов П.	592
Петров Б. С.	251	Попкова Г. Ю.	243
Петров С. М.	252, 253	Попов А. М.	238
		Попсуєнко Ю. Г.	147

Посохов Н. Д.	53	Слюсарева О. А.	
Посудін Ю. І.	733	Раманаускас И. Р.	310
Потапов С. Г.	452	Расулов Т. М.	185
Почекайлова Л. П.	220	Рачинська З. П.	23
Починок Т. Б.	370	Ревенко С. О.	100
Почицкая И. Н.	668	Резникова О. С.	89
Правдивый А.	141	Ремізова Н.	385, 435
Правдивый А.	499	Ретьман С.	581
Прибилович Л. А.	666	Решнова С. Ф.	215
Приезжева Л. Г.	317	Рибалка О.	186
Приказчикова Ю. Ю.	184	Рижкова Т. М.	162
Прісс О. П.	11	Римарева Л. В.	582
Пріщенко О.	579	Рогов Г. Н.	609
Проданчук Г. Н.	721	Рогозинський М. С.	13
Проданчук М. Г.	54	Родникова А. А.	583
Проданчук Н. Г.	453	Родный А. А.	400
Прокопец Ж. Г.	55	Родригес И.	584
Прокудіна В. Ю.	325	Роева Н. Н.	438
Прокушева Е. А.	260	Рожнов М. С.	664
Просеков А. Ю.	711	Ролдугін М. І.	387, 437
Проселкова В. Г.	467	Романенко Л. Ф.	9
Проселковой. Т. И.	467	Романів Л. В.	13
Протасов С. К.	384	Росада М. О.	56
Прохоров В. С.	261	Рослик В. Л.	668
Прудніков В. Г.	162	Росляков Ю. Ф.	571
Прядко А.	118	Рубанка Е. В.	402
Пряничникова Н. С.	665	Рудаков О. Б.	469, 689
Пугачов М. В.	99	Рудаков О. Б.	713
Путилина Л. Н.	279	Руденко Є.	580
Пушак Я. Я.	88	Рудницкий В. Ф.	77
Пушанко Н. М.	396	Рудометова Н. В.	714, 715
Пушкар Т. Д.	397	Рудь В. Д.	346
Пчёлкина В. А.	723	Руль Ю. В.	151
Пшинко Г. Н.	352	Рушай О. С.	537-539
		Рыбакова Е. В.	403
Работкин Ю. В.	536	Рябинина Н.	329
Равнюшкин С. А.	596	Рябцева О.	263
Радченко Л. О.	127	Рябцева О. А.	262, 503, 504
Радченко М. В.	551		
Разанов С. Ф.	399	Савинок О. М.	505
Разанов Ф. С.	298	Савчук Н. А.	324
Разумовский М. В.	502	Савчук Н. І.	471
Ракова В. П.	153, 515	Садовський В. В.	384
Ракс В. А.	439	Сазонова О. В.	264
Ракша-	153, 515	Салтанюк В. М.	379

Салюк А.	177	Слободкин В. И.	638
Салюк А.	378	Слободкін В. І.	18, 625, 639,
Сапура О. В.	336		640
Сарафанова Л. А.	464, 465, 466,	Слободянюк Н. М.	41, 738
	506	Смирнова Е. А.	677, 678
Саркисян В. А.	256, 270, 273	Смирнова І.	405
Сахненко А. С.	101	Смоленцев С. Ю.	557
Святкина Л. И.	716	Смоляр В. І.	188, 268, 454
Севодина К. В.	670	Снігир Н. В.	544
Севостьянова Е. М.	315	Соболев Э. М.	704
Седова И. Б.	291	Соболева О. А.	189
Сейдишвили Н. Р.	687	Соболев А. С.	406
Селюк Л.	507	Сокирко О. П.	106
Селютина Г. А.	5, 33	Соколов Д. М.	586
Семак Т.	540	Соколов М. С.	586
Семенова О. І.	169	Соколова Н. Ю.	550
Сенин С. А.	721	Соколовська І. О.	180
Сентін Є.	585	Солдатова Н. Е.	320
Сергеев В. Н.	78	Солодовников Ю. П.	620
Сидоренко М. Ю.	171	Соммер Н. В.	45, 69, 111
Сидорова Л. П.	679, 727	Сопронюк М.	269
Сидорова Ю. С.	270	Сопронюк М.	337
Силаев А. В.	541	Сопронюк М. Т.	338, 407, 641
Симеониди Д. Д.	174	Сорокина Е. Ю.	672
Симоненко В. С.	303	Сосунов Д.	532
Симоненко С. В.	318	Сосунова О.	532
Симонов Г.	266	Софілканич А. П.	408
Сирохман І. В.	542, 730	Спиричев В. Б.	207, 249, 271,
Сіднєва Ж. К.	119, 120		272, 287
Сімакова О.	404	Спиричева Т. В.	287
Сімахіна Г. О.	152, 196, 211,	Стародуб Н. Ф.	556
	212	Старчаєнко О. Т.	172
Сімахіна І. О.	187	Стеле Р.	3
Сірик В. О.	544	Степанець Л. Ф.	401
Скальный А. В.	413	Степанова Т. М.	230
Скидан И. Н.	267	Стецишин Ю. Б.	554
Скильская М. Д.	361	Стецишин Ю. Б.	575
Сковоринська О. І.	521	Стиборовский С. Э.	475
Скорченко Т. А.	489	Столбовская А. А.	587
Скрипко О. В.	221	Столяров Г. В.	351
Скроцька О. І.	12	Столярчук П.	546
Скрябина К. И.	708	Стратонова Н. В.	665
Скуріхіна Л. А.	754	Страшинська Л. В.	92
Слива Ю. В.	57, 736	Стрельцова С. А.	656
Сливінська І.	543, 637	Стрикаленко Т. В.	58

Субоч В. П.	668	Тодоренко А. Д.	148
Суворов О. А.	53, 194	Токаев Э. С.	193
Сугак І.	717	Толкунова Н. Н.	509
Судариков А. М.	574	Толок Г.	547
Сурмашева О. В.	56	Топникоа Е. В.	673
Сурнина А. И.	358, 381	Топчий О. А.	296, 497
Сурова Е. С.	690	Торяник О. І.	216
Сусь М.	409	Треніна А. С.	340, 642
Сусь М. А.	242	Третьяк Л. Н.	413
Суханов Б. П.	250	Трохименко О. П.	625
Суханова Е. В.	671	Труфанов О. В.	588
Сухачева М. В.	669	Труфанова В. А.	588
Сюткин П.	143	Туватова В.	510
Сюткина О.	143	Тужилкин В. И.	274, 275, 276
		Тукфатулин Г. С.	391
Талибова А. Г.	755	Тулякова Т. В.	706
Таллада Р.	288	Турабоев Ш. М.	480
Таран А. И.	508	Турна А. А.	277
Тарасова Е. Ю.	557	Турсунходжаев П. М.	167
Тарасюк О. Б.	102	Турчин В. А.	439
Таюпова И. М.	191	Тусинов А. Г.	194, 195
Тедтова В. В.	392, 417	Тутельян В. А.	291
Текутьева Л. А.	655	Тышко Н. В.	598
Тележенко Л. М.	160, 198	Тюрина О. Е.	545
Тележко Л. М.	192	Тюшевская О.	319
Темердашев З. А.	360		
Темираев Р. Б.	350, 374, 376, 377	Українець А. І.	35, 196
	392, 410, 587	Улчибекова Н. А.	344
Темираева Р. Б.	417	Усатюк С. І.	290
Тёпел А.	4	Усенко А. Д.	632
Терлецкая В. А.	402	Устинова А. В.	67, 320, 358, 381
Тер-Саркисян Э. М.	487	Устюжанин В. Ю.	620
Тетерева Л. И.	719	Ухарцева И.	483
Тимошенко Т. Г.	352		
Тимошук О.	339	Фадеев Л. В.	197
Тимошук С.	339	Фатеева Н. В.	312
Титаренко Л. Д.	648	Федоренко В. И.	341
Тихая А.	600	Федорова В.	643
Тищенко О.	353, 411, 412	Федорова Е. В.	720
Тіхонова А. С.	84	Федосова К. С.	198
Ткач В. В.	126	Федотова О.	612, 615
Ткаченко С. В.	440	Федотова О. Б.	613, 614
Ткаченко Т. З.	610	Федулова І. В.	81, 84. 86
Ткачук О. П.	399	Фейнер Г.	467

Филатова И. А.	691, 710	Цихановська І. В.	10, 157, 158, 214
Филиппов А. А.	660, 722	Цой Т. Р.	341
Филонова Г. Л.	189	Цопанова Е. И.	174
Филько Я. В.	342	Цыбикова А. Х.	282
Фильчакова С. А.	4, 16	Цюпко Т. Г.	360
Філіпченко І. М.	290		
Філпов Л. Г.	387, 437	Чаповська М. Р.	423
Філь, М.	548	Часовских А. А.	415
Фомушкин В. И.	524	Чеботарев А. Н.	389
Фролов А. Ф.	549	Чепелюк О. О.	34
Фролов А. Ф.	626	Чергіна І. О.	368
		Черевко О. І.	732
Хадиков М. А.	374	Черенков В. М.	193
Халайджі В.	601	Черкасова М. О.	529
Хамагаева И. С.	282	Черкасова Э. И.	529
Ханферьян Р. А.	709	Чернега О. Б.	85, 87
Хасанов А. А.	193	Чернелевська О. Л.	104
Хачатурян Э. Е.	571	Черних С. А.	440
Хвесик М. А.	91, 94	Черниш Л. М.	180
Хвыля С. И.	723	Чернова Н. А.	326, 369
Хитрово И. А.	449	Чернуха И. М.	551
Хитцель А.	455-457	Чернухіна Л.	177
Хлобистова О. А.	742	Чернышева А. Н.	595
Хлобистова О. А.	756	Чернышева О. Н.	672
Хмелева Е.	527	Чернявская Л. И.	335, 441, 442, 443
Холодова О. Ю.	115		
Хоменко І. М.	354	Чешинский В. Л.	589
Хоменко О. І.	396	Чичева-	472
Хорошева Е. В.	651	Филатова Л. В.	
Хорошилова С. Э.	400	Чмиленко Ф. О.	679, 727
Хотимченко С. А.	757, 758	Чмилъ В. Д.	444
Христюк А. В.	373	Чорна Н. П.	105
Хромченкова Е. П.	685	Чубенко Н. Т.	602
Хубаева А. Ф.	52	Чуева Е. Н.	509
Худякова Н. М.	582	Чумак Н. Е.	199, 200, 322
Хуршудян С.	724	Чумакова И. В.	312
Хуршудян С. А.	654, 674-678, 725, 726		
		Шабурова Л. Н.	578
Цапалова И. Э.	356	Шалтумаев Т. Ш.	552
Цапок П. И.	232	Шапиро Ю. М.	416
Цаценко Л. В.	414	Шаповаленко О. І.	518
Цветкова Г. М.	343	Шапорова Т. М.	5
Ципріян В. І.	17	Шардакова Ю. В.	55
Ципріян В. І.	18	Шатило М. Ю.	57

Шатнюк Л. Н.	207, 249, 272	Шумилова И. Ш.	739, 740
Швегеле Ф.	455-457	Шутов В. Е.	719
Шевелёва С. А.	553, 570, 634	Шутюк В. В.	366
Шевченко А. Е.	470		
Шевченко О. Ю.	1	Щелкунов Л. Ф.	125, 209
Шелкова Н. Г.	639	Щербин В. В.	240
Шеманська Є. І.	201		
Шенцова Е. С.	394, 443, 589	Юдічева О. П.	23
Шепелева Е. В.	759	Юргутіс І.	645
Шестопалов В. М.	220	Юрова Е. А.	728
Шибанова А. М.	423	Юрчишин В. В.	91
Шилкин А. А.	702	Юсупова Г. Г.	529
Шилов Г. Ю.	60, 80. 760	Юшин С. О.	91
Шипаева Т. А.	231		
Шиян П. Л.	9	Ягер М.	461
Шкаруба С. М.	259	Яицких А. В.	432
Школьник Л. С.	29	Яковец Л. А.	418
Шлеленко Л. А.	533, 545	Янковская Л. В.	219
Шленская Т. В.	472, 663	Янковский С. А.	438
Шматкова Г. Г.	14	Ярчак В.	61
Шпонтанк І. М.	323, 644		
Шредер В. Л.	616		
Штангесва Н. І.	284		
Штерман С. В.	274-276		
Штонда О. А.	324		
Шубина Г.	513		
Шубина О.	281		
Шубина О. Г.	280, 285		
Шугалей И. В.	574		
Шулбаева М. Т.	286		
Шумило Г. І.	128		