

Національний університет харчових технологій

Науково-технічна бібліотека

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

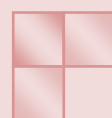
Кондитерська промисловість: традиції та інновації

Вітчизняний та світовий досвід

Науково-допоміжний бібліографічний покажчик



Київ 2018



Кондитерська промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. : О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2018. – 158 с.

Бібліографічний покажчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій, нормативні документи, патенти) впродовж 2010-2018 рр. з актуальних питань розвитку кондитерської промисловості, стандартизації кондитерських виробів, теорії, методики та практики кондитерського, обладнання, пакувальних матеріалів, санітарії та гігієни.

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

Зміст

Від упорядника	4
Структура покажчика	5
<i>Розділ 1</i>	
Загальні питання	7
1.1. Історія кондитерської галузі в Україні	7
1.2. Загальна характеристика кондитерської галузі	12
<i>Розділ 2</i>	
Законодавча і нормативна база	14
<i>Розділ 3</i>	
Економіка кондитерської промисловості	17
<i>Розділ 4</i>	
Технологія цукристих кондитерських виробів	21
4.1. Харчові інгредієнти: сировина і добавки	21
4.2. Цукристі заготовки в кондитерському виробництві	29
Сиропи	29
Помадні маси	31
Глазур	32
Желе	34
Карамель	35
4.3. Технологія та види цукристих кондитерських виробів	37
Цукерки	38
Ірис	40
Мармелад	41
Пастила і зефір	46
Шоколад, драже	49
Халва і східні солодощі	52
<i>Розділ 5</i>	
Технології борошняних кондитерських виробів	54
5.1. Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів. Начинки, праліне	54
5.2. Креми в кондитерському виробництві	58
5.3. Оздоблення кондитерських виробів	61
5.4. Технології тіста	63
5.4.1. Загальні питання	63
5.4.2. Поліпшувачі тіста	68
5.4.3. Розпушувачі тіста	71
5.4.4. Дріжжове тісто	72
5.4.5. Бездріжжове тісто	76
5.5. Технологія та види борошняно-кондитерських виробів	82
Печиво, крекери, галети	85
Пряники	91
Вафлі	93
Торти та тістечка	97
Кекси, маффіни, рулети, ромові баби	100
Пиріжки, пироги, бараночні вироби	106
<i>Розділ 6</i>	
Безпека, якість кондитерських виробів	107
<i>Розділ 7</i>	
Технології функціональних кондитерських виробів	117
<i>Розділ 8</i>	
Обладнання, упаковка, санітарія та гігієна кондитерської промисловості	135
Іменний покажчик	140

Від упорядника

Кондитерська промисловість є однією з найрозвинутіших галузей в харчовій промисловості України, підприємства якої виготовляють кондитерські вироби. Сировиною для них є продукція цукрової, борошномельно-круп'яної, молочної промисловостей. Основна продукція: цукристі кондитерські вироби – карамель, цукерки, шоколад та шоколадні вироби, пастило-мармеладні вироби, халва й східні солодощі, ірис, драже; борошняні кондитерські вироби – печиво, пряники, торти, тістечка, кекси, рулети, вафлі тощо. Кондитерським виробам відводиться важлива роль у забезпеченні потреб населення у продуктах харчування. Сучасне виробництво характеризується високим рівнем автоматизації та механізації технологічних процесів, впровадженням нових технологій і розширенням асортименту кондитерських виробів. Це потребує від спеціалістів галузі знання технологій кондитерських виробів.

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

Мета цього видання – як найповніше представити інформацію про документи з актуальних питань розвитку кондитерської промисловості, стандартизації кондитерської продукції, теорії, методики та практики кондитерського виробництва, обладнання, пакувальних матеріалів, санітарії та гігієни, що вийшли в Україні, та у світі.

Структура покажчика

Покажчик первинних текстових документів з традицій та інновацій в кондитерській галузі.

Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 2010 по 2018 рр., полімовних (виданий двома мовами : українською, іноземною).

Покажчик відображає документи, відібрані за певними якісними критеріями: актуальність, науковість.

За за способом бібліографічної характеристики даний покажчик є змішаним.

–Більшість бібліографічних записів містять поряд з бібліографічним описом рекомендаційну анотацію.

Критерії бібліографічного відбору є:

– за видами видань (книги, довідкові видання, монографії, навчальні видання, автореферати дисертацій, статті із періодичних, продовжуваних видань, із збірників);

Покажчик налічує **1168** 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 покажчик, 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, Науково-технічної бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету, Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчування, Науково-технічної бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі

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

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

✓ ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис.

✓ Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ);

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

Даний покажчик включає в себе 8 розділів :

Перший розділ «Загальні питання» містить статтю канд. істор. наук Національного університету харчових технологій О. О. Коцюбанської, яка присвячена видатній постаті кондитерського світу України 20-х років ХХ ст. Клементини Авдикович-Глинській, а також матеріали з питань сучасного стану та перспективи розвитку кондитерської промисловості

Другий розділ «Законодавча та нормативна база кондитерської промисловості України» містить документи, що висвітлюють питання державної політики в кондитерській галузі, стандартизації продуктів (подано стандарти України, міждержавні стандарти, міжнародні стандарти)

До третього розділу «Економіка кондитерської промисловості» увійшли матеріали про сучасний економічний стан та перспективи розвитку економіки кондитерської промисловості України.

Четвертий розділ «Технологія цукристих кондитерських виробів», який складається з підрозділів: «Харчові інгредієнти: сировина і добавки», «Цукристі заготовки в кондитерському виробництві», «Виробництво цукристих кондитерських виробів» містить документи з технології та виробництва цукристих кондитерських виробів

П'ятий розділ «Технологія борошняно-кондитерських виробів» який складається з підрозділів: «Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів», «Креми, їх призначення в кондитерському виробництві», «Оздоблення кондитерських виробів», «Технології тіста при виробництві борошняних кондитерських виробів», «Технології тіста», «Виробництво борошняно-кондитерських виробів» містить документи з технології та виробництва борошняно-кондитерських виробів

Шостий розділ «Безпека ті якості кондитерських виробів» представляє матеріали з безпеки та якості кондитерських виробів

У сьомий розділ «Технологія функціональних кондитерських виробів» включені матеріали, що стосуються питань технології лікувально-профілактичних та оздоровчих кондитерських виробів

Вісьмий розділ «Обладнання, упаковка, санітарія та гігієна кондитерської промисловості» представляє документи з питань обладнання, упаковки, санітарії та гігієни в кондитерській галузі

1.1. Історія кондитерської галузі в Україні

Клементина Авдікович-Глінська – видатна постать кондитерського світу України

У 20-х роках ХХ ст. у Львові нараховувалося 7 кондитерських фабрик та 84 цукерні з продажу солодких виробів, де панувало надзвичайне розмаїття виробів – марципани, цукерки, печиво, шоколад, какао, мармелад різних видів, карамель. Конкуренція серед закладів із виготовлення солодошів у Львові вимагала від виробників не лише виробництва продуктів найвищої якості, а й постійного пошуку задля розширення асортименту. Що стосується національного складу власників цих фабрик, то на першому місці були поляки, на другому – євреї, на третьому – німці. Серед власників цукерень можемо виявити й українців, але якщо брати до уваги саме фабрики як промислові підприємства, то гегемонія іноземців буде повною. Тим більш виразною, значущою на цьому тлі є постать Клементини Авдікович-Глінської, дивна і суперечлива. В історії кондитерської промисловості України найбільшою персоналією вважають династію Балабухів. Виробництво Балабухів вирізнялося саме одним брендом. Маючи славу та значні здобутки, воно не відзначалося ані великими промисловими обсягами, ані технологічною оснащеністю виробництва і, за великим рахунком, нагадувало собою кустарне підприємство середини ХІХ ст. Деякою мірою відрізнялася від нього фабрика «Фортуна Нова» Валентина Єфімова, росіянина за походженням. Фабрика Валентина Єфімова (нині – Фабрика ім. Карла Маркса концерну «Рошен») у 1876 р. була лише невеличким напівкустарним підприємством. Після встановлення у 1896 р. п'ятнадцятикилового парового котла та парової машини потужність фабрики сягає 70–80 пудів цукерок. Підприємство оцінюється у 168 тисяч карбованців сріблом. Валова виручка – 120 тис. крб. Чотири склади продукції – Київ, Одеса, Катеринослав, Житомир, що оцінюються у 21 тисячу карбованців сріблом. У 1910 р. вона мала власну електростанцію, пройшла нове переобладнання. Фабрика Жоржа Бормана, яка починає функціонувати з 1896 р., планувалася як високотехнологічне підприємство. Вона знаходилася у новозбудованому триповерховому будинку, на виробництві була встановлена унікальна для того часу техніка – парові котли, бігуни, вальці, вакуум-апарати, розташований на першому поверсі великий холодильник – один з перших холодильників того часу, що застосовувався для промислових потреб. Фабрика «Фортуна Нова» заснована пізніше, у 1924 р.



Якщо характеризувати відповідні підприємства Львова у даних хронологічних межах, то маємо поділити їх на дві групи:

1. Невеличкі цукерні з домашнім способом виробництва. Зі специфічного обладнання в них лише подекуди присутні ручні преси, варка продукції проходить у звичайних мідних тазях та каструлях. Мають вузький асортимент недорогої карамелі, посадкових цукерок та борошняних кондитерських виробів-тістечок, тортів тощо. Власної будівлі не мають, як правило, займають або частину житлового будинку власника, або ж невеличку винайману площу. Такі підприємства повністю покладаються на ручну працю, при цьому кількість робітників є мінімальною.

2. Підприємства з більш складним обладнанням, що мають власні будівлі, проте без фабричної специфіки, параметри звичайної будівлі підігнані під потреби фабрики. При варці

продукту використовують парові варочні котли, обладнані механічними двигунами. Проте частка ручної праці досить велика.

Мають достатній асортимент, включаючи вищі сорти шоколадних цукерок. Так, у промислових довідниках Галичини 1913 та 1924 років зазначається чимало підприємств, які обладнані електричними моторами та паровим обладнанням. Співвідношення між групами становило: приблизно 60% – підприємства першої групи та 40% – другої. Фабрика К. Авдикович-Глинської належить до другої групи. Також сюди слід віднести парову фабрику «Поступ», першу електричну фабрику шоколаду та цукерок «Карлтека», фабрики шоколаду та цукру «Бранка» та «Дербі», парову фабрику братів Міхотек. Межі даного поділу становлять головне питання у класифікації кондитерських підприємств того часу. Зокрема, тогочасна статистика створює чимало розбіжностей у даних, зазначаючи як фабрики підприємства 1-ї групи. Аби визначити місце фабрики Глинської як промислового підприємства, спробуємо застосувати підхід, що використала у 1917 р. Харківська губернська управа, проводячи оцінку фабрик та заводів Харківської губернії. Доводи, що наводять автори на підтримку такого підходу, видаються нам вельми переконливими. А саме: за всієї різноманітності та специфіки кондитерського виробництва однією з головних ознак розвиненого кондитерського підприємства є повний (від отримання сирих какао-бобів і до виходу кінцевої продукції) механізований (або частково механізований) цикл виробництва шоколаду, оскільки саме технологія обробки какао-бобів потребує найбільш складного, специфічного обладнання та достатніх зворотних засобів. Фабрика Авдикович-Глинської мала повний, частково механізований цикл. Вона не була високотехнологічним підприємством, проте за обсягами продажу та їх напрямками – однією з найбільших фабрик регіону. Особливо цінною нам видається «Історія однієї фабрики», написана самою К. Авдикович-Глинською у 1929 р., вже після занепаду підприємства. Це специфічне джерело, що містить водночас і подробиці з біографії власниці, і відомості про етапи розвитку «Фортуни». Але, що є головним, це єдиний доказ того, що вирізняло фабрикантку з-поміж багатьох інших. «Чому пишу цей спомин, чи загалом це можна назвати спомином? Хочу подати кілька сторінок із того життя, коротке зібрання фактів, що йому надано оцей може дивний для декого заголовок «Історія однієї фабрики». Пишу не для особистого задоволення... нехай це буде щира сповідь та одночасна наука для тих, хто вірить у зміцнення української нації шляхом її упромисловлення, що, як я, цю віру переводять у життя...», – такими словами починається цей автобіографічний твір. К. Авдикович-Глинська була дружиною професора Перемишльської гімназії. Після смерті чоловіка лишилася з двома дітьми без засобів до існування. Тяжкий у житті Глинської час збігся з періодом визвольних змагань у Львові. Як і завжди у часи змін, фінансова система першою дала збій, через те Авдикович-Глинська не змогла добитися вдової пенсії і почала шукати виходу із складної ситуації. Деякий час вона працювала у суспільних установах Перемишля, проте потрібних коштів це не дало, жінка змушена була продавати речі та одяг. Саме тоді до неї прийшла думка заробляти на життя виготовленими вдома солодощами. Початок справі було покладено восени 1922 р. Історія «Фортуни Нової» починалася з одного мішка цукру, купленого за гроші від продажу годинника. «На маленькій залізній кухоньці варила я цукор, утирала потім сироп на тарілці, красила, додавала смаків, прибирала зверху, накладала в коробки, таці та розносила по буфетах і цукорнях... такий був початок української фабрики цукорків, помадки та печива Фортуна Нова», – пише Глинська. Вона знаходить посередника – колишнього цукорняного майстра Гіммеля, який вчить її справи. Маючи зв'язки в єврейській громаді Перемишля, Гіммель допомагає їй купити обладнання – «машинку до виробу твердих, неначиняних цукорків». Автобіографічний твір Глинської цінний і тим, що, на відміну від статистичних відомостей, він дає хоч і емоційний, проте достатньо чіткий опис невеличких кондитерських підприємств.

Зокрема, вона описує стан перемишльської крамниці, де попередній власник «машинки» кустарним способом виготовляв цукерки. Це мале, брудне, погано вентильоване приміщення, що водночас правило і за цех, і за житло: «У маленькій брудній темній та задушній кімнаті лежав хворий.

Побік ліжка стояв стіл з дерева із камінною плитою і прикріпленою до нього машинкою. На столі підмочка дитина бавилася бляшанками з красками, кваском, білилом та

іншими додатками до цукерок. Під столом та на кухоньці стояло кілька пар мідяних вальців, усе зелене від мідної іржі». Саме такими були більшість підприємств. Масштаби варіювалися виробітком, кількістю робітників, проте санітарно-гігієнічні умови були неналежними. Навіть на підприємствах із великою кількістю робітників нерідко виробниче приміщення слугувало і житлом, інфраструктура кондитерського підприємства, себто окремі приміщення для робітників, заводська лікарня або ж медпункт практично були відсутні. Все це – характерні недоліки новонародженої галузі, яка ще не мала ані державного контролю, ані власних достатніх ресурсів, аби перетворитися на впорядковану і стабільну галузь на кшталт цукрової. Питання інфраструктури – це в певному розумінні питання «дорослості» галузі, її спадкового і постійного зростання як промисловості. Такі умови у львівському осередку лише почали складатися, та згодом були перервані економічною кризою в Польщі. К. Глинська продала хутро чоловіка та купила машинку. Винайняла од знайомих дві стайні, які повністю переробила – «обдрапала, побілила, дала добрі двері та вікна, поклала долівку, відчистила куплену машинку та стала «фабриканткою». Згодом у неї працює вже четверо дівчат та Гіммель як майстер. Цукерня помалу розвивається, з'являється магазин та паківня (приміщення для пакування), близько 10 видів продукції. Окрилена надіями, Глинська пише проникливі рядки, що якнайкраще характеризують її як неординарну особистість кондитерського світу України: «Раділа думкою, що недавно сама журилася про шматок хліба для своїх дітей, тепер даю працю і заробіток п'ятьом людям. У мріях бачила я сотні найнятих робітників і гордість з українського почину, бо тоді моя фабрика була однією з перших українських робітень у краю». Фабрика розвивалася, та знав і купував її продукцію тільки Перемишль. Власниця починає задумуватися про розширення виробництва. Дає оголошення до газети та їде до Львова із презентацією продукції, що пройшла успішно. Вдалі перші кроки у Львові надихнули її на переїзд до великого міста. Вона пише: «Я залишила фабрику. Працюватиму день і ніч, аби вона була велика та міцна. Сотням наших робітників дам працю і заробіток. Всім чужим підприємствам послужу прикладом чистоти і здорових, гігієнічних умов праці для робітників». В Перемишлі на той час складається доволі напружена ситуація, викликана саме успішністю почину Глинської. Фабрика зазнає утисків від єврейської громади Перемишля, що тоді мала місцеву монополію на виробництво солодошів. Перехід Гіммеля, одного з місцевих майстрів, до Авдикович заклав основу протистояння, розвиток підприємства остаточно загострив суперечку. Розглядаючи цей аспект біографії Глинської, в жодному разі не можна звертатися до хиткого підґрунтя національних питань. Як ми зазначали вище, українських кондитерських робітень у краї фактично не було. Проте якщо звернутися до історії кондитерської промисловості Києва, то в 50-х роках XIX ст. побачимо аналогічну ситуацію. Монополія австрійців, німців, євреїв. Тут грає роль, в першу чергу, специфіка кондитерської промисловості. Місцевий еквівалент будь-яких кондитерських виробів – це борошняні домашні солодоші, нескладні в приготуванні, відносно недорогі, не потребуючі ані специфічних знань, ані особливої сировини. Відомості про обробку какао-бобів, рецептури приготування шоколаду, карамелі, вафель – все це було європейським «ноу-хау», яке або привозили із собою, або їздили на навчання до іноземних майстрів. Розпад цехової системи, однак, у кондитерській справі залишив найпомітніший слід. Її спадком була замкнена система обміну інформацією, спадкова система підготовки кадрів, що утворила згуртування на зразок перемишльської громади.

Деякий час Глинська подорожує країною, роблячи презентації власної продукції у Поліссі, на Волині, ознайомлюється з новими рецептами солодошів у Варшаві. Згодом фабрика випускає вже 20 видів солодошів, змінює головного майстра – Гіммель кидає справу, на його місце приходить Йось. У Львові Глинська винаймає два будинки, що належать Союзу Худоби. Будинки знаходяться у жахливому стані, доводиться відбудовувати все практично з нуля.

Проте тільки-но Глинська приводить все до ладу, Союз Худоби визнає договір про найм недійсним та намагається одібрати їх. Фабрику рятує відчайдушна відданість робітниць. «Дівчата позамикали вікна та двері інвентарем «Фортуни» та огризалися з ними через стіну, доки я побігла за адвокатом», – пише вона. Процес було виграно, розбудову фабрики продовжено. Згодом відкрито крамницю на вулиці Руській. На фабриці працювало

вже 30 чоловік, було куповано мотори, паровий котел. Асортимент поволі розширювався. Хоча ремісничого протистояння, як у Перемишлі, не було, проте у Львові пані Авдикович опинилася в центрі жорстокої конкурентної боротьби. Адже ринок Львова на час входження до нього «Фортуни Нової» був достатньо насиченим. Саме тоді новоствореному підприємству на допомогу прийшла винятковість особистості її власниці. Постать фабрикантки солодошів, що підводить до власної справи патріотичні засади, викликала громадське зацікавлення. Як екзальтована особа, вона однаково стала об'єктом як обурення, так і захоплення. У 1923 р. до справ фабрики долучився відомий громадський діяч митрополит Андрей Шептицький. Його участь у контракті зазначена такими рядками: «Контракт спілки між його Екссцеленцією Митрополитом Андрієм графом Шептицьким і панею Клементиною Авдиковичевою в справі ведення у Львові спільного підприємства «Фортуна Нова» на отчих умовах»:

1. Пані Клементина є власничкою, посідачкою і фірманкою фабрики цукорків і помадок, яку вона сама зложила і особисто від самого початку аж дотепер її провадила... знаходиться по вул. Павлінів 16 у Львові.

2. Митрополит Андрій граф Шептицький приступає до цього підприємства як тихий спільник. Основний капітал підприємства дорівнює 5000 доларів, вартість інвентаря – 2000 доларів». Після складання угоди фабрика змінює адресу та переїздить на вулицю Кордецького.

З 1924 р. переобладнане підприємство пущено в рух. Фабрика, попри неспокійні часи, жила і розвивалася, навіть здійснювала експорт солодошів до української діаспори в Канаді. Технічний рівень фабрики Глинської не був високим. На рівні Львова він тримався серед досить міцних, добре обладнаних підприємств. Знаходимо такий опис майна фабрики «Фортуна Нова» на 1924 р. Обладнання досить просте, що свідчить не на користь фабрики. Адже потенційно фабрика знаходилася поряд з міцними центрами виробництва обладнання, наприклад фабрикою Лемана у Дрездені, яка заслужено вважалася лідером з продажу кондитерського обладнання у Європі. Заснована у 1834 р., фабрика здобула визнання на багатьох промислових виставках, зокрема у Москві 1872 р., Амстердамі 1884 р., Парижі 1900 р. У Львові леманівськими машинами було облаштовано кілька фабрик. Так, існують архівні документи щодо кондитерської майстерні Владислава Підгалича, що існувала у Львові з 1894 р. У 1913 р. її власник намагається отримати субсидію сумою від 10 000 крон на розширення виробництва. Як підставу до отримання субсидії Підгалич надає план реконструкції цеху. У додатках до плану власник зазначає, що оновлену цукерню планує обладнати найновішими машинами згідно з останнім леманівським каталогом. Машини Лемана в кондитерському виробництві на теренах України лишалися ще дуже довгий час. Проте 1929 р., під час кризової ситуації в Польщі, коли закривалися десятки підприємств, «Фортуна Нова» не витримала. Клементина Глинська раз за разом надсилала до митрополита відчайдушні листи. Ситуація для Авдикович та багатьох інших виробників погіршувалася і природними умовами. Так, січень та лютий 1929 р. видалися надзвичайно холодними.

Тому фабрика часом простоювала без замовлень та сировини, проте повинна була підтримувати відповідну температуру, що викликало зайві витрати, які нічим фактично не перекривалися. «Фабрика має 450 000 золотих довгу. Хата, машини і інвентар втратили більш як половини вартості», – пише Глинська. На той момент А. Шептицький вийшов зі спілки, і Авдикович-Глинська мала виплатити йому його частку.

Маючи розвинене підприємство з достатніми ринками збуту на момент виходу Шептицького зі спілки, Глинська, що знов стає одноіменною власницею фабрики, впевнена у майбутньому і з легкістю бере на себе зобов'язання по виплатах. Проте саме в цей час у Львові складаються несприятливі умови для промисловості взагалі, і стан справ погіршується з кожним днем. Таким чином, Глинська у кожному листі змушена благати про відстрочку, і Шептицький раз за разом погоджується. Брак коштів через зимові простой призвів до того, що фабрика не в змозі була купувати сировину. Глинська вкотре звернулася до Шептицького по допомогу: «Фабрика найшлася серед найтяжчих обставин! Ми не в силі виконати замовлень через брак сирівцю. Найсильніші купці втікають до других фабрик, бо не годні діждатися од нас товару». Шептицький надав чергову позику для закупівлі матеріалів, проте ці штучні засоби бажаного ефекту не дали. Підприємство більше набирало боргів і згодом втратило

будь-яку можливість розрахуватися із кредиторами. «Продати фабрику не можна, бо у Львові повно позамиканих з причин банкрутства фабрик цукерок», – так характеризує становище власниця. У відчаї Глинська полишає збанкрутіле підприємство. Інвентар «Фортуни Нової» згодом все ж було викуплено. Постать Клементини Глинської слід розглядати не лише як підприємця. Розуміння нею свого громадянського обов'язку, власної відповідальності за долю фабрики, віри у «зміцнення української нації шляхом її упромисловлення» червоною стрічкою проходить крізь весь шлях існування «Фортуни Нової» – від її заснування і до загибелі. До появи «Фортуни Нової» кондитерське виробництво як промисловість, що народилося у 2-й половині XIX ст., і його невелика історія таких особистостей не знали.

Коцюбанська, О. О. Клементина Авдикович-Глинська – видатна постать кондитерського світу України 20-х років XX ст. / О. О. Коцюбанська // Українознавство. – Київ, 2010. – Вип. 1 (34). – С. 44–50.

1.2. Загальна характеристика кондитерської галузі

Навчальні видання

1. **Дорохович, А. М.** Оптимізація технологічних процесів галузі : підручник / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, Т. В. Зінченко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : Інкос, 2016. – 392 с.

Підручник складається з п'яти розділів. В першому розділі наведено матеріали щодо загальної постановки задач оптимізації та економічної оцінки ефективності функціонування кондитерського виробництва. В другому розділі наведено характеристику системи, її властивості та закономірності. В третьому розділі – розрахунки критерія ефективності функціонування великої технологічної системи. В четвертому розділі розглянуто основні принципи ортогонального та ротатбельного центрального композиційного планування експерименту та оптимізаційні методи аналізу результатів. В п'ятому розділі наведено матеріали щодо оптимізації рецептурного складу та параметрів технологічних процесів виробництва окремих груп кондитерських виробів.

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

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

3. **Технологія** та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів : навч. посібник / А. М. Дорохович, В. М. Ковбаса, В. В. Дорохович та ін. ; за ред. А. М. Дорохович, В. М. Ковбаси ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Інкос, 2015. – 632 с.

Наведено матеріал із сучасних технологій і технохімічного контролю кондитерського виробництва та харчових концентратів. Під час виконання лабораторних робіт студенти поглиблюють знання з технології, технологічного контролю, фундаментальних дисциплін, таких як хімія, фізика. Розглянуто виготовлення у лабораторних умовах кондитерських виробів і харчових концентратів та їх контроль за органолептичними, фізико-хімічними, структурно-механічними показниками.

Статті з наукових та фахових видань

4. **Ильина, О.** Система дополнительного профессионального образования руководителей и специалистов кондитерской отрасли / О. Ильина, В. Иунихина // Хлебопродукты. – 2011. – № 7. – С. 16–17.

5. **Иунихина, В. С.** Инновации и традиции в дополнительном профессиональном образовании специалистов кондитерской отрасли / В. С. Иунихина // Хлебопродукты. – 2014. – № 1. – С. 16–17.

6. **Как** же раньше выглядели конфеты и как их готовили? // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 15.
7. **Ковалев, Н. И.** Из глубины веков / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, Н. Я. Карцева // Питание и общество. – 2011. – № 8. – С. 12–23 ; № 10. – С. 28–29.
8. **Конфетная** история // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 3 (36). – С. 26–27.
9. **Савенкова, Т. В.** Основные направления научного обеспечения производства кондитерских изделий в современных условиях / Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2010. – № 1. – С.8–9.
10. **Савенкова, Т. В.** Стратегия инновационного развития кондитерской отрасли. Пищевые ингредиенты и быстрые продуктовые инновации / Т. В. Савенкова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2013. – № 1. – С. 44–47.

Національні стандарти України

11. ДСТУ 3781:2014 **Печиво**. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 3781-98 ; Чинний від 2015-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

12. ДСТУ 3924:2014 **Шоколад**. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 3924:2000 ; Чинний від 2015-07-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 11 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

13. ДСТУ 4135:2014 **Цукерки**. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 4135-2002 ; Чинний від 2015-02-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – III, 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

14. ДСТУ 4803:2013 **Торти і тістечка**. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 4803:2007 ; Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – III, 22 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

15. ДСТУ 5005:2014 **Еквіваленти, поліпшувачі, заміники та сурогати какао-масла**. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 5005:2008 ; Чинний від 2015-02-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – IV, 12 с. – (Жири рослинні). – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

16. ДСТУ 5023:2008 **Вироби кондитерські борошняні**. Метод визначання здатності до намокання. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 4 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

17. ДСТУ 5024:2008 **Вироби кондитерські**. Методи визначання кислотності та лужності. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 11 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

18. ДСТУ 5025:2008 **Вироби кондитерські**. Метод визначання масової частки загальної сірчистої кислоти. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 8 с. – Режим доступу до Електронного

каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

19. ДСТУ 5059:2008 **Вироби кондитерські**. Методи визначання цукрів. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 31 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

20. ДСТУ 5060:2008 **Вироби кондитерські**. Методи визначання масової частки жиру. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 18 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

21. ДСТУ 5076:2008 **Вироби кондитерські**. Методи визначання ступеня подрібнення шоколаду, шоколадної, кондитерської та жирової глазури, какао тертого і шоколаду в порошок. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 8 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

22. ДСТУ 7346:2013 **Вироби кондитерські борошняні для спеціального дієтичного споживання**. Загальні технічні умови. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 12 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

23. ДСТУ 7358:2013 **Вироби кондитерські**. Метод визначання сухого знежиреного залишку молока в шоколадних виробах з молоком. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 7 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

24. ДСТУ 7373:2013 **Ромова баба. Технічні умови**. – Чинний від 2014-03-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – III, 11 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

25. ДСТУ 7375:2013 **Какао-порошок виробничий**. Технічні умови. – Чинний від 2014-03-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 8 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

26. ДСТУ 7376:2013 **Какао-макуха**. Загальні технічні умови. – Чинний від 2014-03-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 8 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

27. ДСТУ 8001:2015 **Бісквіти**. Загальні технічні умови. – На заміну РСТ УССР 1466-90 ; Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 14 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І.

Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

28. ДСТУ ISO 2451:2009 **Какао-боби**. Технічні умови (ISO 2451:1973, IDT). – Чинний від 2011-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – IV, 4 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

29. **Пасти шоколадні**. Технічні умови. – Чинний від 2014-03-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – III, 10 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Навчальні видання

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

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

Статті з наукових та фахових видань

31. **Андрощук, В.** Новизна і актуальність ДСТУ 7346:2013 вироби кондитерські борошняні для спеціального дієтичного сרוживання. Загальні технічні умови / В. Андрощук, А. Дорохович // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2013. – № 5 (84). – С. 25–26.

32. **Бірін, Д.** Судові прецеденти ЄС проти реєстрації шоколадних фігурок як торговельних марок / Д. Бірін // Інтелектуальна власність. – 2010. – № 12. – С. 66.

33. **ДСТУ** на глазур має право на життя // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 47.

34. **Нормы** влажности при производстве кондитерских изделий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 43.

35. **Укркондпром** : Наказ Мінагрополітики щодо продуктів з какао та шоколаду є вагомим внеском у гармонізацію із законодавством ЄС // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 5 (38). – С. 19.

Книги, монографії

36. **Говорушко, Т. А.** Управління ефективністю діяльності підприємств на основі вартісно-орієнтованого підходу : монографія [Електронний ресурс] / Т. А. Говорушко, Н. І. Климаш. – Київ : Логос, 2013. – 204 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10815/1/Monografiia.pdf> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Викладено теоретичні і прикладні аспекти управління ефективністю діяльності підприємств, що передбачає зростання їх вартості; проаналізовано тенденції розвитку підприємств кондитерської промисловості; оцінено ефективність господарської діяльності підприємств та визначено вартість підприємств кондитерської промисловості. Запропоновано методика управління ефективністю підприємств кондитерської промисловості з використанням вартісно-орієнтованого підходу направлену на удосконалення процесу управління та досягнення позитивних результатів господарювання. Обґрунтовано вплив ключових факторів на показник вартості підприємства та побудовано економіко-математичну модель економічної доданої вартості. Розроблено прогностичні сценарії розвитку підприємств кондитерської промисловості, що передбачають максимізацію їх вартості.

37. **Говорушко, Т. А.** Формування джерел фінансування інвестиційної діяльності на підприємствах кондитерської промисловості в умовах глобалізації економіки : монографія [Електронний ресурс] / Т. А. Говорушко, Г. В. Сілакова. – Київ : Логос, 2013. – 208 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10512> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

38. **Харчова** промисловість України: стратегічні аспекти розвитку / Я. М. Гадзало, М. П. Сичевський, О. В. Бокій та ін. ; за заг. ред. Я. М. Гадзала; Інститут продовольчих ресурсів НААН. – Київ : Аграрна наука, 2016. – 380 с.

Висвітлено теоретико-методологічні та практичні аспекти функціонування харчової промисловості України на зламі XX-XXI ст. Розкрито стратегічні вектори і пріоритетні напрями розвитку галузевих ринків харчової промисловості в умовах глобалізації та монополізації світових продовольчих ринків. Визначено чинники кон'юнктурних змін, бар'єри та ризики на шляху активізації зовнішньоекономічної діяльності вітчизняних товаровиробників. Окреслено напрями державної політики сприяння розвитку харчової промисловості, засади макроекономічної стабілізації і зростання платоспроможного попиту населення.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

39. **Вітковський, О. С.** Диверсифікаційні процеси на підприємствах кондитерського ринку України: автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Вітковський О. С. ; Київський Національний університет ім. Т. Г. Шевченка. – Київ, 2012. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Досліджено проблеми удосконалення теоретико-методологічних засад процесів диверсифікації, та їх зв'язку з показниками результативності діяльності підприємства, зокрема його вартістю. Розкрито економічну природу явища диверсифікації, еволюцію його трактування в економічній науці. Здійснено класифікацію стратегій диверсифікації, згруповано мотиви проведення диверсифікації. Запропоновано показники для кількісної оцінки рівня диверсифікації. Вдосконалено методику обчислення грошового потоку на інвестований капітал для визначення величини вартості підприємства. Досліджено структуру та тенденції функціонування кондитерського ринку України, розкрито чинники, що впливають на розвиток диверсифікаційних процесів у кондитерській галузі, виявлено ступінь диверсифікованості підприємств-лідерів. Розроблено алгоритм поліваріантної моделі оцінки вартості диверсифікованих підприємств, проведено оцінку вартості компаній-лідерів кондитерської галузі.

40. **Гладій, Х. Г.** Формування стратегії диференціації бренду кондитерських підприємств : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Гладій Х. Г. ; Тернопільський національний економічний університет. – Тернопіль, 2014. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Розроблено та науково обгрунтовано теоретико-методичні основи формування стратегій диференціації бренду кондитерських підприємств. Науково-прикладну задачу розв'язано на базі дослідження наукових підходів до визначення категорії "стратегія диференціації". Уточнено сутність і зміст стратегії диференціації бренду, окреслено її види і підвиди. Розроблено теоретико-методичні підходи до поетапного відбору та управління стратегіями диференціації брендами кондитерських підприємств. Побудовано комплексну економіко-математичну модель для оптимізації стратегій диференціації бренду підприємства. Розроблено методичні рекомендації щодо формування та використання інструментів маркетингової комунікації для підприємств кондитерської галузі.

41. **Климаш, Н. І.** Управління ефективністю діяльності підприємств кондитерської промисловості з позиції вартісно-орієнтованого підходу : автореф. дис... канд. екон. наук : 08.00.04 / Н. І. Климаш ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Вирішено теоретичні та прикладні проблеми управління ефективністю діяльності підприємств кондитерської промисловості, що передбачає зростання вартості підприємств. Проаналізовано тенденції розвитку підприємств кондитерської промисловості, оцінено ефективність господарської діяльності підприємств і визначено вартість підприємств кондитерської промисловості методом чистих активів. Запропоновано методику управління ефективністю підприємств кондитерської промисловості з використанням вартісно-орієнтованого підходу, спрямовану на вдосконалення процесу управління та досягнення

позитивних результатів господарювання. Обґрунтовано вплив ключових факторів на показник вартості підприємства та побудовано економіко-математичну модель економічної доданої вартості. Розроблено прогностичні сценарії розвитку підприємств кондитерської промисловості, що передбачають максимізацію їх вартості.

42. Тарасевич, А. П. Система моніторингу економічного стану підприємства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / А. П. Тарасевич ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2016. – 20 с. – Режим доступу до Електронного архіву Одеського національного економічного університету : <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/5000> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

У дисертації досліджуються теоретичні, методичні та практичні питання формування системи моніторингу економічного стану підприємства. Узагальнено та поглиблено теоретичні положення щодо визначення понять: «моніторинг» та «система моніторингу економічного стану підприємства». Запропоновано теоретичний підхід до структурно-функціональної організації системи моніторингу з урахуванням інформаційного, організаційного і технологічного аспектів її побудови. Розроблено методичний підхід до визначення рівня економічного стану підприємства як інтегрального показника на основі використання багатовимірних статистичних методів. Впроваджено науково-методичний підхід до імітаційного моделювання економічного стану підприємства за основними параметрами його економічної діяльності, що дозволяє оцінити реальний поточний стан підприємства та напрямки його подальшого розвитку.

Статті з наукових та фахових видань

43. Жегус, О. В. Маркетингове дослідження поведінки покупців на ринку борошняних кондитерських виробів / О. В. Жегус, О. П. Афанасьєва, К. С. Науменко // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2011. – Вип. 1 (13). – С. 693–700.

Подано результати дослідження поведінки споживачів на ринку борошняних кондитерських виробів, здійсненого з метою обґрунтування доцільності виробництва та виведення на ринок нових видів крекерів лікувально-профілактичного призначення. Представлені результати дослідження поведінки потребителів на ринку мучних кондитерських изделий, проведеного с целью обоснования целесообразности производства и выведения на рынок новых видов крекеров лечебно-профилактического назначения.

44. Заинчковский, А. А. Тенденции развития кондитерского рынка Украины / А. А. Заинчковский, И. В. Новойтенко, Н. Я. Слободян // Актуальні проблеми економіки. – 2014. – № 11 (161). – С. 91–98.

Исследованы состояние, проблемы и перспективы развития кондитерского рынка Украины. Установлено, что рынок кондитерских изделий характеризуется высоким уровнем конкуренции, насыщенностью и широким ассортиментом продукции, динамично обновляется и удовлетворяет текущие потребности потребителей. Для производителей кондитерской продукции, функционирующих в условиях изменяющейся внешней среды, перспективными направлениями развития являются расширение географии экспорта и усиление целевого предложения на внутреннем рынке.

45. Ібрагімов, Е. Е. Імперативи стратегічного планування бізнесу у кондитерській галузі на основі знань [Електронний ресурс] / Е. Е. Ібрагімов // Управління сучасним підприємством. – 2012. – С. 74–76. – Режим доступу до

Електронного архіву Національного університету харчових технологій : http://nuft.edu.ua/page/51adaed39c2a2/files/2012_Upravlinnya_suchasnym_pidpryyemstvom.pdf (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

46. **Кірпи́чонок, Д. І.** Аналіз технічного регулювання кондитерської галузі в Україні / Д. І. Кірпи́чонок // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 5. – С. 61–67.

Досліджено та проаналізовано технічне регулювання кондитерської галузі в Україні. Визначено основні проблеми, пов'язані з технічним регулюванням кондитерської галузі. Розглянуто систему регулювання якості та безпеки вітчизняної кондитерської продукції. Проаналізовано рівень національних стандартів відповідно до міжнародних вимог і стан нормативно-технічного забезпечення системи технічного регулювання.

47. **Кли́маш, Н. І.** Застосування вартісного підходу в процесі управління підприємствами кондитерської промисловості [Електронний ресурс] / Н. І. Кли́маш // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 39. – С. 157–161. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/252> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Запропоновано комплексний підхід до управління підприємствами кондитерської промисловості. Обґрунтовано переваги використання економічної доданої вартості (EVA) як ключового показника при визначенні ринкової вартості підприємства. Запропоновано розрахунок вартості підприємства на основі ключового показника з врахуванням гудвілу.

48. **Кро́ніковський, Д. О.** Аналіз економічних факторів впливу на кондитерську промисловість України / Д. О. Кро́ніковський // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 4 (24). – С. 17–24.

49. **Ма́ртиновський, В. С.** Сучасний стан та оцінка ефективності виробництва підприємств кондитерської промисловості України / В. С. Ма́ртиновський, В. О. Ігнатенко // Економіка харчової промисловості. – 2012. – № 2. – С. 14–16.

50. **Ма́ртиновський, В. С.** Сучасний стан і перспективи розвитку кондитерської галузі України / В. С. Ма́ртиновський, Ю. О. Сьо́міна // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 2 (22). – С. 43–45.

51. **Мо́лчанова, Е. Н.** Маркетинговое исследование предпочтений потребителей мучных кондитерских изделий / Е. Н. Мо́лчанова, М. Г. Ши́парева, М. Г. Ка́рушева // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 28–32.

52. **Тка́ченко, О. М.** Конкурентоспроможність та економічна безпека кондитерських підприємств України: взаємозв'язок в умовах політичної та соціальної нестабільності країни / О. М. Тка́ченко // Формування ринкових відносин в Україні : збірник наукових праць. – 2015. – Вип. 4 (167). – С. 39–42.

Розглянуто взаємозв'язок понять «економічна безпека підприємства» та «конкурентоспроможність». Велика увага приділена аналізу умов функціонування кондитерського ринку України в період політичної та соціальної нестабільності 2013 – 2014 рр., визначенню зміни динаміки рівня економічної безпеки кондитерського підприємства за останні сім років та встановленню взаємозв'язку між конкурентоспроможністю підприємства та його економічною безпекою.

4.1. Харчові інгредієнти: сировина і добавки

Книги, монографії, навчальні видання, довідкові видання

53. **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.

Пищевые продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами и другими добавками, а также биологически активные добавки очень популярны среди потребителей, заботящихся о своем здоровье. Спектр вносимых микронутриентов и биологически активных добавок постоянно расширяется, и в предлагаемой читателю книге обобщены технологические аспекты обогащения пищевых продуктов, разработки и применения биологически активных добавок, проблемы их безопасности и соответствующие нормативные акты. В первой части рассмотрены способы обогащения пищевых продуктов не только витаминами и минеральными веществами, но и такими нутрицевтиками, как полифенолы и полиненасыщенные жирные кислоты. Анализируются вопросы стабильности витаминов. Во второй части представлены главы по анализу витаминов и нутриентов, жирнокислотного состава, а также глава, посвященная оценке биодоступности нутриентов. Рассмотрены вопросы стандартизации и правовые аспекты реализации обогащенных пищевых продуктов и БАД.

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

Изменения в регламентации и практике использования пищевых добавок потребовали подготовки нового издания энциклопедии «Пищевые добавки». Предлагаемое издание дополнено новой существенной информацией о методах получения и практике применения пищевых добавок, их метаболизме и токсичности, действующими европейскими и российскими спецификациями добавок, актуальными сведениями о регламентации применения и историческими данными. В разделе «Общие сведения о классификации пищевых добавок и технологических вспомогательных средствах» приводятся определения пищевых добавок, их отдельных классов, принципы классификации и описания технологических классов. Словарь пищевых добавок состоит из словарных статей по единой структуре, описанной в начале книги, и расположенных в порядке возрастания Е-индексов. Словарные статьи о добавках, которым не присвоены Е-индексы, вынесены в конец словаря и расположены в алфавитном порядке. Для удобства читателей энциклопедия снабжена указателем наименований пищевых добавок (основных и синонимичных), где они соотнесены с Е-индексом и соответствующей страницей книги, а также указателем торговых марок пищевых добавок.

55. **Тырсин, Ю. А.** Витамины и витаминоподобные вещества : учеб. пособие / Ю. А. Тырсин, А. А. Кролевец, А. С. Чижик. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 203 с.

Представлены сведения о свойствах, содержании в продуктах питания и биологическом действии витаминов и витаминоподобных веществ. Рассмотрены классификация, свойства и применение витаминов в пищевой промышленности и в медицинских целях. Особое внимание уделено безопасности применения витаминов.

56. **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.

Розглянуто питання покращання якості хлібобулочних виробів, виготовлених з борошна з незадовільними хлібопекарськими властивостями, за рахунок застосування таких харчових добавок, як суха пшенична клейковина та ферментні препарати. Висвітлено інформацію щодо використання в рецептурі булочних виробів як альтернативи цукру білого цукристих речовин, отриманих з крохмалю: глюкозно-фруктозного сиропу та мальтозної патоки. Наведено оптимальне дозування харчових добавок і цукристих речовин, їх вплив на якість хлібобулочних виробів, формування структурно-механічних властивостей тіста, перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів у тісті, збереження свіжості виробами.

Статті з наукових та фахових видань

57. **Ароматизаторы** для кондитерских изделий // Кондитерское производство. – 2011. – № 2. – С. 22–23.

58. **Бандуренко, Г. М.** Нова каротиновмісна біологічно активна добавка з моркви та перспективи її використання / Г. М. Бандуренко, І. Л. Корецька, Т. М. Левківська // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 129–132.

Забезпечення комплексної переробки моркви на консервних заводах дає можливість отримати новий перспективний продукт - каротиновмісний порошок, використання якого як багатофункціональної технологічної добавки в продуктах харчування дозволяє збагачувати їх провітаміном А, клітковиною і використовувати їх як натуральні барвники. Запропонована технологія відрізняється простотою та короткою тривалістю процесу, а отриманий продукт має високий, порівняно з аналогом, вміст В-каротину (130-150 мг/100 г). Відмінною особливістю способу є максимальне збереження початкової кількості В-каротину у сировині. Наведено очікуваний економічний ефект при виробництві порошку, а також рекомендації щодо його використання у виробництві здобного печива.

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

60. **Влияние** пищевых наноматериалов на свойства и структуру мучных изделий / Г. Ц. Цыбикова, С. М. Николаев, Н. Г. Айдаева, Е. А. Жамбалова // Хлебопродукты. – 2013. – № 4. – С. 52–53.

61. **Войно, Л. И.** Влияние яичного белка на качество кондитерских изделий / Л. И. Войно // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 12 (136). – С. 29–31.

62. **Гуммиарабик:** перспектива использования в производстве кондитерских изделий / Т. Калиновская, Л. Букшина, А. Скрипко и др. // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 6 (103). – С. 16–17.

63. **Давидович, О. Я.** Природні антиоксиданти для стабілізації якості жирів / О. Я. Давидович, Т. М. Лозова, І. В. Сирохман // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 6 (33). – С. 34.

64. **Деревянкина, Н. В.** Разработка начинок жиров с низким содержанием транс-изомеров жирных кислот / Н. В. Деревянкина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 3-4 (102-103). – С. 26–29.

65. **Дорохович, А.** Збагачення кондитерських виробів вітамінами і мінеральними речовинами [Електронний ресурс] / А. Дорохович, О. Соловйова, Ю. Бондарук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 57–60. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23159> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Стаття присвячена дослідженням щодо заміни лимонної кислоти на аскорбінову у мармеладі, виготовленому на пектині та каррагінані. Зокрема, встановлено відповідність драглів основним принципам нутріціології та досліджено зміну реологічних властивостей мармеладу з новими сировинними компонентами.

66. **Драгилев, А.** Об основном и дополнительном сырье для кондитерских изделий / А. Драгилев, М. Лурье // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 39–42.

67. **Духу, Т. А.** Применение шортенингов ТМ Солпро и высокоолеинового подсолнечного масла в производстве кондитерских и хлебобулочных изделий / Т. А. Духу // Масла и жиры. – 2014. – № 5-6 (157-158). – С. 4–7.

68. **Евелева, В. В.** Кальцийсодержащие пищевые добавки в производстве кондитерских изделий / В. В. Евелева, И. Б. Новицкая, Т. М. Черпалова // Кондитерское производство. – 2011. – № 1. – С. 8–10.

69. **Егорова, Е. Ю.** Пищевые волокна для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Е. Ю. Егорова, Г. Ю. Бахтин, В. В. Елесина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 11-12. – С. 36–40.

70. **Жировые** композиции на основе апельсиновых волокон Citri-Fi / И. Б. Красина, Н. А. Тарасенко, Ю. Г. Денисенко, Н. Е. Шестопалова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 5 (117). – С. 28–29.

71. **Застосування** пюре з журавлини для подовження терміну придатності кондитерських виробів / В. Оболкіна, І. Синій, І. Крапивницька та ін. // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 4 (37). – С. 26-27.

72. **Звягинцева, М. В.** Начиночные жиры с пониженным содержанием транс-изомеров для производства кондитерских изделий / М. В. Звягинцева, Т. Н. Мирошникова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 3 (127). – С. 34–35.

73. **Изучена** эффективность смесей эмульгаторов и стабилизаторов в кондитерских изделиях / В. Оболкіна, Н. Залевская, В. Гуреева, Е. Кишко //

Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 11–12.

74. **Иновационные** продукты для мучных кондитерских изделий // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 30–31.

75. **Йовбак, У.** Фізико-хімічні властивості пектинів з різним ступенем етерифікації та обґрунтування умов їх використання в кондитерських виробках / У. Йовбак, В. Оболкіна, І. Карпович // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 3–5.

Встановлено вплив фізико-хімічних властивостей низькоетерифікованих та високоетерифікованих пектинів на формування структури драгледоподібних термостабільних напівфабрикатів. Визначено відмінність між гідрофільними властивостями гідролізованого на негідролізованого яблучного, морквяного та гарбузового пюре. Обґрунтовано доцільність використання низькоетерифікованого пектину для термостабільних напівфабрикатів драгледоподібної структури.

76. **Использование** микробных экзополисахаридов в кондитерских изделиях / Г. Е. Рысмухамбетова, Л. В. Карпунина, О. С. Курочка, О. А. Прохоренкова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 78–83.

77. **Использование** обогащенных съедобных пленочных покрытий для хлебобулочных и кондитерских изделий / А. И. Черная, О. С. Шульга, Л. Ю. Арсеньева, Е. Д. Петренко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 39–44.

78. **Использование** рисовых концентратов в мучных безглютеновых изделиях / В. В. Колпакова, Куинь Ч. Фан, Л. В. Шевякова и др. // Хлебопродукты. – 2015. – № 10. – С. 36–40.

79. **Калакура, М. М.** Перспективи покращення біологічної цінності нових виробів / М. М. Калакура, О. В. Щирська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків : ХДУХТ, 2015. – Вип. 1 (21). – С. 308–314. – Режим доступу до Електронного каталога Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2015_1_36 (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Досліджено можливість зниження дефіциту макро- та мікроелементів, харчових волокон, вітамінів у харчовому раціоні населення в рецептурах кондитерських виробів за рахунок уведення в їх технологію апіпродуктів. Наведено результати дослідження органолептичних та реологічних показників тістових напівфабрикатів для десертних виробів

80. **Каліновська, Т. В.** Дослідження вмісту пектинових речовин напівфабрикатів з виноградних вичавок та визначення їх сорбційних властивостей / Т. В. Каліновська, В. І. Оболкіна, С. Г. Кияниця // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 69–74.

Наведено результати досліджень по визначенню кількісного складу пектинових речовин у вичавках винограду. Наведено дослідження сорбційних властивостей напівфабрикатів з виноградних вичавок та їх вплив на стан вологи в цукеркових масах. Визначена можливість використання продуктів пере-робки винограду при виробництві кондитерських виробів.

81. **Калошина, А.** Перспективы использования нового молочного продукта в производстве кондитерских изделий / А. Калошина, В. Васькина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 5.
82. **Кочетов, В. К.** Солодовый экстракт – улучшитель вкуса и заменитель химических разрыхлителей / В. К. Кочетов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 42–44.
83. **Красина, И.** Порошок топинамбура в кондитерских изделиях – это повышенное содержание минеральных веществ / И. Красина, Е. Филипова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 53.
84. **Красина, И.** Экологически чистые кондитерские изделия с использованием натуральных ингредиентов / И. Красина, Е. Филипова, Н. Зубко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 36.
85. **Лаврова, Л. Ю.** Активность воды и качество и безопасность кондитерских изделий / Л. Ю. Лаврова, Т. И. Гусева, Т. И. Гулова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 5-6. – С. 40–41.
86. **Липаза** как один из факторов конкурентоспособности кондитерских изделий / Л. Е. Скокан, О. С. Руденко, М. В. Осипов и др. // Кондитерское производство. – 2015. – № 4. – С. 19–21.
87. **Лисовская, М.** Жиры для кондитерских изделий / М. Лисовская // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 44–45.
88. **Лужная, И.** Отечественные жиры для кондитерских изделий / И. Лужная // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 49–50.
89. **Мазалова, Л. М.** Тенденции в области производства специализированных жиров / Л. М. Мазалова, Т. Н. Мирошникова // Кондитерское производство. – 2011. – № 3. – С. 16–17.
90. **Малофеева, М. В.** Новинка в линейке кондитерских жиров эконфе / М. В. Малофеева // Масла и жиры. – 2016. – № 1-2. – С. 17–19.
91. **Манк, В. В.** Качественное оливковое масло для кондитерских изделий / В. В. Манк, И. Г. Радзиевская // Масложировой комплекс. – 2014. – № 2 (45). – С. 45–46.
92. **Манылов, С. В.** Применение эфиров сахарозы в производстве кондитерских изделий. Назначение и области использования / С. В. Манылов, Е. Н. Баженова // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 20–21.
93. **Матвеева, И. В.** Модифицированные крахмалы в пищевой промышленности / И. В. Матвеева, В. В. Нестеренко // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 6 (118). – С. 30–33.
94. **Мельников, В. В.** Кондитерские жиры с низким содержанием транс-изомеров / В. В. Мельников // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 9 (133). – С. 30–31.
95. **Моисеева, Е. Н.** Молочные продукты и ароматизаторы в производстве кондитерских изделий / Е. Н. Моисеева // Пищевая промышленность. – 2011. – № 12. – С. 50–52.

96. **Натуральные** пищевые красители в кондитерском производстве // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 9 (106). – С. 20–21.

97. **Научный** подход к обоснованию выбора жиров для кондитерских изделий различных групп / И. М. Святославова, Н. Б. Кондратьев, Л. И. Рысева, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2011. – № 4. – С. 34–35.

98. **Некоторые** аспекты выделения жиров из кондитерских изделий / Н. Б. Кондратьев, О. С. Руденко, Ф. И. Парашина и др. // Кондитерское производство. – 2011. – № 2. – С. 29–30.

99. **Никонович, Ю. Н.** Камефельд FW 200: состав, свойства, применение / Ю. Н. Никонович, Н. А. Тарасенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 18–21.

100. **Новинюк, Л. В.** Цитраты в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях / Л. В. Новинюк, М. Ю. Кукин, И. Б. Новицкая // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 2. – С. 70.

101. **Новые** возможности привычных ингредиентов: Пектины и каррагинаны для кондитерских изделий // Продукты Украины. Food UA. – 2012. – № 4 (35). – С. 13–14.

102. **Оболкина, В. И.** Перспективы использования продуктов переработки винограда при производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс] / В. И. Оболкина, Т. В. Калиновская, И. А. Крапивницкая // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 3 (100). – С. 30–31. – Режим доступа до Электронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8043/3/ksgpippvppki.pdf> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Порошок из виноградных выжимок имеет повышенную влагоудерживающую способность, благодаря содержанию клетчатки и пектиновых веществ. Внесение порошка во время приготовления конфетной массы способствовало закреплению свободной влаги дисперсионной среды и улучшало структурные свойства конфетной массы.

103. **Оболкина, В. И.** Рябина в кондитерских изделиях / В. И. Оболкина, И. И. Сивный // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 11 (86). – С. 30–31.

104. **Оболкіна, В.** Використання вторинних сировинних ресурсів виноробства при виробництві кондитерських виробів = Secondary commodity resource wine in the manufacture of confectionery [Електронний ресурс] / В. Оболкіна, С. Кіяниця, Т. Каліновська // Ukrainian food journal. – 2013. – Vol. 2, issue 1. – С. 14–18. – Режим доступа до Электронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/9971/3/ksgSvvsrvpvkv.pdf> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Порошок з виноградних вичавок має підвищену вологоутримуючу здатність, завдяки вмісту клітковини та пектинових речовин. Внесення порошку під час приготування цукеркової маси сприяло зв'язуванню вільної вологи дисперсійного середовища та поліпшувало структурні властивості цукеркової маси.

105. **Оболкіна, В.** Технології використання нетрадиційних компонентів у кондитерських виробках / В. Оболкіна // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 5. – С. 14–17.

Наведено результати застосування рослинної сировини з підвищенням вмістом біологічно-активних речовин: фруктових, ягідних, овочевих пюре та додаткових структуроутворювачів при створенні технологій нового асортименту цукерок, оздоблювальних напів-фабрикатів з желею та збивної структурою, термостабільних фруктових, ягідних, овочевих начинок.

106. **Олексієнко, Н.** Використання какао вели в кондитерській продукції / Н. Олексієнко В. І. Оболкіна // Продовольча індустрія АПК. – 2017. – № 1-2. – С. 24–27.

107. **Осипов, А.** Пектины и каррагинаны для кондитерских изделий. Новые возможности традиционных ингредиентов / А. Осипов // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 18–19.

108. **Особенности** применения пектинов в производстве кондитерских изделий / Г. Н. Горячева, Е. В. Казанцев, Н. Б. Кондратьев, Т. В. Савенкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 28–31.

109. **Пахомова, І.** Вплив антиоксидантів природного походження на процеси окиснення жирів для кондитерських виробів / І. Пахомова, А. Ткаченко, Є. Діденко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 13–15.

110. **Перспективы** использования белков из семян люпина узколистного / В. Н. Красильников, В. С. Мехтиев, М. Л. Доморощенкова и др. // Пищевая промышленность. – 2010. – № 2. – С. 40–43.

111. **Прянишников, В. В.** Кондитерские и хлебобулочные изделия с пищевыми волокнами "Витацель" для здорового питания / В. В. Прянишников, П. Микляшевы, Т. А. Банщикова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 1. – С. 27–28.

112. **Растительные** волокна: функциональность и польза // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 7 (131). – С. 17–18.

113. **Родак, О. Я.** Переваги використання спредів у рецептурах кондитерських виробів / О. Я. Родак // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 6 (103). – С. 20–21.

114. **Рудометова, Н. В.** Новые методики анализа синтетических красителей в кондитерских изделиях массового спроса / Н. В. Рудометова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 2. – С. 67.

115. **Святославова, И. М.** Роль ингредиентов в формировании функциональных и технологических свойств кондитерских изделий / И. М. Святославова // Кондитерское производство. – 2014. – № 2. – С. 6–11.

116. **Семак, Т.** Функции молока и молочных продуктов в хлебопечении и кондитерских изделиях / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 20–21.

117. **Составляющие** сладкого изделия // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 9 (84). – С. 20–24.

118. **Стабильное** сырьё – стабильное качество // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 3-4 (156). – С. 52.

119. **Султанович, Ю. А.** Высокоолеиновые масла в кондитерском производстве / Ю. А. Султанович, Т. А. Духу // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 10 (134). – С. 16–17.

120. **Султанович, Ю. А.** Диверсификация масличных культур в целях получения жиров специального назначения / Ю. А. Султанович // Хлебопродукты. – 2013. – № 11. – С. 40–41.
121. **Султанович, Ю. А.** Потенциал применения высокоолеинового масла при производстве кондитерских изделий / Ю. А. Султанович, Т. А. Духу // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 66–68.
122. **Султанович, Ю. А.** Потенциал применения высокоолеинового масла при производстве кондитерских изделий / Ю. А. Султанович, Т. А. Духу // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 2 (126). – С. 28–30.
123. **Татарникова, Е. А.** Применение арабиногалактана в производстве мучных кондитерских изделий / Е. А. Татарникова, О. В. Куприна, Е. Н. Медведева // Кондитерское производство. – 2012. – № 2. – С. 6–8.
124. **Тырсин, Ю. А.** Продукты переработки нута в кондитерской промышленности / Ю. А. Тырсин, И. Л. Казанцева, Л. Ф. Рамазаева // Кондитерское производство. – 2013. – № 4. – С. 30–33.
125. **Улаханова, Д. П.** Дрожжи, выделенные из кондитерских изделий / Д. П. Улаханова, И. Б. Леонова, Г. Г. Жарикова // Кондитерское производство. – 2011. – № 6. – С. 27–28.
126. **Фізико-хімічні, технологічні, фізіологічні властивості поліолів та цукрів** / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, А. В. Мурзін та ін. // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 73-76.
- Досліджено властивості цукрів та поліолів з точки зору доцільності та можливості їх використання при виробництві кондитерських виробів функціонального і дієтичного призначення. Поліолі мають переваги в порівнянні з цукрами: нижчу калорійність і глікемічний індекс, виконують роль фізіологічно-функціонального інгредієнта, тому що володіють пребіотичним ефектом. Проведено порівняння основних властивостей цукрів та поліолів: солодкість, розчинність, калорійність, температура плавлення, глікемічний індекс, теплота розчинення. Визначено поверхневий натяг розчинів різної концентрації, а також піноутворюючу здатність систем ме-ланж-цукори і меланж-поліолі. Досліджено сорбційні властивості цукрів та поліолів. Встановлено, що з цукрів тільки фруктоза, а з поліолів тільки сорбітол поглинають вологу при $\phi=70-75\%$, інші практично не гігроскопічні.*
127. **Целевое** использование зерна и муки – требование времени / Е. П. Мелешкина, С. Н. Коломиец, Л. В. Шеленкова, А. И. Коваль // Пищевая промышленность. – 2013. – № 9. – С. 64–66.
128. **Чайка, И.** Красители для кондитерских изделий / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 40–44.
129. **Черевко, О. І.** Розробка технології виробництва фруктових паст / О. І. Черевко, Л. В. Кіптела, О. Є. Загорулько // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 6 (103). – С. 18–19.
130. **Шатнюк, Л. Н.** Инновационные ингредиенты для снижения калорийности кондитерских изделий / Л. Н. Шатнюк, О. В. Антипова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 45–47.
131. **Шестопалова, Н. Е.** Апельсиновые волокна «Citri-fi» в хлебобулочных и мучных кондитерских изделиях / Н. Е. Шестопалова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 8 (151). – С. 16.

132. **Шестопалова, Н. Е.** Натуральные вкусоароматические ингредиенты в кондитерской промышленности / Н. Е. Шестопалова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 3-4 (102-103). – С. 30.

133. **Шестопалова, Н. Е.** Применение апельсиновых волокон Citri-Fi в кондитерских изделиях / Н. Е. Шестопалова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 3-4. – С. 10.

134. **Шматченко, И.** Влияние жира на качество хлебобулочных и кондитерских изделий / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 30–31.

135. **Яриш, П.** Проанализируем химический состав кондитерских изделий / П. Яриш // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 34–35.

4.2. Цукристі заготовки в кондитерському виробництві

Сиро́пи

Автореферати дисертацій

136. **Григоренко, Н. О.** Удосконалення технології харчового сиропу із цукрового сорго : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 / Григоренко Н. О. ; Український науково-дослідний інститут цукрової промисловості. – Київ, 2010. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Статті з наукових та фахових видань

137. **Букашина, Л. С.** Особенности приготовления сахаристых полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий на предприятиях малой мощности / Л. С. Букашина, Т. В. Калиновская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 4 (27). – С. 23–25

138. **Выбор** информативных переменных в задаче структурно-параметрического моделирования процесса приготовления помадного сиропа / И. Г. Благовещенский, М. М. Благовещенская, С. М. Носенко, А. С. Носенко // Пищевая промышленность. – 2015. – № 6. – С. 22–25.

139. **Выбор** информативных переменных при структурно-параметрическом моделировании процесса сбивания помадного сиропа / И. Г. Благовещенский, М. М. Благовещенская, С. М. Носенко, А. С. Носенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 4. – С. 27–31.

140. **Григоренко, Н. О.** Отримання харчового сиропу із цукрового сорго / Н. О. Григоренко // Цукор України. – 2011. – № 1 (61). – С. 31–34.

141. **Звягинцева, М. В.** Жиры с пониженным содержанием трансизомеров для производства начинок / М. В. Звягинцева, Т. Н. Мирошникова // Кондитерское производство. – 2012. – № 2. – С. 18–19.
142. **Инвертный сироп** // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 33 ; № 4 (125). – С. 17–18.
143. **Иоргачева, Е.** Кукурузные сиропы в технологии изготовления помадных конфет / Е. Иоргачева, А. Куц, В. Герасименко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 1 (26). – С. 17–18.
144. **Корячкина, С.** Применение сиропа олигофруктозы в технологии бисквитного полуфабриката / С. Корячкина, Т. Лазарева, Т. Матвеева // Хлебопродукты. – 2012. – № 2. – С. 45–47.
145. **Косенко, О.** Инвертный сахар – солодовый экстракт, кленовый сироп и мед / О. Косенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 36–40.
146. **Маюрникова, Л. А.** Формирование потребительских свойств сиропов на основе когнитивного моделирования / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов, И. С. Маковская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 99–102.
147. **Мирошникова, Т. Н.** Выбор жира для начинок с учетом эвтектических взаимодействий с жиром для глазури – залог качества конфет / Т. Н. Мирошникова // Кондитерское производство. – 2014. – № 3. – С. 18–19.
148. **Молодницька, О. М.** Удосконалення чищення густих напівпродуктів цукрового виробництва з застосуванням вітчизняної целюлози / О. М. Молодницька, Л. С. Клименко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 48. – С. 113-118.
149. **Молотилин, Ю. И.** Сульфитационная обработка соков, сиропов и экстрагента свеклосахарного производства / Ю. И. Молотилин, В. О. Городецкий // Сахар. – 2013. – № 9. – С. 38–40.
150. **Осипова, Л. А.** Инновационная технология фруктово-ягодных консервированных сиропов / Л. А. Осипова, Т. С. Лозовская // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3(332-333). – С. 123–124.
151. **Осипова, Л. А.** Микробиологическое обоснование консервирования плодово-ягодных сиропов осмотически деятельными пищевыми ингредиентами / Л. А. Осипова, Т. С. Лозовская // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 23–28.
152. **Пальмовое** масло и кондитерские жиры // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 2. – С. 42–45.
153. **Перспективи** застосування сиропу із цукрових буряків підвищеної біологічної цінності у технологіях кондитерських виробів / О. Сизоненко, І. Крапивницька, В. Оболкіна та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 10–11.
154. **Растворение** сиропа и варка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 7-8 (128-129). – С. 37–38.
155. **Структурно-параметрическая** модель процесса приготовления сахарного сиропа / И. Г. Благовещенский, Ю. А. Ивашкин, С. М. Носенко, А. С. Носенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 4. – С. 16–20.

156. **Танащук, Л. І.** Одержання глюкозно-фруктозних сиропів з використанням електроактивованої води [Електронний ресурс] / Л. І. Танащук // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 48–51. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsui/handle/123456789/8365> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Досліджено процес гідролізу цукрози з використанням в якості розчинника електроактивованої води з метою отримання глюкозно-фруктозних сиропів. В якості вихідної сировини використовували білий цукор та жовтий цукор II продукту цукрового виробництва. Наведено результати досліджень. Запропоновано спосіб одержання глюкозно-фруктозних сиропів зі ступенем гідролізу 35 - 100 % залежно від вимог споживача. Глюкозно-фруктозні сиропи найбільш прийнятні для виробництва продуктів харчування з регламентованими кількостями ди- та моноцукридів.

Помадні маси

Статті з наукових та фахових видань

157. **Выбор** информативных переменных при структурно-параметрическом моделировании процесса сбивания помадного сиропа / И. Г. Благовещенский, М. М. Благовещенская, С. М. Носенко, А. С. Носенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 4. – С. 27–31.

158. **Девяткина, Л. А.** Технология производства конфет на основе помадных масс с увеличенным сроком годности / Л. А. Девяткина, А. П. Ходак, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2013. – № 5. – С. 6–8.

159. **Корячкина, С.** Примеры приготовления сбивных кондитерских масс / С. Корячкина, В. Корячкин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 35–37.

160. **Муратова, Е. И.** Обоснование режимов темперирования и формирования помадных масс по результатам реологических исследований / Е. И. Муратова, П. М. Смолихина // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 64–67.

161. **Семак, Т.** Изготавливаем помадные массы, лозинджис, кашу и "таблетки" / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11 (108). – С. 36–37.

162. **Структурно-параметрическое** моделирование и идентификация процесса формирования помадных масс как объекта управления / И. Г. Благовещенский, М. А. Скрипка, Ю. А. Ивашкин и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 4. – С. 45–49.

163. **Ходак, А. П.** Вторичные молочные продукты в производстве конфет / А. П. Ходак, Л. А. Девяткина, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2012. – № 6. – С. 10–11.

164. **Ходак, А. П.** Солодовый экстракт для помадных конфет / А. П. Ходак, Л. А. Девяткина, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 14–15.

165. **Шестопалова, Н. Е.** Волокна "Citri-fi" – залог качества продукции / Н. Е. Шестопалова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5-6 (104-105). – С. 42.

Глазур

Статті з наукових та фахових видань

166. **Глазури** лауринового и не лауринового типов. Их отличия. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8 (104-105). – С. 50.

167. **Глазури**, сиропы, помады // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 24–28.

168. **Глазури.** Новые вкусы, новые решения // Кондитерское производство. – 2010. – № 4. – С. 14–16.

169. **Гутник, С.** Емульгатори для шоколаду й шоколадної глазури / С. Гутник // Пекарня та кондитерська. – 2017. – № 6. – С. 12–13.

170. **Заменители** масла какао лауринового типа. Состав и технологические особенности / Л. И. Рысева, Н. В. Линовская, Н. Б. Кондратьев, Л. Е. Скокан // Кондитерское производство. – 2012. – № 3. – С. 14–15.

171. **Земелько, М. Л.** Вплив поверхнево-активних речовин на реологічні властивості шоколадних глазурей / М. Л. Земелько, О. В. Черваков, В. В. Манк // Харчова промисловість. – 2015. – Вип. 17. – С. 35–39.

172. **Исследование** заменителей масла какао лауринового типа при производстве кондитерских полуфабрикатов и хранении готовых изделий / Л. И. Рысева, Н. В. Линовская, С. П. Полякова, Л. Е. Скокан // Кондитерское производство. – 2015. – № 2. – С. 18–20.

173. **Исследование** физикл-химических свойств жиров для производства кондитерской глазури / В. В. Хатунцев, В. В. Петриченко, А. Е. Туманова, Л. Н. Хатунцева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 5. – С. 27–30.

174. **Кочетов, В.** Новая технология приготовления глазури для отделки пряников / В. Кочетов // Хлебопродукты. – 2011. – № 7. – С. 42–45.

175. **Линовская, Н. В.** Исследование заменителей масла какао лауринового типа при производстве кондитерских полуфабрикатов и хранении готовых изделий / Н. В. Линовская, Л. И. Рысева // Кондитерское производство. – 2015. – № 3. – С. 10–12.

176. **Линовская, Н. В.** Научный подход к производству глазурей / Н. В. Линовская, Л. И. Рысева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 11 (110). – С. 18–19.

177. **Линовская Н. В.** Особенности современного производства шоколадных и кондитерских полуфабрикатов (глазурей) / Н. В. Линовская, Л. И. Рысева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 6 (130). – С. 26–28.

178. **Линовская Н. В.** Способ производства глазури с заданными показателями качества / Н. В. Линовская, Л. И. Рысева // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 8–10.
179. **Мазукабзова Э. В.** Изучение кристаллизации жиров-эквивалентов масла какао для оценки технологичности шоколадной глазури / Э. В. Мазукабзова, Н. В. Линовская, Л. И. Рысева // Кондитерское производство. – 2016. – № 6. – С. 6–9.
180. **Малофеева М. В.** Применение эквивалентов масла какао в производстве глазури / М. В. Малофеева // Кондитерское производство. – 2016. – № 2. – С. 22–23.
181. **Найкращий** декор – дзеркальна глазур // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 6. – С. 7.
182. **Петриченко, В. В.** Влияние растительных биополимеров на качество глазури / В. В. Петриченко, А. Е. Туманова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 9 (121). – С. 17–19.
183. **Рациональная** технология сахарной глазури со снижением сахароемкостью / Л. М. Аксёнова, М. А. Талейсник, Н. А. Щербакова и др. // Хлебопродукты. – 2013. – № 7. – С. 44–45.
184. **Рысева, Л. И.** Молочная глазурь – основной полуфабрикат кондитерского рынка. Вопросы производства и качества. / Л. И. Рысева, Н. В. Линовская // Кондитерское производство. – 2013. – № 4. – С. 12–14.
185. **Семченко, В.** Глазури. Отличия глазурей лауринового и нелауринового типов / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 37–38.
186. **Скобельская, З. Г.** Комплексные методы оценки качества продукта / З. Г. Скобельская, И. И. Филина, А. В. Мартиросян // Кондитерское производство. – 2010. – № 4. – С. 20–21.
187. **Скобельская, З. Г.** Оптимизация рецептур кондитерской глазури / З. Г. Скобельская, С. А. Бутин, И. И. Филина // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 11–13.
188. **Скобельская, З. Г.** Оценка качества какао-порошка и кондитерской глазури / З. Г. Скобельская, И. И. Филина, А. В. Мартиросян // Кондитерское производство. – 2010. – № 1. – С. 23–24.
189. **Танаскова, Н.** Технологические аспекты производства пряничных изделий / Н. Танаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1 (44). – С. 21–23.
190. **Шоколадная** и кондитерская глазури // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). – С. 22–23.
191. **Яковлев, Е.** Влияние эмульгаторов на вязкость свойства кондитерских глазурей / Е. Яковлев, О. Бережная // Хлебопродукты. – 2010. – № 3. – С. 39.
192. **Яковлев, Е. А.** Влияние эмульгаторов на вязкость кондитерской глазури / Е. А. Яковлев, О. С. Бережная // Кондитерское производство. – 2010. – № 2. – С. 27–28.

Желе

Монографії

193. **Самохвалова, О. В.** Технологія желейної продукції з використанням мікробних полісахаридів : монографія / О. В. Самохвалова, М. В. Артамонова, Г. М. Лисюк ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 108 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Розглянуто питання використання вітчизняних мікробних полісахаридів ксампану і поліміксану в змішаних драгледоподібних системах із полісахаридами червоних морських водоростей.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

194. **Григоренко, А. М.** Технологія желейних і збивних напівфабрикатів на основі драгледутворювачів білково-полісахаридної природи та їх використання в кондитерських виробках : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / А. М. Григоренко; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2013. – 22 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Увагу приділено проблемі створення нового асортименту різних груп конкурентоспроможних кондитерських виробів, які формуються на "сендвіч" лініях методом екструзії та ко-екструзії. Розроблено науково обгрунтовані раціональні технології желейних і збивних напівфабрикатів типу "суфле" для оздоблення тортів, тістечок і здобного печива, перешарованого начинкою типу "сендвіч", та печива, комбінованого зефірними корпусами з желейно-фруктовою начинкою в шоколадній глазурі. Обгрунтовано оптимальні параметри процесів технологічних систем виробництва кондитерської продукції під час створення агрегативно стійких структур у желейних і збивних напівфабрикатах, желейно-фруктових начинках, завдяки застосуванню нових стабілізаційних модельних систем драгледутворювачів білково-полісахаридної природи "желатин - модифікований крохмаль - агар" та "желатин - модифікований крохмаль - фуцеларан". Розроблено нову технологію желейно-фруктових начинок на основі сульфатованих полісахаридів з додаванням желатину та модифікованого крохмалю та з використанням плодово-ягідних пюре - полуниці, малини та лимонів з поліпшеними структурно-механічними та органолептичними властивостями. Основні результати роботи впроваджено на підприємствах кондитерської галузі, обгрунтовано ефективність нових технологій.

Статті з наукових та фахових видань

195. **Артамонова, М.** Использование криас-красителей при приготовлении желе кондитерского / М. Артамонова, Н. Туз // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 51.

196. **Беньдюк, А. А.** Разработка желейного отделочного полуфабриката на основе мальтозы с использованием нетрадиционного сырья / А. А. Беньдюк, Ю. В. Данильчук // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 6 (35). – С. 31–36.

197. **Вивчення** комплексу гідроколоїдів і встановлення їх взаємного впливу на утворену структуру драглів / М. П. Головка, Т. О. Кузнецова, Т. М. Головка, А. О. Скляр // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 4. – С. 222–230.

Наведено результати визначення структурно-механічних показників модельних систем: желатин, желатин-агар, желатин-агар-хітозан. Проаналізовано ІЧ-спектри сухих плівок цих систем. Досліджено вплив на структуру желатину гідроколоїдів агару та хітозану. Встановлено, що розроблений комплекс гідроколоїдів желатин-агар-хітозан за міцністю, еластичністю та температурою плавлення займає проміжне положення між системами желатин і желатин-агар і відповідає основним вимогам до готового продукту.

198. **Визначення** міцності нових видів желе на основі функціональних напівфабрикатів із дикорослих ягід / Д. Одарченко, А. Кудряшов, С. Штих та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 19–21.

199. **Леонов, Д. В.** Использование результатов реологических исследований при разработке новых видов желейных конфет / Д. В. Леонов, Е. И. Муратова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 47–50.

200. **Мясищева, Н. В.** Технологическое обоснование целесообразности использования ягод красной смородины новых сортов в производстве желе / Н. В. Мясищева, Е. Н. Артемова, М. А. Макаркина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 1 (36). – С. 64–69.

201. **Особенности** разработки технологи и рецептов десертов функционального назначения с применением хитозана / Е. С. Франченко, М. Ю. Тамова, О. М. Маркарян, В. С. Макеев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 99–100.

202. **Студнеобразование** желейных масс при производстве зефира / И. Г. Барсукова, Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 10 (134). – С. 40–42.

Карамель

Статті з наукових та фахових видань

203. **Болотов, В. М.** Черносмородиновый краситель – источник антиоксидантов при производстве кондитерских изделий / В. М. Болотов, П. Н. Саввин // Пищевая промышленность. – 2010. – № 8. – С. 26–27.

204. **Вязкостные** свойства водных растворов гуммиарабика в производстве карамели "жевательной" консистенции / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова и др. // Кондитерское производство. – 2010. – № 5. – С. 25–27.

205. **Гула, П.** Поговорим о мармеладе, монпасье, марцыпанах и грильяже / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 50–51.

206. **Деммель, Л.** Инновационные технологии производства традиционной продукции / Л. Деммель // Кондитерское производство. – 2010. – № 1. – С. 10–12.

207. **Дорохович, А.** Використання пребіотика лактулози у виробництві жувальної карамелі / А. Дорохович, О. Божок // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 22–26.

Визначено доцільність використання пребіотика лактулози у виробництві жувальної карамелі на основі цукру білого кристалічного. Встановлено оптимальне співвідношення сировинних інгредієнтів. За допомогою методу високоефективної рідинної хроматографії було визначено втрати лактулози в зразках карамелі на сахарозі через 6 місяців зберігання. Визначено, що лактулоза не має значного впливу на сорбційні властивості жувальної карамелі.

208. **Дорохович, А. М.** Тагатоza і мальтитол – інноваційна сировина при виробництві жувальної карамелі / А. М. Дорохович, О. С. Божок, Л. С. Мазур // Харчова наука і технологія. – 2016. – № 1. – С. 43–48.

Проведено порівняння якості цукрів за наступними фізико-хімічними показниками: розчинність, глікемічний індекс, калорійність, температура плавлення, солодкість. Порівняння проводили за допомогою комплексного показника за методом, який враховує значення базового зразку(10 балів) і коефіцієнти вагомості кожного показника, які визначають за методом Делфі. Розроблено рецептури карамелі зі зниженою калорійністю та зниженою глікемічністю. Проведено сравнение качества сахаров по следующим физико-химическим показателям: растворимость, гликемический индекс, калорийность, температура плавления, сладость.

209. **Жевательная** карамель с физиологически-функциональными и диетическими свойствами для детей, которая отвечает требованиям нутрициологии / А. Н. Дорохович, О. М. Костенко, А. С. Божок, О. С. Зай // продукты & ингредиенты. – 2013. – № 3 (100). – С. 26–28. – Режим доступа : <http://>.

210. **Жоркова, Ж.** Украинская карамелька / Ж. Жоркова // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 3 (78). – С. 20–22.

211. **Кассель, Д.** Мировые тенденции производства леденцовой карамели / Д. Кассель // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 10 (109). – С. 22–23.

212. **Магомедов, Г. О.** Перспективы использования патоки в технологии производства низкокалорийных кондитерских изделий / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Л. А. Лобосова // Кондитерское производство. – 2015. – № 5. – С. 6–11.

213. **Оценка** качества карамели, приготовленной без сахара-песка / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, И. В. Мызина, В. В. Трощенко // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 3-4. – С. 52–54.

214. **Подгорнова, Н. М.** Влияние изомальтулозы на физико-химические свойства карамели / Н. М. Подгорнова, Т. А. Петрянина // Кондитерское производство. – 2011. – № 6. – С. 19–20.

215. **Семак, Т.** Новые особенности технологии производства карамели / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 20.
216. **Сидоренко, М. Ю.** Получение карамели с различными реологическими характеристиками / М. Ю. Сидоренко // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 10 (109). – С. 18–19.
217. **Ткач, В.** Способ переработки отходов карамельного производства методом расплавления карамели в СВЧ-установке / В. Ткач, В. Новиков // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 38.
218. **Фролова, Н. А.** Экспериментальное обоснование технологии обогащенной карамели / Н. А. Фролова, Н. Ф. Иванкина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 7 (131). – С. 42–43.
219. **Фролова, Н. Е.** Нові ароматизатори у виробництві льодяникової карамелі / Н. Е. Фролова, А. І. Українець, В. О. Усенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 181–184. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.
220. **Шеламова, С. А.** Исследование микробиологических характеристик кондитерских изделий с красителями из амаранта / С. А. Шеламова, Н. М. Дерканосова, О. А. Лупанова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 5 (40). – С. 18–23.
221. **Шульга, О. С.** Яблучний порошок як добавка для підвищення харчової цінності карамелі / О. С. Шульга, Т. В. Каменчук, С. І. Шульга // Ukrainian food journal. – 2012. – Issue 2. – С. 59–61.
- Проведені експериментальні дослідження щодо можливості використання яблучного порошку у виробництві карамелі. Використання яблучного порошку для виробництва карамелі дозволить не лише підвищити харчову цінність готового виробу за рахунок пектинових та мінеральних речовин, а також дозволить не використовувати синтетичні ароматичні, барвні та смакові речовини у виробництві карамелі. Встановлено оптимальне дозування яблучного порошку для виготовлення карамелі.*
222. **Щебершнева, Н. Н.** Потребительские свойства карамели с олигофруктозой / Н. Н. Щебершнева, К. А. Шаронова // Кондитерское производство. – 2011. – № 6. – С. 17–18.

4.3. Технологія та види цукристих кондитерських виробів

Статті з наукових та фахових видань

223. **Евелева, В. В.** Комплексная пищевая добавка для сахаристых кондитерских изделий. Получение и применение / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова // Кондитерское производство. – 2014. – № 2. – С. 16–18.

224. **Ердакова, В. П.** Разработка обогащенных сахаристых кондитерских изделий с заданными функциональными свойствами / В. П. Ердакова // Кондитерское производство. – 2013. – № 6. – С. 20–22.

225. **Казанцева, И. Л.** Исследование форм связывания влаги в сырье и готовой кондитерской продукции методом термического анализа / И. Л. Казанцева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 7. – С. 36–40.

226. **Оболкіна, В. І.** Застосування гуміарабіка при створенні нових технологій цукристих кондитерських виробів / В. І. Оболкіна, Т. В. Каліновська, М. С. Фасолько // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 1 (24). – С. 28–29.

227. **Особенности** применения пектинов в производстве кондитерских изделий / Г. Н. Горячева, Е. В. Казанцев, Н. Б. Кондратьев, Т. В. Савенкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 28–31.

228. **Ходак, А.** Готовим сбивную кондитерскую массу для суфле / А. Ходак, Т. Савенкова, Л. Аксенова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 11–12.

Цукерки

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

229. **Каліновська, Т. В.** Використання виноградних вичавок для підвищення харчової цінності цукерок з комбінованими корпусами [Електронний ресурс]: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Т. В. Каліновська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 21 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/18552/1/Kalinovska.pdf> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню технології неглазурованих цукерок з комбінованим збивним та фруктовим-желейним корпусом із використанням напівфабрикатів з виноградних вичавок та білково-полісахаридних комплексів. Досліджено хімічний склад вичавок винограду різних технічних сортів, розроблено технологію переробки виноградних вичавок, науково обґрунтовано доцільність застосування пюре та підвару з виноградних вичавок для створення нових технологій цукерок з комбінованими корпусами.

Статті з наукових та фахових видань

230. **Бойцова, Е. Е.** Новое поколение жиров для производства твердых и полутвердых начинок и конфет / Е. Е. Бойцова // Кондитерское производство. – 2010. – № 5. – С. 23–24 ; № 10 (109). – С. 28–29.

231. **Гідролізоване** морквяне пюре в технології помадних цукерок / І. Б. Петриченко, Л. М. Хомічак, Ю. М. Резніченко, Л. М. Верченко // Продовольча індустрія АПК – 2017. – №1-2. – С. 40–43.

232. **Горбань, Н.** Конфеты от райских птиц / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 51–52.
233. **Изучение** влияния кондитерских жиров на реологические характеристики конфет типа пралине / О. А. Шавковская, В. Н. Бабодей, К. Н. Гершончик и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 8 (151). – С. 8–11.
234. **Конфеты** на основе мелкодисперсных компонентов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 38–39.
235. **Красина, И. Б.** Реологические свойства жевательных конфет без сахара с использованием апельсиновых волокон Citri-Fi / И. Б. Красина, А. Н. Есина, Н. А. Тарасенко // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 5 (129). – С. 30–31.
236. **Кузнецова, Л. С.** Новые нетрадиционные виды сырья для кондитерской промышленности / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 9 (108). – С. 8–10.
237. **Магомедов, Г. О.** Суфле на патоке увеличенного срока годности / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, И. Г. Барсукова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 36–38.
238. **Методика** построения автоматизированных экспертных систем контроля и прогнозирования органолептических показателей качества конфет а потоке / И. Г. Благовещенский, М. М. Благовещенская, А. С. Носенко, С. М. Носенко // Кондитерское производство. – 2016. – № 5. – С. 24–27.
239. **Мирошникова, Т. Н.** Выбор жира для начинок с учетом эвтектических взаимодействий с жиром для глазури – залог качества конфет / Т. Н. Мирошникова // Кондитерское производство. – 2014. – № 3. – С. 18–19.
240. **Оболкіна, В.** Дослідження впливу комплексних структуроутворювачів на формування піноподібних мас для цукерок з комбінованим корпусом / В. Оболкіна, Т. Каліновська, С. Кияниця // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 3–7.
241. **Оболкіна, В.** Створення технології збивних цукерок з комбінованим корпусом із використанням комплексних сумішей гідроколоїдів / В. Оболкіна, С. Кияниця // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 7 (30). – С. 26–27.
242. **Оболкіна, В.** Технології використання нетрадиційних компонентів у кондитерських виробках / В. Оболкіна // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 5. – С. 14–17.
243. **Оболкіна, В.** Удосконалення технології виготовлення кондитерських виробів з комбінованими корпусами / В. Оболкіна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 31–32.
244. **Розроблення** технології помадно-кремових цукеркових мас з додаванням напівфабрикатів з виноградних вичавок / Т. Каліновська, В. Оболкіна, Л. Букшина, А. Згурський // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 7-8 (128-129). – С. 15–18.

245. **Романчук, В.** Лакрица: конфеты и здоровье / В. Романчук // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 4 (31). – С. 29.
246. **Селюк, Л.** Ореховые конфетные массы / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 4 (27). – С. 29.
247. **Семченко, В.** Готовим кремообразную конфетную пасту / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 24–25.
248. **Сергеева, Н. К.** Снижение кристаллизации сахарозы ферментативным гидролизом сахара в производстве сбивных конфет / Н. К. Сергеева, Ю. В. Лосева // Кондитерское производство. – 2010. – № 6. – С. 23–24.
249. **Силагадзе, М. А.** Новый ассортимент марципановых конфет на основе местного сырья / М. А. Силагадзе, Г. С. Хецуриани, И. О. Берулава // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 2 (41). – С. 10–11.
250. **Супрун, В.** Иновационные кондитерские изделия / В. Супрун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 18–20.
251. **Улаханова, Д. П.** Микробиологические исследования конфет "Птичье молоко" / Д. П. Улаханова, И. Б. Леонова, Г. Г. Жарикова // Кондитерское производство. – 2011. – № 4. – С. 14–15.
252. **Ходак, А. П.** Солодовый экстракт для помадных конфет / А. П. Ходак, Л. А. Девяткина, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 14–15.
253. **Яковлев, Е. А.** Производство конфет с кремовыми корпусами на основе жиров специального назначения / Е. А. Яковлев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 5 (129). – С. 12–13.

Ірис

Статті з наукових та фахових видань

254. **Бульчук, Е. А.** Роль жира в формировании качества ириса / Е. А. Бульчук, Р. Хартел // Кондитерское производство. – 2016. – № 3. – С. 18–21.
255. **Васькина, В. А.** Влияние рецептуры на физико-химические свойства массы ириса / В. А. Васькина, И. И. Кондратова, Ш. А. Мухамедиев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 1–2 (100–101). – С. 21–23.
256. **Драгунова, В.** Производим ирис / В. Драгунова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 5 (126). – С. 18–23.
257. **Крылова, Э. Н.** Инновационные технологии производства ириса на подсластителях / Э. Н. Крылова, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2011. – № 2. – С. 6–7.
258. **Крылова, Э. Н.** Новое в технологии производства тираденного ириса / Э. Н. Крылова, Е. Н. Маврина, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2013. – № 5. – С. 15.

259. **Мухамедиев, Ш. А.** Влияние рецептуры на физико-химические свойства массы ириса / Ш. А. Мухамедиев, В. А. Васькина, И. И. Кондратова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 3-4 (102-103). – С. 46–48.

260. **Чайка, И.** О рецептурах мягких молочных конфет высокого качества / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 35–38.

Мармелад

Книги, монографії, навчальні видання

261. **Артамонова, М. В.** Технологія мармеладу желейного з використанням кріас-порошків рослинного походження : монографія / М. В. Артамонова, Г. М. Лисюк, Н. Ф. Туз ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 134 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Розглянуто питання використання порошоків різних кольорів із каротиновмісної, хлорофіловмісної та антоціанової рослинної сировини, отриманих за допомогою криогенного подрібнення, у технології мармеладу желейного. Визначено вміст біологічно активних речовин у порошках та екстрактах на їх основі. Рекомендовано технології виробництва кондитерської желейної продукції з використанням кріас-порошків та екстрактів на їх основі.

262. **Кузнецова, Л. С.** Производство мармеладо-пастильных изделий / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 246 с.

Дана характеристика мармелада, пастельных изделий и клюквы в сахаре, их классификация, пищевая ценность. Освещены вопросы контроля качества и безопасности изделий, приведены их рецептуры. Представлено сырье и требования, предъявляемые к нему в производстве; технология и оборудование, применяемые в зависимости от мощности предприятия. В книге изложены основы производства данных видов изделий, рассмотрены физико-химические процессы образования студнеобразных и пенообразных масс. Обширная информация, представленная в книге, включает направления расширения ассортимента, прогрессивной технологии и оборудования.

Автореферати дисертацій

263. **Аветисян, К. В.** Удосконалення технології двошарового желейного мармеладу з використанням крохмальних сиропів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / К. В. Аветисян ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2015. – 23 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

264. **Туз, Н. Ф.** Удосконалення технології мармеладу желейного з використанням кріас-порошків рослинного походження [Електронний ресурс]:

автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Н. Ф. Туз.– Харків : ХДУХТ, 2012. – 20. – Режим доступу к Електронному каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі – <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. – Назва з екрана (Дата звернення: 20.03.2018).

Статті з наукових та фахових видань

265. **Артамонова, М. В.** Вплив рослинних кріодобавок на реологічні характеристики та рухомість води в мармеладі желейно-фруктовому [Електронний ресурс] / М. В. Артамонова, Н. В. Шматченко, О. Г. Дьяков // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб.наук. пр. / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків : ХДУХТ, 2016. – Вип. 2 (24). – С. 321–330. – Режим доступу до Електронного архіву Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua> (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.

266. **Артамонова, М. В.** Технологія мармеладу желейного підвищеної біологічної цінності [Електронний ресурс] / М. В. Артамонова, Г. М. Лисюк, Н. Ф. Туз // Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві. – 2012. – С. 45–46. – Режим доступу к Електронному каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі – <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана

267. **Болотов, В.** Антиоксидантная активность мармелада / В. Болотов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 36.

268. **Бочковская, Е.** Мармелад и желе: или здорово, или доступно покупателю? / Е. Бочковская // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 2 (99). – С. 14–17.

269. **Бутин, С. А.** Современная технология хранения жевательного мармелада / С. А. Бутин, З. Г. Скобельская // Кондитерское производство. – 2015. – № 2. – С. 26–29.

270. **Визначення** антиоксидантної ємності мармеладу та маршмелоу [Електронний ресурс] / С. М. Губський, М. В. Артамонова, Н. В. Шматченко, І. С. Пілюгіна, О. Ф. Аксьонова // Східно-Європейський журнал передових технологій. – 2016. – Т. 4, № 11 (82). – С. 43–50. – Режим доступу до Електронного архіву Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua> (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.

271. **Головко, Н. П.** Формування асортименту та якості фруктових-ягідних мармеладних виробів на основі дикорослих ягід [Електронний ресурс] / Н. П. Головко, А. А. Рибцева // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Вип. 1. – С. 89–93. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі :

<http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.

272. **Горбань, Н.** Выбираем мармелад: самое детское лакомство / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 28–29.

273. **Дерканосова, Н. М.** Отделочные полуфабрикаты на основе фруктово-желейного мармелада с добавлением концентрированных соков / Н. М. Дерканосова, И. А. Сорокина, А. А. Емельянов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 1 (125). – С. 22–24.

274. **Дорохович, А.** Збагачення кондитерських виробів вітамінами і мінеральними речовинами / А. Дорохович, О. Соловйова, Ю. Бондарук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68–69). – С. 57–60.

275. **Жевательные** и желейные мармелады // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 1-2 (100-101). – С. 54–55.

276. **Желейный** мармелад на основе натурального мёда / Г. О. Магомедов, М. Г. Магомедов, В. В. Астрединова, А. А. Литвинова // Кондитерское производство. – 2013. – № 3. – С. 10–12.

277. **Исследование** мармелада на основе овощного сырья для идентификации и совершенствования технологии его производства / К. В. Южакова, И. А. Белова, Е. В. Казанцев и др. // Кондитерское производство. – 2016. – № 3. – С. 22–25.

278. **К вопросу** определения содержания яблочного пюре в мармеладе и пастильных изделиях / Н. Б. Кондратьев, О. С. Руденко, М. В. Осипов и др. // Кондитерское производство. – 2015. – № 1. – С. 10–11.

279. **Лактатсодержащие** пищевые добавки и мармелад функционального назначения / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова, Т. А. Никифорова и др. // Кондитерское производство. – 2012. – № 6. – С. 13–16.

280. **Лебедева, Н. В.** Пищевые красители в жевательном мармеладе. Результаты мониторинга / Н. В. Лебедева, А. О. Вихарева, Н. В. Рудометова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 75–76.

281. **Лебедева, Н. В.** Пищевые красители в жевательном мармеладе. Результаты мониторинга [Електронний ресурс] / Н. В. Лебедева, А. О. Вихарева, Н. В. Рудометова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 75–76. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.

282. **Лихарева, И.** Мармелад – лидер полезных сладостей / И. Лихарева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 7–8.

283. **Магомедов, Г. О.** Желейно-фруктовый мармелад функционального назначения / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, И. Х. Арсанукаев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 11 (110). – С. 6–7.

284. **Мармелад** на сокосодержащих ароматизаторах // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11(108). – С. 30–31.

285. **Перспективы** использования ягод ирги при производстве мармелада / Н. Ф. Тесленко, И. Б. Красина, О. А. Богданов, А. А. Фадеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 5-6. – С. 67–70.
286. **Петрова, И.** Новый кондитерский каррагинан / И. Петрова // Кондитерское производство. – 2016. – № 5. – С. 30–31.
287. **Пирожков, Б.** Производство мармелада / Б. Пирожков // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 1 (28). – С. 22–26.
288. **Полунин, Е. Г.** Влияние полидекстрозы на структурные свойства мармеладных масс / Е. Г. Полунин, О. Г. Шубина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 22-24.
289. **Полунин, Е. Г.** О применении полидекстрозы и бетаина в производстве мармеладно-пастильных изделий [Электронный ресурс] / Е. Г. Полунин, О. Г. Шубина // Кондитерское производство. – 2011. – № 6. – С. 12–15. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.
290. **Полуфабрикаты** из топинамбура в производстве фруктово-желейного мармелада [Электронный ресурс] / Г. О. Магомедов, Л. П. Пашенко, М. Г. Магомедов, В. В. Астрединова и др. // Кондитерское производство. – 2011. – № 4. – С. 38–39. – Режим доступа к Електронному каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі – <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. – Назва з екрана (Дата звернення: 20.03.2018).
291. **Применение** концентрированной пасты из топинбура в производстве мармелада / Г. О. Магомедов, М. Г. Магомедов, Л. А. Лобосова и др. // Кондитерское производство. – 2015. – № 2. – С. 6–9.
292. **Применение** творожной сыворотки при изготовлении мармелада / Л. А. Коростылева, Т. В. Парфенова, М. Д. Боярова, П. В. Зайцева // Кондитерское производство. – 2012. – № 6. – С. 19–21.
293. **Присухина, Н. В.** Влияние клюквенных полуфабрикатов на качество и пищевую ценность мармелада и бисквита / Н. В. Присухина, Н. Н. Типсина, А. Е. Туманова // Кондитерское производство. – 2014. – № 3. – С. 10–11.
294. **Разработка** и оценка качества обогащенного мармелада для детского питания / А. Н. Табаторович, О. Д. Худякова, Е. Н. Степанова, В. И. Бакайтис // Кондитерское производство. – 2015. – № 6. – С. 13–16.
295. **Семченко, В.** Производство мармеладно-пастильных изделий. Образование кондитерских студей / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 26–27.
296. **Скобельская, З. Г.** Научные основы создания рецептуры жевательного мармелада / З. Г. Скобельская, С. А. Бутин, Д. И. Ищенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 2. – С. 14–18.
297. **Степанова, Е. Н.** Разработка технологии и оценка качества мармеладно-пастильных кондитерских изделий, обогащенных железом / Е. Н. Степанова, А. Н. Табаторович // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 54–57.

298. **Степанова, Е. Н.** Технология производства и оценка качества обогащенного мармелада / Е. Н. Степанова, А. Н. Табаторович // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 5. – С. 48–51.

299. **Табаторович, А. Н.** Особенности маркировки обогащенных кондитерских изделий / А. Н. Табаторович // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 4 (39). – С. 62–67.

300. **Табаторович, А. Н.** Совершенствование нормативной базы для формирования ассортимента и оценки качества мармелада и пастильных изделий / А. Н. Табаторович, О. Д. Худякова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 6 (41). – С. 91–97.

301. **Технология** производства обогащенного фруктово-желейного мармелада / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, М. Г. Магомедов и др. // Кондитерское производство. – 2016. – № 2. – С. 10–12.

302. **Туз, Н. Ф.** Оптимізація технологічних параметрів приготування желейного мармеладу з кріас-порошками / Н. Ф. Туз, М. В. Артамонова, Г. М. Лисюк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 190–196.

303. **Туз, Н. Ф.** Оптимізація технологічних параметрів приготування желейного мармеладу з кріас-порошками [Електронний ресурс] / Н. Ф. Туз, М. В. Артамонова, Г. М. Лисюк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – 190–196. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.

304. **Фруктові** та желейні мармеладні маси з глюкозою [Електронний ресурс] / Ю. В. Камбулова, Д. С. Матяс, Н. О. Оверчук, Т. С. Федій // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2017. – Вип. 1 (25). – С. 256–270. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.

305. **Фруктові** та желейні мармеладні маси з глюкозою [Електронний ресурс] / Ю. В. Камбулова, Д. С. Матяс, Н. О. Оверчук та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2017. – Вип. 1 (25). – С. 256–270. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.

306. **Хмарска, Н.** Сравнительная характеристика технологий желейного мармелада / Н. Хмарска // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 6 (29). – С. 30–31.

307. **Шайтанов, В. В.** Изготовление пластмассовых форм для мармелада способом набора [Електронний ресурс] / В. В. Шайтанов, В. А. Шайтанов // Кондитерское производство. – 2011. – № 5. – С. 24–25. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного

університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult>. (Дата звернення: 20.03.2018). – Назва з екрана.

308. **Шматченко, И.** Уваривание фруктово-сахарной смеси мармеладной массы / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 22–24.

309. **Эм, В. Г.** Использование плодовоовощного сырья в производстве мармелада / В. Г. Эм, А. А. Сапарбекова, У. Ч. Чоманов // Пищевая промышленность. – 2010. – № 1. – С. 50-51.

Пастила і зефір

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

310. **Білецька Я. О.** Формування якості зефіру з використанням еламіну та ягідних пюре : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Я. О. Білецька; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2012. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Проведено аналіз ринку, досліджено вплив споживацьких переваг на формування асортименту зефіру в роздрібній мережі. Досліджено рухливість молекул у системі "вода - еламін". Визначено вплив еламіну на поверхневий натяг водяних розчинів речовин, які наявні під час виробництва зефіру та можуть вплинути на цей показник. Встановлено спосіб введення еламіну та його раціональні концентрації. Визначено залежність зміни піноутворення, піностійкості та кольору зефірних мас з еламіном від додавання ягідного пюре різних видів. Досліджено дисперсний склад зефірних мас з еламіном та еламіном і ягідними пюре. Розроблено рецептури нових видів зефіру, досліджено показники якості готової продукції. Встановлено ступінь збереження йоду в процесі виробництва зефіру та вміст аскорбінової кислоти в готовій продукції. Досліджено зміну якості готової продукції в процесі зберігання. Надано комплексну товарознавчу оцінку нової продукції. За допомогою клінічних досліджень доведено ступінь засвоюваності йоду в разі споживання зефіру з еламіном та еламіном і ягідними пюре. Проведено розрахунки собівартості й економічної ефективності, розраховано комплексний показник якості. Розроблено та затверджено нормативну документацію, проведено апробацію технологічного процесу в промисловості.

311. **Соколовська, О. О.** Формування якості пастильних виробів із використанням стевії та еламіну [Електронний ресурс]: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / О. О. Соколовська ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2016. – 21 с. – Режим доступу до Електронного архіву Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/1056>(дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

У дисертації науково обґрунтовано формування якості пастильних виробів із використанням стевії та еламіну та надано товарознавчу характеристику розробленої продукції. Проведено маркетингові дослідження щодо доцільності розробки пастильних виробів зі зниженням вмістом цукру та фортифікованих йодом. Реалізовано можливість використання водного екстракту стевії, стевіозиду та еламіну та встановлено їх раціональні концентрації.

Проведено товарознавчу оцінку розроблених виробів, досліджено вміст йоду та розраховано їх глікемічний індекс. Визначено зміни якості в процесі зберігання, встановлено терміни та умови зберігання розробленої продукції. Доведено ефективність застосування біоксально-орієнтованих поліпропіленових пакетів під час зберігання виробів. Визначено ступінь засвоєння йоду та нормалізацію гормонів, що беруть участь у регулюванні рівня цукру в крові під час проведення клінічної апробації. Доведено соціальну та економічну ефективність, проведено інтегральну оцінку якості розроблених виробів, які було впроваджено у виробництво та навчальний процес.

312. Шаповалова Н. П. Формування споживних властивостей пастильних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Н. П. Шаповалова; МОНМС України, Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – Київ, 2012. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Вивчено формування споживних властивостей пастильних кондитерських виробів підвищеної біологічної цінності з використанням принципово нової для цих виробів сировини. Розроблено рецептури зефіру та лукуму. Доведено ефективність і доцільність використання вітчизняної домішки "Ламідан" - продукту із морських водоростей та цикорлаку в нових рецептурах пастильних виробів. Відзначено підвищення вмісту білків, незамінних амінокислот, мінеральних речовин, вітамінів групи В та Р-активних речовин з одночасним зниженням енергетичної цінності виробів за рахунок зменшення вмісту в них сахарози. Визначено закономірності змін якості нових пастильних виробів, зокрема їх черствіння, залежно від введених домішок і способу пакування. Обґрунтовано продовження гарантованого терміну зберігання від 1 до 3 міс.

Статті з наукових та фахових видань

313. Анализ существующих способов производства зефира / Г. О. Магомедов, Д. А. Лобосова, А. Я. Олейникова, И. Г. Барсукова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 1 (125). – С. 14–16.

314. Білецька Я. О. Дослідження впливу спільного використання еламіну та ягідних пюре на показники якості зефіру / Я. О. Білецька // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 50–53.

Досліджено вплив спільного використання еламіну та пюре ягід журавлини, малини, чорної смородини, агрусу на органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості зефіру.

315. Васькина В. А. Сахарозаменители в технологии производства зефира / В. А. Васькина, Н. А. Львович // Кондитерское производство. – 2011. – № 1. – С. 16–19.

316. Дерканосова Н. М. Пастильные изделия с натуральным красителем из амаранта / Н. М. Дерканосова, В. К. Гинс, О. А. Лупанова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1 (30). – С. 55–59.

317. Дорохович, А. М. Структурно-механічні властивості пастильної маси, виготовленої на сахарозі, глюкозі та фруктозі / А. М. Дорохович, І. С. Луценко, О. О. Потривайло // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 8 (41). – С. 30–31.

318. **Дюкарева Г. І.** Вплив спільного використання еламіну та ягідних пюре на якість зефіру / Г. І. Дюкарева, Я. О. Білецька // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 293–299.

Досліджено вплив спільного використання еламіну та пюре ягід журавлини, малини, чорної смородини, агрусу на органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості зефіру.

319. **Животовська А.** Мікробіологічна безпека пастильних виробів нової рецептури [Електронний ресурс] / А. Животовська, Н. Грегірчак // Ukrainian food journal. – 2013. – Vol. 2, issue 4. – С. 542–548. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/21390?mode=full> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Дослідження мікробіологічної безпеки суфле нової рецептури за основними показниками показало, що загальна обнасіненість даних виробів на два порядки нижча за показники встановлені нормативом. На кінець терміну зберігання (6 діб) спостерігається зниження загальної кількості мікроорганізмів.

320. **Зефир** на фруктозе с порошком из топинамбура / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, М. Г. Магомедов и др. // Кондитерское производство. – 2016. – № 4. – С. 11–14.

321. **Зотова Л. В.** Инновационная технология производства фруктово-овощной пастилы / Л. В. Зотова, Е. И. Мякинникова, А. М. Савина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 43–46.

322. **Коркач А. В.** Экспериментально-статистическое обоснование технологии зефира с синбиотическим комплексом / А. В. Коркач, Г. Ф. Пшенишнюк, С. Пальчук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, вип. 44. – С. 100–103.

323. **Коркач Г. В.** Зміна структурно-реологічних властивостей зефіру з синбіотичним комплексом / Г. В. Коркач, С. М. Павловський, І. О. Боровик // Харчова наука і технологія. – 2014. – № 1 (26). – С. 63–67.

У роботі наведено характеристику пробіотиків і пребіотиків, розглянуто питання створення функціональних продуктів із синбіотичним комплексом; дано характеристику нормальної мікрофлори кишечника, показано перспективи застосування іммобілізованих форм біфідобактерій і лактулози в технології кондитерських виробів. Ви-вчено вплив синбіотичної добавки на структурно-механічні властивості збивних мас, зокрема, на ефективну в'язкість, граничну напругу зсуву, адгезійну міцність.

324. **Оптимизация** рецептуры мини-зефира на желатине с гуммиарабиком / И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова // Кондитерское производство. – 2013. – № 5. – С. 10–11.

325. **Подова М.** Зефир в шоколаде со свекольным порошком / М. Подова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8 (104-105). – С. 19.

326. **Получение** зефира повышенной пищевой ценности с использованием пасты из сахарной свеклы / М. Г. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. А. Журавлев и др. // Кондитерское производство. – 2015. – № 1. – С. 6–9.

327. **Румянцева, В.** Новые виды пастильных масс / В. Румянцева, Н. Ковач, А. Гурова / Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 40–42.

328. **Сафонова О. М.** Оптимізація споживчих властивостей зефіру з використанням бджолиного маточного молочка / О. М. Сафонова, Т. М. Попова, Л. В. Михайлова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 210–218.

На підставі аналізу літературних джерел було запропоновано новий вид зефіру з використанням бджолиного маточного молочка. Досліджено хімічний склад нового виробу, проведено порівняльний аналіз отриманих результатів з показниками зефіру, виготовленого за традиційною рецептурою.

329. **Семченко В.** Производство мармеладно-пастильных изделий. Образование кондитерских студей / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 26–27.

330. **Технология** выработки зефира с применением овощного пюре / М. Г. Магомедов, Л. А. Лобосова, И. Г. Барсукова и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 5-6 (165). – С. 42–45.

331. **Технология** производства зефира повышенной пищевой ценности с пастой из столовой свеклы / М. Г. Магомедов, Л. А. Лобосова, И. Х. Арсанукаев и др. // Кондитерское производство. – 2016. – № 2. – С. 14–16.

332. **Хецуриани Г. С.** Новый ассортимент зефира повышенной пищевой ценности / Г. С. Хецуриани, Э. Г. Пруидзе, Ц. З. Хуцидзе // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2014. – № 1 (52). – С. 30–32.

333. **Чайка И.** Структура пастилы во многом зависит от технологических особенностей / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 25–26.

334. **Шеламова С. А.** Исследование микробиологических характеристик кондитерских изделий с красителями из амаранта / С. А. Шеламова, Н. М. Дерканосова, О. А. Лупанова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 5 (40). – С. 18–23.

335. **Шестопалова Н. Е.** Пастила и зефир на агаре с применением апельсиновых волокон Citri-fi 200 FG / Н. Е. Шестопалова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 9 (121). – С. 13.

Шоколад, драже

Статті з наукових та фахових видань

336. **Assorti stale** : Потребительские предпочтения относительно шоколадных конфет с начинками // Мир продуктов. – 2014. – № 8 (107). – С. 14–17.

337. **Болгова Н. В.** Аналіз використання какао-замінників вітчизняними виробниками шоколаду / Н. В. Болгова, Ю. О. Удяньська // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2012. – Т. 4, вип. 12. – С. 119–123. – <http://www.irbis-nbuv.gov.ua/>

Досліджено основні проблеми виробництва та реалізації шоколадних продуктів на ринку України, що мають на меті заміну какао-масла на продукти нижчої цінності.

338. **Войтова, М. А.** Применение гляцевателей при производстве драже / М. А. Войтова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 10 (122). – С. 14–15.

339. **Гагарина, А.** Любовь к шоколаду / А. Гагарина // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 1 (98). – С. 14–17.

340. **Галиева, А. И.** Обоснование рецептур драже сахарного обогатленного / А. И. Галиева, И. Ю. Резниченко, Г. Е. Иванец // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 39–43.

341. **Горобченко, Є.** Якщо шоколад кришиться або в'язне в зубах, – у його складі замість какао-масла містяться гідрогенізовані жири / Є. Горобченко // Зерно і хліб. – 2012. – № 4 (68). – С. 67.

342. **Гутник, С.** Емульгатори для шоколаду й шоколадної глазури / С. Гутник // Пекарня та кондитерська. – 2017. – № 6. – С. 12–13.

343. **Зайцева, Л. В.** SDS – новое поколение заменителей масла какао для производства кондитерских изделий / Л. В. Зайцева, Л. И. Анина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5-6 (104-105). – С. 31–32.

344. **Линовская, Н. В.** Современный метод определения гранулометрического состава / Н. В. Линовская, Л. И. Рысева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 6 (118). – С. 15.

345. **Литвин, Н.** Кроме того, что какао ароматно и приятно на вкус, оно еще и очень полезно / Н. Литвин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 39–41.

346. **Миндаль** и шоколад: многообещающее сочетание любимых лакомств // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 5 (129). – С. 24–26.

347. **Наливайко, Н.** Измеряем качество всех видов шоколада / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 8–11.

348. **Наливайко, Н.** Как выбрать настоящий шоколад? / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 11 (72). – С. 15–17.

349. **Налур, С. Ч.** Заменитель кокосового масла (масляная композиция и пищевой продукт для альтернативы шоколаду) / С. Ч. Налур // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2013. – № 7-8 (147-148). – С. 12–15.

350. **Нещерет, П.** Взбивные (аэрированные) кондитерские изделия / П. Нещерет // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 33.

351. **Новый** способ контроля аромата при оптимизации рецептур шоколадных кондитерских изделий / Т. А. Кучменко, Р. П. Лисицкая, М. А. Хоперская, Ю. И. Стрельникова // Кондитерское производство. – 2011. – № 4. – С. 18–20.

352. **О шоколаде** // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 6 (39). – С. 9.
353. **Особенный** процесс для особенного шоколада // Кондитерское производство. – 2011. – № 1. – С. 25.
354. **Оценка** влияния шоколада без сахара на сердечно-сосудистую систему / А. С. Парфёнов, О. Н. Дикур, Н. М. Лукинова и др. // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 76–79.
355. **Первичная** обработка какао – бобов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 46–48.
356. **Разработка** рецептуры и технология производства сахаристых кондитерских изделий как факторов, формирующих их качество / Г. А. Дорн, А. И. Галиева, Ю. Резниченко, Ю. Г. Гурьянов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 62–68.
357. **Рассмотрим** кондитерские технологии, применяемые в разных странах // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6(103). – С. 28–34.
358. **Скобельская, З. Г.** Прогнозирование выхода шоколадных полуфабрикатов / З. Г. Скобельская, А. В. Бессараб // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 2 (114). – С. 9.
359. **Слагер, Х.** Coberine tm в современном шоколаде / Х. Слагер // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2010. – № 2. – С. 48–51.
360. **Совершенствование** метода определения степени измельчения шоколада и шоколадных полуфабрикатов / К. С. Алтунджи, Л. И. Рысева, Н. В. Линовская, О. В. Холина // Кондитерское производство. – 2010. – № 4. – С. 24.
361. **Содержание** природных водо- и жирорастворимых антиоксидантов в какао-продуктах / А. Я. Яшин, Я. И. Яшин, Н. И. Черноусова и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 9 (133). – С. 42–44.
362. **Супрун, В.** Иновационные кондитерские изделия / В. Супрун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 18–20.
363. **Теплофизические** характеристики шоколада / С. В. Штерман, В. С. Штерман, И. А. Кондакова и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 9 (121). – С. 26–29.
364. **Ткешелашвили, М. Е.** Влияние многофункциональных пищевых ингредиентов на устойчивость шоколада к "поседению" / М. Е. Ткешелашвили, Г. А. Бобожонова, Н. П. Кошелева // Кондитерское производство. – 2016. – № 6. – С. 10–13.
365. **Удовольствие** без чувства вины. Шоколад без сахара // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5-6 (104-105). – С. 50–51.
366. **Украинский** шоколад по-европейски // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 8 (83). – С. 34.
367. **Усик, С.** Шість аргументів на користь шоколаду / С. Усик, Л. Богданович // Безпека життєдіяльності. – 2014. – № 10. – С. 2.

368. **Хаджи, Ф.** Низкокалорийный заменитель сахара эритритол в производстве шоколада / Ф. Хаджи, А. Шуваева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 11 (135). – С. 16–18.

369. **Хмарская, Н.** Анализ потребления шоколадных изделий в Украине / Н. Хмарская // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 11 (119). – С. 18–19.

370. **Чайка, И.** В шоколад добавляют фруктовый сок для уменьшения содержания жиров / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 19.

371. **Ютина, Е.** Антиокислительные свойства продуктов переработки плодов какао / Е. Ютина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 30–31.

Халва і східні солодоші

Книги

372. **Калинина, Алина.** Пахлава, халва, козинаки, нуга, рахат-лукум, шербеты : все рецепты восточных сладостей / Анна Калинина. – Донецк : Мультипресс, 2013. – 286 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

373. **Могильный, Михаил Петрович.** Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации) / М. П. Могильный. – Москва : ДеЛи принт, 2012. – 148 с.

В книге приведены сведения о сырье, применяемом в производстве восточных сладостей в соответствии с требованиями технических условий, дана рецептура и технология различных восточных сладостей, рекомендации по использованию рецептур.

Статті з наукових та фахових видань

374. **Амирасланов, Т. И.** Дастан о халве / Т. И. Амирасланов // Питание и общество. – 2013. – № 3. – С. 28.

375. **Бурцева, О.** Процесс получения халвы – достаточно сложный и специфичный / О. Бурцева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 44.

376. **Восточные** кондитерские изделия // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 42–44.

377. **Гайдай, М. Г.** Все о халве / М. Г. Гайдай // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 28–29.

378. **Дубцова, Г. Н.** Производство восточных сладостей с применением плодов дикорастущего унаби / Г. Н. Дубцова, В. Г. Байков, И. У. Кусова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 9 (152). – С. 43–44.

379. **Дубцова, Г. Н.** Производство восточных сладостей с применением плодов дикорастущего унаби / Г. Н. Дубцова, В. Г. Байков, И. У. Кусова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 9 (152). – С. 43–44.
380. **Кириллова, О.** Готовим медовую пахлаву / О. Кириллова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 5 (129). – С. 34–35.
381. **Негматуллова, Р. Н.** Использование порошков из плодов шировника в производстве сбивного лукума / Р. Н. Негматуллова, В. А. Васькина, Г. Н. Дубцова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 4 (116). – С. 30–32.
382. **Перспективы** производства низкосахаристых восточных сладостей на рынке Украины / Е. Г. Иоргачева, Л. В. Гордиенко, В. Ю. Толстых, К. В. Аветисян // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 5–7.
383. **Применение** кизилового пюре в производстве лукума сбивного / Е. Г. Иоргачева, Л. В. Гордиенко, В. Ю. Толстых, К. В. Аветисян // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.1, вип. 44. – С. 97–100.
384. **Рахат-Лукум** // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 3 (36). – С. 13.
385. **Тырсин, Ю. А.** Восточные сладости с добавкой нутовой муки / Ю. А. Тырсин, И. Л. Казанцева // Кондитерское производство. – 2013. – № 1. – С. 24–27.
386. **Уваривание** карамельной массы для халвы // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 15–19 ; № 5 (114). – С. 18–22.
387. **Чайка, И.** Восточные кондитерские изделия / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 4 (89). – С. 40–42.
388. **Чебан, А.** Халва, пахлава... Мед! / А. Чебан // Гастрономъ. – 2012. – № 10. – С. 80–82.
389. **Шматченко, И.** Восточные сладости: козинаки, халва и рахат-лукум / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 40–42.
390. **Экзотические** и вкусные восточные сладости // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 10 (107). – С. 19–22.

5.1. Напівфабрикати для борошняних кондитерських виробів. Начинки, праліне

Автореферати на здобуття наукового ступеню

391. **Любенко Г. Д.** Технологія термостійких та заморожених начинок з використанням молочної сировини і концентрату насіння кунжуту : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Г. Д. Любенко; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2016. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Дослідження присвячено науковому обґрунтуванню та розробці технологічних параметрів і режимів виробництва термостійкої замороженої начинки, функціонально-технологічним, реологічним і термостійким властивостям гідроколідів, що з результатами функціонально-технологічних досліджень властивостей білкових концентратів олійних культур є підґрунтям для створення дослідної системи термостійкої начинки. За результатами фізико-хімічних, структурно-механічних, технологічних і органолептичних експериментальних узагальнень науково обґрунтовано та встановлено раціональний рецептурний склад і технологію термостійкої начинки. Розроблено та затверджено нормативну та технологічну документацію. Здійснено заходи з упровадження нової технології на підприємства з виробництва кондитерських і кулінарних виробів, ресторанного господарства. Подано дані щодо економічної ефективності від впровадження термостійкої замороженої начинки з використанням молочної сировини та концентрату насіння кунжуту у виробництво.

Статті з наукових та фахових видань

392. **Альтернативный джем: тайны истории сладкого лакомства** // Кондитерское производство. – 2012. – № 6. – С. 18.

393. **Бутковский, М.** Фруктовые порошки для кремовых начинок / М. Бутковский // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 32.

394. **Васькина, В. А.** Молочная сыворотка – альтернатива яичному белку для производства сбивных начинок / В. А. Васькина, А. В. Головачева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 12 (112). – С. 20–22.

395. **Васькина, В. А.** Молочная сыворотка в производстве кондитерских начинок пенной структуры / В. А. Васькина, А. В. Головачева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 9. – С. 50–54.

396. **Гринченко, О.** Удосконалення технології начинок для борошняних кондитерських виробів / О. Гринченко, О. Неклеса, О. Міронов // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 1-2. – С. 19–25.

Розглянуто інноваційні підходи щодо використання загусників під час виробництва начинок для борошняних кондитерських та кулінарних виробів; представлено та охарактеризовано технологічну схему їх виробництва; визначено біологічну цінність нових начинок порівняно з «ідеальним» білком; запропоновано шляхи використання начинок в технології борошняних кондитерських та кулінарних виробів.

397. **Гуць, В. С.** Исследование адгезии термостабильных начинок для мучных изделий / В. С. Гуць, А. А. Кирьянова, И. Л. Корецкая // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 12. – С. 34–36.

398. **Деревянкина, Н. В.** Разработка начиночных жиров / Н. В. Деревянкина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 9 (108). – С. 12–14.

399. **Деревянкина, Н. В.** Разработка начиночных жиров с низким содержанием трансизомеров жирных кислот / Н. В. Деревянкина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 3-4 (102-103). – С. 26–29.

400. **Дериглазова, Е. В.** Кондитерская начинка – вареный сгущенный молокосодержащий продукт с сахаром / Е. В. Дериглазова, В. В. Морозова, Н. Н. Каткова // Переработка молока. – 2014. – № 6 (177). – С. 50–51.

401. **Євтушенко А. В.** Оптимізація споживних властивостей та розробка рецептури фруктових начинок / А. В. Євтушенко // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2010. – № 2/6. – С. 67–69. – <http://www.irbis-pbuv.gov.ua>. (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Описано математичну модель оптимізації споживних властивостей фруктових начинок. Обрано цільову функцію, встановлено граничні умови для неї. Визначено раціональні параметри досліджуваної математичної моделі.

402. **Звягинцева, М. В.** Жиры с пониженным содержанием трансизомеров для производства начинок / М. В. Звягинцева, Т. Н. Мирошникова // Кондитерское производство. – 2012. – № 2. – С. 18–19.

403. **Звягинцева, М. В.** Начиночные жиры с пониженным содержанием транс-изомеров для производства кондитерских изделий / М. В. Звягинцева, Т. Н. Мирошникова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 3 (127). – С. 34–35.

404. **Использование** белковых продуктов из семян подсолнечника в производстве мучных кондитерских изделий / Н. А. Бугаец, З. Т. Бухтоярова, М. Ю. Тамова, И. А. Бугаец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 105–106.

405. **Корецька, І.** Технологічні аспекти до використання фруктових начинок при виробництві кондитерських та хлібобулочних виробів / І. Корецька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 11–12.

406. **Кусова, И. У.** Производство замороженных полуфабрикатов национальных хлебобулочных изделий с начинками / И. У. Кусова, Г. Г. Дубцов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 3 (115). – С. 34–36.

407. **Ларикова, А.** Секреты термостабильной начинки / А. Ларикова // Кондитерское производство. – 2015. – № 4. – С. 14.

408. **Лукин, Н. Д.** Сахаристые продукты из крахмала и крахмалсодержащего сырья в мучных кондитерских изделиях / Н. Д. Лукин, Т.

В. Лapidус, З. М. Бородинa // Кондитерское производство. – 2013. – № 2. – С. 6–7.

409. **Мельников, В. В.** Начиночные жиры с низким содержанием трансизомеров / В. В. Мельников // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 12 (112). – С. 18–19.

410. **Молчанова, Е. Н.** Новые виды начинок с маком / Е. Н. Молчанова, М. Г. Шипарева, Г. Г. Дубцов // Кондитерское производство. – 2014. – № 5. – С. 19–21.

411. **Наливайко, Н.** Наполнение начинкой мучных кондитерских изделий / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 51–52.

412. **Начинка** для вафель, обогащенная биологически активными веществами / З. Г. Скобельская, Е. В. Алексеенко, Ю. М. Дикарева, А. В. Грекова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 8 (120). – С. 32–34.

413. **Оболкина, В. И.** Продукты переработки солода и новые полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий / В. И. Оболкина // Кондитерское производство. – 2011. – № 2. – С. 16.

414. **Палвашова, Г. І.** Вдосконалення процесу підготовки яблучної начинки для напівфабрикатів громадського харчування / Г. І. Палвашова, С. Є. Саламатіна, А. М. Костинюк // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 66–68.

Виробництво напівфабрикатів з начинками дуже актуальне, тому що вони мають високу енергетичну цінність, а фруктовa начинка містить значну кількість білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин та вітаміну С. Даний вид яблучної начинки використовують здебільшого при виробництві млинців, вареників, тортів, пирогів та ін., тобто при виготовленні страв із борошна у громадському харчуванні. Утворення темнозabарвлених сполук при переробці та нарізанні яблук активується ферментативними біохімічними реакціями. Інтенсивність побуріння подрібненої сировини залежить від сортових особливостей сировини й активності її ферментної системи. Запобігає окисленню та потемнінню L-аскорбінова кислота, яка є відновником окислених форм фенольних речовин.

415. **Пересічна, С. М.** Якість амінокислотного складу батончиків борошняних із цільного зерна з рослинно-молочними начинками / С. М. Пересічна, М. І. Пересічний // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Ч. 2, вип. 2 (16). – С. 110–118.

Узагальнено амінокислотний склад і проаналізовано амінокислотний скор нових видів батончиків борошняних із цільного зерна з рослинно-молочними начинками, які характеризуються поліпшеними споживчими властивостями.

416. **Перцевой, Ф.** Характеристика технології термостійкої молоковмісної начинки замороженої / Ф. Перцевой, М. Обозна, Г. Любенко // Ukrainian food journal. – 2014. – vol. 3, issue 4. – С. 550–558.

417. **Порошкообразный** полуфабрикат из сахарной свеклы в производстве масс пралине / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, М. Г. Магомедов, В. В. Астрединова // Кондитерское производство. – 2013. – № 6. – С. 10–12.

418. **Применение** порошка из топинамбура в производстве масс пралине / М. Г. Магамедов, Л. А. Лобосова, И. Г. Барсукова, А. С. Быкова // Кондитерское производство. – 2014. – № 3. – С. 6–8.
419. **Продукты** из цикория в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Г. Ф. Дремучева, А. А. Невский, О. Е. Карчевская, Н. Г. Бессонова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 3-4. – С. 24–25.
420. **Пташник, И.** Наполнение начинкой мучных кондитерских изделий / И. Пташник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 20–21 ; № 7-8 (116-117). – С. 41–42.
421. **Реологические** свойства начинки для сбивного печенья / Г. О. Магомедов, С. И. Лукина, А. А. Журавлёва, Х. А. Исраилова // Хлебопродукты. – 2012. – № 5. – С. 58–59.
422. **Реометрия** яблочных начинок с виноградным порошком для кондитерских изделий / В. П. Корячкин, Д. Н. Алексенко, Д. А. Гончаровский, Р. Е. Клепов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 1 (30). – С. 3–10.
423. **Рыбин, М. Б.** Жиры для производства пралиновых начинок / М. Б. Рыбин // Кондитерское производство. – 2013. – № 4. – С. 24–25.
424. **Сидоренко, С.** Визначення оптимальної кількості домішок до начинки борошняних виробів / С. Сидоренко, В. Деканський // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 48.
425. **Собін, О. В.** Начинки. Технологічні вимоги та особливості використання [Електронний ресурс] / О. В. Собін, І. Л. Корецька // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2 (45). – С. 21–23. – Режим доступа до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24949> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.
426. **Солопенкова, О. В.** Начинки и их состав: пектин / О. В. Солопенкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 10 (145). – С. 26–27.
427. **Солопенкова, О. В.** Творческий подход к созданию оригинальных мучных кондитерских и хлебобулочных изделий / О. В. Солопенкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 7 (131). – С. 14–15.
428. **Термостабильные** фруктовые начинки на пектинах // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 12 (121). – С. 47.
429. **Формирование** потребительских свойств вафельных изделий специального назначения / Е. В. Филиппова, И. Б. Красина, Н. А. Тарасенко, Д. П. Навицкас // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3 (332-333). – С. 110–112.
430. **Шубина, Г.** Тенденции потребления фруктово-ягодных начинок / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 8 (94). – С. 48–50.

5.2. Креми в кондитерському виробництві

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

431. **Соколовська, І. О.** Раціональне використання пектину і альгінату натрію у технології білкових кремів зниженої цукромісткості : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.01 / І. О. Соколовська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2015. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Теоретично й експериментально обґрунтовано використання пектину й альгінату натрію для стабілізації показників якості білкових кремів зниженої цукромісткості та підвищенню її харчової цінності кремів за рахунок введення пюре із ягід чорниці або обліпихи. Визначено механізм дії добавок на піноутворення яєчного білка. Вивчено технологічні показники пектину й альгінату натрію, структурно-механічні властивості їх розчинів та гелів обмеженого набухання. Встановлено, що в розчинах з комплексами структуроутворювачів спостерігається більш міцна внутрішня структура, що, очевидно, пов'язано з виникненням додаткових водневих зв'язків між молекулами альгінату натрію та пектину. Доведено доцільність заміни у рецептурі кислоти на кислотовмісні продукти - чорничне або обліпихове пюре. Встановлено, що їх введення надає їм статусу "Функціональний харчовий продукт". Удосконалено технології виготовлення білкових кремів, які за комплексним показником якості перевищують базовий зразок на 11 %, 39 % та 52 %. Доведено доцільність заморожування білкових кремів з метою подовження терміну їх зберігання.

Статті з наукових та фахових видань

432. **Базарнова, Ю. Г.** Инкапсулированные натуральные колоранты при холодильном хранении кремовых изделий / Ю. Г. Базарнова // Кондитерское производство. – 2010. – № 2. – С. 20–23.

433. **Белок-полисахаридные смеси** – альтернатива белкам яйца и молока в технологии получения крема эмульсионно-пенной структуры / В. А. Васькина, Н. В. Рубан, Т. Г. Богатырева, И. Т. Белявская // Кондитерское производство. – 2015. – № 3. – С. 26–31.

434. **Белок-полисахаридные смеси** для увеличения продолжительности хранения масляных кремов / Т. Г. Богатырева, Н. В. Рубан, В. А. Васькина, И. Т. Белявская // Пищевая промышленность. – 2015. – № 3. – С. 24–26.

435. **Бурлова, И. А.** Технологичность и функциональность маргаринов – гарантия качества мучных кондитерских изделий / И. А. Бурлова, О. А. Зотова, Т. А. Духу // Кондитерское производство. – 2012. – № 1. – С. 12–13.

436. **Бутковский, М.** Фруктовые порошки для кремовых начинок / М. Бутковский // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 32.

437. **Васькина, В. А.** Белково-сывороточный концентрат в производстве отделочного крема / В. А. Васькина, А. В. Головачёва, Ю. С. Поленова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 12 (124). – С. 34–37.

438. **Все** кондитерские кремы можно поделить на четыре группы // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 28–29.
439. **Гайдаченко, О.** Крем на основе маргарина для производства мучных кондитерских изделий / О. Гайдаченко // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 16–17.
440. **Гліщевич, В. А.** Використання багатофункціонального напівфабрикату на основі знежиреного молока в технології оздоблювальних кремів / В. А. Гліщевич, Н. В. Вольнова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 253–257.
441. **Гніщевич, В. А.** Обгрунтування використання білково-рослинного напівфабрикату у виробництві крему вершкового / В. А. Гніщевич, Н. А. Федотова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 209–213.
442. **Горбань, Н.** Получаем какао-крупку, какао-масло и рецептурную смесь для кремовых масс / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 27–30.
443. **Гуров, А. В.** Полуфабрикат для отделки тортов и пирожных / А. В. Гуров, З. Г. Скобельская // Кондитерское производство. – 2010. – № 2. – С. 13.
444. **Дослідження** процесу набухання полісахарадів для використання в технології вершкових кремів / Ю. П. Звягінцева-Семенець, Ю. В. Камбулова, І. О. Соколовська та ін. // Харчова наука і технологія. – 2016. – № 2. – С. 24–31.
445. **Иванова, М.** Взбивные кремы с белком зародышей пшеницы / М. Иванова // Питание и общество. – 2010. – № 3. – С. 23.
446. **Как** окрасить кондитерский крем // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 26–27.
447. **Камбулова, Ю.** Шляхи підвищення якості вершкового крему / Ю. Камбулова, Ю. Звягінцева-Семенець, В. Корзун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 10–13.
448. **Камбулова, Ю. В.** Шляхи удосконалення рецептур білкових кремів / Ю. В. Камбулова, І. О. Соколовська // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 11 (97). – С. 22–25.
449. **Кремы** на молочной основе с сахаром / Е. А. Илларионова, С. Н. Туровская, И. А. Радаева и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 1-2. – С. 24–25.
450. **Мазалова, Л. М.** Жиры для производства кремов на растительных маслах / Л. М. Мазалова, Т. Н. Мирошникова // Кондитерское производство. – 2010. – № 6. – С. 26 ; № 12 (112). – С. 23.
451. **Мікробіологічний** аналіз вершкових кремів пониженої жирності / Н. М. Грегірчак, О. О. Українець, Ю. П. Звягінцева-Семенець та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 3. – С. 238–245.
452. **Натуральный** антоциановый краситель в производстве сливочного крема / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, П. Н. Саввин и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 9–11.

453. **Новицкая, Е.** Пенообразователи и эмульгаторы муки из целого зерна ржи / Е. Новицкая, А. Шваякова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 45–46.
454. **Новое** слово в производстве суфле и кремов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 10 (145). – С. 12–13.
455. **Оболкіна, В.** Новітня технологія заварного білкового крему із застосуванням пюре з горобини / В. Оболкіна, І. Сівний, І. Крапивницька // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 6 (29). – С. 32–33.
456. **Получение** композитных смесей для кремowo-сбивных полуфабрикатов / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, И. А. Забара и др. // Хлебопродукты. – 2013. – № 12. – С. 42–45.
457. **Радзієвська, І. Г.** Окремі аспекти комбінування рецептурного складу низькокалорійного емульсійного крему / І. Г. Радзієвська, Я. А. Комаренко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 7 (30). – С. 30–31.
458. **Сивній, І.** Особливості зберігання білково-збивного крему з додаванням горобинового та журавлинового пюре / І. Сивній, В. Оболкіна, І. Крапивницька // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 5. – С. 27–31.
459. **Соколовська, І. О.** Вплив заморожування на якість білкових кремів / І. О. Соколовська, Ю. В. Камбулова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 10 (119). – С. 3–6.
460. **Чайка, И.** Сливочные и белково-сбивные кремы / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 14–16.
461. **Яковлев, Е. А.** Влияние рецептурных компонентов на качество кремов на основе растительных масел / Е. А. Яковлев // Кондитерское производство. – 2011. – № 2. – С. 24–25 ; № 4 (116). – С. 8–9.
462. **Яковлев, Е. А.** Качество кремов на основе растительных масел / Е. А. Яковлев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 11 (123). – С. 10–12.
463. **Яковлев, Е. А.** Технологические свойства кремов на основе растительных жиров / Е. А. Яковлев // Молочная промышленность. – 2014. – № 2. – С. 78.
464. **Яценко, В. Н.** Исследование реологических свойств заварных кремов на основе сухих смесей / В. Н. Яценко, Е. В. Кобылинская, Е. И. Ковалевская // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 2 (42). – С. 16–18.

5.3. Оздоблення кондитерських виробів

Навчальні видання

465. **Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів** : підручник / О. В. Новікова, К. П. Вініченко, Л. О. Радченко та ін. ; Харківський кооперативний торгово-економічний коледж, Харківський центр професійно-технічної освіти. – Харків : Світ книг, 2014. – 316 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Викладено теоретичні основи малюнку за ліплення, побудова геометричної композиції в малюнку. Розглядаються такі питання, як мета та завдання малювання, ліплення за оздоблення кондитерських виробів. У книзі представлені різноманітні сучасні техніки роботи із кремом, шоколадом, карамеллю, цукровою мастикою та іншими матеріалами, що використовуються при оздобленні кондитерських виробів. Наведені сучасні інструменти, які використовуються для декорування борошняних кондитерських виробів.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

466. **Гавриш, А. В.** Технологія жировмісного оздоблювального напівфабрикату, що містить гемове залізо : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / А. В. Гавриш ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2011. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

467. **Мурзін, А. В.** Оздоблювальні напівфабрикати типу суфле для тортів і тістечок спеціального призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / А. В. Мурзін ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 22 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Науково обгрунтовано та розроблено оздоблювальні напівфабрикати типу суфле для тортів і тістечок спеціального призначення (функціонального, дієтичного та дієтично-функціонального). Визначено технологічні та фізіологічні властивості таких напівфабрикатів. Розроблено технології оздоблювальних напівфабрикатів типу суфле: функціонального призначення – за рахунок використання цукру білого кристалічного та лактулози; дієтичного призначення – за рахунок використання фруктози; дієтично-функціонального призначення – за рахунок використання сумішей фруктоза-лактоза, еритритол-фруктоза, мальтитол-фруктоза. Розроблено рецептури на нові види оздоблювальних напівфабрикатів типу суфле, а також на торти і тістечка на їх основі. Запропоновану технологію апробовано у виробничих умовах.

468. **Визначення** можливості використання пектиновмісних пюре в технологіях кондитерських оздоблювальних напівфабрикатів [Електронний ресурс] / Ю. Камбулова, І. Крапивницька, В. Оболкіна, У. Осипенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 14–18. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/423> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

469. **Данович, Н.** Вторичные сырьевые ресурсы для обогащения мучных кондитерских изделий / Н. Данович, Т. Карачанська // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 33.

470. **Доцільність** використання борошна зародків кукурудзи у виробництві безглютенових борошняних кондитерських виробів / А. О. Білик, О. А. Шевченко, Л. О. Шаран та ін. // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 1 (209) – С. 43 – 47.

Проведені аналітичні та експериментальні дослідження, на основі яких удосконалена технологія борошняних кондитерських виробів збагачених борошном зародків кукурудзи. Досліджували гранулометричний, хімічний склад та технологічні показники досліджуваної добавки, а також її вплив на фізико-хімічні процеси в тісті; якість і харчову цінність готових виробів. На основі цього розроблено нову рецептуру безглютенового пісочного напівфабрикату, який доцільно використовувати для розширення асортименту борошняних кондитерських виробів та корекції харчового раціону українців.

471. **Оболкіна, В.** Гелланова камедь в оздобленні напівфабрикату з піноподібною структурою / В. Оболкіна, І. Сивній, І. Крапивницька // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 5. – С. 29–32.

Досліджено фізико-хімічні та технологічні властивості камеді геллану з метою її використання при створенні кондитерських виробів у якості гелеутворювача. Доведено ефективність використання гелланової камеді в технології оздоблювального напівфабрикату з метою покращення споживчих властивостей та зниження витрат гелеутворювача.

472. **Сивній, І.** Використання пюре з журавлини під час приготування оздоблювальних напівфабрикатів з подовженим терміном зберігання / І. Сивній, Н. Олексієнко, В. Оболкіна // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 6–8.

473. **Фоцан, А. Л.** Науковий підхід до розроблення технології напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів / А. Л. Фоцан, А. М. Григоренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 218–223.

Обґрунтовано оптимальні параметри процесів технологічних систем виробництва напівфабрикатів для оздоблювання печива, тортів, тістечок та пастильних виробів, які складають широкий асортимент на світовому ринку. Розглянуто питання використання фруктових-желейних та збивних напівфабрикатів із поліпшеними структурно-механічними властивостями на основі комбінованих гідроколоїдів різної природи.

474. **Фоцан, А. Л.** Обґрунтування удосконалених технологій оздоблених кондитерських виробів з використанням гелеутворювачів різної природи / А. Л.

Фощан, А. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 98–100.

Розглянуто питання використання желейно-фруктових та збивних напівфабрикатів з поліпшеними структурно-механічними властивостями на основі комбінованих гелеутворювачів різної природи для оздоблення кондитерської продукції.

5.4. Технології тіста

5.4.1. Загальні питання

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

475. **Тесля, О. Д.** Удосконалення безопарного способу приготування тіста для виробництва хлібобулочних виробів : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.01 / О. Д. Тесля ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – 20 с.

Висвітлено проблеми удосконалення безопарного способу приготування тіста для хлібобулочних виробів шляхом використання технологічних заходів, які зумовлюють прискорення дозрівання тіста та забезпечують високі споживчі властивості виробів. Для вивчення торгових марок (ТМ) дріжджів, найбільш здатних прискорювати дозрівання тіста, досліджено технологічні властивості дріжджів п'яти основних дріжджзаводів. Встановлено, що найкращу бродильну активність мають дріжджі ТМ "Екстра", "Ефект+15" та "Преміум". Для них характерна висока підйомна сила, зимазна та мальтазна активність, низька осмочутливість. Вони мають кращу, ніж інші, бродильну активність у булочному та в здобному тісті. Визначено технологічну ефективність замішування тіста в двошвидкісних машинах. Доведено, що внаслідок високої технологічної ефективності замішування у двошвидкісних машинах прискорюється дозрівання тіста. Досліджено ефективність використання висококислотних пшеничних заквасок, поряд з двошвидкісним замісом тіста, з метою прискорення його дозрівання, забезпечення належної якості виробів. інструкцію на удосконалений безопарний спосіб приготування тіста.

Статті з наукових та фахових видань

476. **Алехина, Н. Н.** Изменения теплофизических характеристик теста из биоактивированного зерна пшеницы в процессе замораживания / Н. Н. Алехина // Хлебопродукты. – 2015. – № 10. – С. 44–45.

477. **Байрамов, Э. Э.** Проблемы технологии замеса теста и возможности их решения на основе принципов системного подхода / Э. Э. Байрамов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 104–107.

478. **Байрамов, Э. Э.** Совокупность способов и средств подготовки рецептурных компонентов теста / Э. Э. Байрамов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 106–109.

479. **Байрамов, Э. Э.** Способы и средства анализа свойств рецептурных компонентов теста / Э. Э. Байрамов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 97–102.

480. **Белявская, И. Г.** Технологии приготовления пшеничного теста при пониженной температуре брожения / И. Г. Белявская, Е. П. Сивацкая // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 38–41.
481. **Васечкин, М. А.** Влияние пневмообдува на реологические свойства мучного теста / М. А. Васечкин, О. А. Носов, Ю. С. Витко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 6. – С. 52–53.
482. **Василенко, Л.** Растяжимость теста значительно снижается, когда период замеса превышал три минуты / Л. Василенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 42.
483. **Влияние** вида пектиновых веществ на физические свойства теста из муки тритикале / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Н. С. Храмова и др. // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 10 (136). – С. 57–59.
484. **Влияние** дисперсности пшеничной муки на ее технологические свойства и параметры замеса теста / В. Я. Черных, О. Н. Бердышникова, Е. В. Жирнова, В. Ю. Митин // Хлебопродукты. – 2015. – № 7. – С. 56–58.
485. **Влияние** изменений соотношения ингредиентов в рецептуре на вязкость и консистенцию жидкого теста // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 44–46.
486. **Влияние** на замороженное тесто восстановителей и ферментов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 30; 2014. – № 11 (120). – С. 30.
487. **Воздействие** замораживания теста на крахмал муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 33.
488. **Волкова, Н.** Технология приготовления теста на густой опаре / Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 33–36.
489. **Вплив** адгезії тіста на процес замішування / І. Я. Стадник, О. В. Ковальов, В. В. Шутюк, Л. І. Удворгелі // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 97–100.
490. **Высокоинтеллектуальный** замес теста // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 6 (29). – С. 38–39.
491. **Горбань, Н.** Влияние образования льда на структуру теста / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 10 (119). – С. 31–32.
492. **Горбань, Н.** Факторы, влияющие на выход: влажность муки и теста, количество сырья и технологические затраты / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 12–13.
493. **Гула, П.** Технология частичной выпечки имеет ряд преимуществ по сравнению с изготовлением замороженных тестовых полуфабрикатов / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 22–24.
494. **Гуров, В. В.** Повышение дифференцирующей способности теста с политомическими тестовыми заданиями / В. В. Гуров // Дистанционное и виртуальное обучение. – 2014. – № 8 (86). – С. 90–100.

495. **Деркач, А. В.** Обґрунтування оптимальних параметрів валків для розкачування тіста / А. В. Деркач, Т. О. Лісовська, І. Я. Стадник // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 1. – С. 72–79.
496. **Дисперсионный** анализ равномерности распределения компонентов при замесе теста / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова, Ю. А. Чернышева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 1-2 (155). – С. 28–29.
497. **Замес** теста с непрерывной постепенной подачей воды в дежу по её округлости / М. Еркебаев, Е. Медведков, Т. Гаджиев, М. Ержанова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 8–9.
498. **Зверева, Л.** Приготовление теста при двухсменном режиме работы / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 27 ; № 12. – С. 28.
499. **Зверева, Л.** Тесто, приготовленное однофазным способом / Л. Зверева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 32.
500. **Зверева, Л.** Технология приготовления ржаного теста на густых заквасках / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 22–23.
501. **Исследование** реологических свойств теста с использованием симплекс-решетчатого метода планирования / А. Ю. Шаззо, М. П. Бахмет, Н. В. Мацакова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 104–107.
502. **Ковальчук, А.** Вредная микрофлора заквасок и теста / А. Ковальчук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 2 (25). – С. 30–31.
503. **Козубаева, Л.** Интересные реологические свойства теста с диспергированного зерна пшеницы / Л. Козубаева, С. Конева, И. Кострова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 34–35.
504. **Лисенко, В. В.** период промежуточной расстойки растяжимость и эластичность теста восстанавливаются / В. Лисенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 5 (126). – С. 12–17.
505. **Литвин, М.** При оптимальных условиях тесто после размораживания восстанавливает свои свойства / М. Литвин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 43.
506. **Математичне** моделювання прогріву тістової заготовки циліндричної форми / М. Г. Десик, Ю. С. Теличкун, І. М. Литовченко, В. І. Теличкун // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 4. – С. 134–140.
507. **Михайлишин, М.** Моделювання процесу замішування тіста безлопатевим робочим органом / М. Михайлишин, І. Стадник // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 1(151). – С. 54–56.

508. **Муждабаев, А.** Пять важных правил правильного приготовления теста / А. Муждабаев // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 14–15.
509. **Наиболле** полную характеристику силы муки дает определение реологических свойств теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 21.
510. **Наливайко, Н.** Высокоточный тестоделитель вакуумно-поршневого типа / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 40–41.
511. **Наливайко, Н.** Еще раз о технологии замораживания тестовых полуфабрикатов / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 15–16.
512. Округлення тістових заготовок // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 21–22.
513. **Оникиенко, И.** Температурный режим приготовления теста / И. Оникиенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 24–26.
514. **Особливості** течії газонаповненого тіста в циліндричному формувальному каналі / Ю. С. Теличкун, В. І. Теличкун, В. М. Таран та ін. // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 12. – С. 141–145.
515. **Перспективи** застосування технології заморожування тістових напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства / Й. Й. Роглев, А. В. Гавриш, А. О. Чагайда, В. Ф. Доценко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 271–278.
516. **Пивоваров, О.** Дослідження початкової стадії взаємодії компонентів тіста на основі плазмохімічно активованих розчинів / О. Пивоваров, С. Миколенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 9–12.
517. **Пивоваров, О. А.** Дериватографічні дослідження тіста, приготованого з використанням плазмохімічно активованих водних розчинів / О. А. Пивоваров, С. Ю. Миколенко // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 69–72.
518. **Пивоваров, О. А.** Зміна реологічних властивостей пшеничного тіста під впливом плазмохімічно активованих водних розчинів / О. А. Пивоваров, С. Ю. Миколенко, О. О. Шовгун // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 53–56.
519. **Пивоваров, О. А.** Мікроструктурні особливості тіста на основі розчинів, підданих дії контактної нерівноважної плазми / О. А. Пивоваров, С. Ю. Миколенко, Г. П. Тищенко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 67–70.
520. **Приготовление** пшеничного теста на диспергированной фазе // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 26.

521. **Приготовление** пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 6.
522. **Пшенишнюк, Г. Ф.** Влияние компонентов рецептуры и способа тестоприготовления на величину энергозатрат при замесе теста / Г. Ф. Пшенишнюк, С. Н. Павловский // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 88–91.
523. **Семак, Т.** Густая, большая густая и жидкая опары при приготовлении пшеничного теста / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 42.
524. **Семенова, А. Б.** Дослідження структурно-механічних властивостей тіста із суцільнозмеленого пшеничного та спельтового борошна / А. Б. Семенова, О. П. Писарець, В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7 (203). – С. 58–61.
525. **Сильчук, Т. А.** Дослідження біотехнологічних властивостей тістових напівфабрикатів / Т. А. Сильчук, В. І. Дробот // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 1. – С. 210–215.
526. **Солоницька, І.** Вивчення процесів заморожування і їх вплив на технологічний процес приготування тіста / І. Солоницька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 3 (64). – С. 11–15.
527. **Сучасні** підходи до технології виробництва хлібобулочних виробів із заморожених тістових напівфабрикатів / Й. Роглев, О. Шидловська, Т. Іщенко, В. Доценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 7–12.
528. **Тесля, О. Д.** Перетравленість білків і вуглеводів хлібобулочних виробів за вдосконаленого безопарного способу приготування тіста [Електронний ресурс] / О. Д. Тесля, В. І. Дробот, Ю. В. Бондаренко // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 9 (135). – С. 57–58. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1057> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.
- Встановлено, що внаслідок технологічних заходів використаних у прискореній технології, білкові речовини та вуглеводи виробів більш податливі дії харчотравних ферментів, що сприяє їх кращому засвоєнню організмом.*
529. **Хромеенков, В. М.** Методы охлаждения тестовых полуфабрикатов / В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 5-6 (157). – С. 31–32.
530. **Хромеенков, В. М.** Перспективы технологии замедленной расстойки тестовых заготовок / В. М. Хромеенков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 30–31.
531. **Чайка, И.** Изменение структуры теста в результате образования льда / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 31–32.

532. **Черных, В. Я.** О создании информационно-управляющей системы при замесе пшеничного теста / В. Я. Черных, А. С. Максимов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 8. – С. 8–11.

533. **Шевченко, С.** Влияние органических кислот на свойства теста и качество хлебобулочных изделий / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 38.

534. **Шевченко, С.** Оптимальные параметры расстойки тестовых заготовок / С. Шевченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11 (120). – С. 12–13.

535. **Шматченко, И.** Тесто с муки низких выходов имеет высокую упругость / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 42–43.

536. **Юсупова, Г.** Влияние полуфабрикатов на основе пропионовокислых и ацидофильных бактерий на физические свойства теста и микробиологическую безопасность хлебобулочных изделий / Г. Юсупова, О. Бердышникова // Хлебопродукты. – 2010. – № 6. – С. 46–48 ; № 7. – С. 46–47.

5.4.2. Поліпшувачі тіста

Статті з наукових та фахових видань

537. **Амантаева, А.** Влияние улутшителя на реологические свойства теста из пшеничной муки / А. Амантаева, Т. Орлюк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 5.

538. **Болдина, А. А.** Использование рисовой мучки в качестве биологически активной добавки и изучение ее влияния на реологию теста / А. А. Болдина, Н. В. Сокол // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 7 (184). – С. 49–51.

539. **Бриллиантова, Н.** Улучшайте тесто для хлеба, пончиков, свежих булочек, пельменей и других вкусных изделий / Н. Бриллиантова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 30–33.

540. **Вплив** плодового й овочевого соків на властивості тіста і якість булочних виробів [Електронний ресурс] / Ю. Василенко, А. Гавриш, Н. Фалендиш та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 13–17. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/21717> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Досліджено вплив гарбузового і журавлиного соків на властивості тіста та органолептичні, фізико-хімічні показники якості булочних виробів. Визначено оптимальне дозування овочевого та плодового соків для виробництва виробів спеціального призначення.

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

542. **Даутканова, Д.** Влияние порошкообразного комбинированного продукта на реологические свойства пшеничного теста / Д. Даутканова // Хлебопродукты. – 2010. – № 8. – С. 48-49.

543. **Дейниченко, Г.** Вивчення реологічних властивостей зернового тіста з додаванням гідролізату з моллюсків в процесі змішування та бродіння / Г. Дейниченко, Д. Крамаренко, О. Кіреєва // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 3–4.

544. **Джахангирова, Г. З.** Влияние порошкообразных растительных полуфабрикатов на интенсивность катаболической регрессии биополимеров теста / Г. З. Джахангирова, П. М. Турсунходжаев // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 1 (178). – С. 36-39.

545. **Дорохович, В.** Цукрозамінники нового покоління в кондитерському тісті [Електронний ресурс] / В. Дорохович // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 28–29. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/1944> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Проаналізовано наявні на ринку України цукрозамінники, визначено їх вплив на реологічні характеристики різних видів тіста та якості готових виробів.

546. **Дробот, В.** Дослідження структурно-механічних властивостей тіста зі шротом насіння льону / В. Дробот, О. Іжевська, Ю. Бондаренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 29–33.

В роботі висвітлено результати досліджень реологічних властивостей тіста із пшеничного та спельтового борошна, що визначали за допомогою фаринографа, альвеографа та реотесту, та кількісні і якісні показники клейковини, газоутримувальну здатність тіста з цих видів борошна. Виявлено, що борошно спельти утворює більш пластичне тісто за рахунок високого вмісту клейковини, але менш пружне й еластичне, ніж тісто із пшеничного борошна, оскільки наявна клейковина слабка за силою.

547. **Жамбалова, Е. А.** Применение молочной сыворотки в производстве изделий из ржано-пшеничного теста / Е. А. Жамбалова, Д. С. Карпова, Г. Ц. Цыбикова // Хлебопродукты. – 2013. – № 5. – С. 60–61.

548. **Забалуева, Ю. Ю.** Использование белково-жировой эмульсии при производстве полуфабрикатов в тестовой оболочке / Ю. Ю. Забалуева, Н. В. Колесникова, Л. Г. Чойбонова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 7. – С. 16–17.

549. **Исследование** влияния фитопорошков из экстрактов лекарственных растений на реодлогические свойства теста из пшеничной муки высшего сорта / В. П. Корячкин, С. Я. Корякина, А. В. Микаелян, А. Г. Жуков // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2 (25). – С. 58-65.

550. **Кинетика** замораживания тестовых полуфабрикатов с различными начинками / В. Е. Куцакова, М. И. Кременевская, Д. С. Казаков, Т. В. Шкотова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 42–43.
551. **Коваленко, М.** Приготовление теста на ферментированной эмульсии / М. Коваленко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 29.
552. **Короселёв, Н. И.** Применение инкапсулированного масла в приготовлении теста / Н. И. Короселёв // Масла и жиры. – 2016. – № 9-10. – С. 32-34.
553. **Куцакова, В. Е.** Кинетика замораживания тестовых полуфабрикатов с незамерзающей начинкой / В. Е. Куцакова, С. В. Фролов, Д. С. Казаков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 80–82.
554. **Магомедов, Г. О.** Реологические свойства теста с экструдатом овса / Г. О. Магомедов, В. И. Карпенко, А. А. Журавлев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 27-29.
555. **Мизова, И. Х.** Влияние способов внесения маргарина на реологические свойства пшеничного теста и качество хлебобулочных изделий / И. Х. Мизова, В. Я. Черных, Ю. В. Игнатова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8. – С. 23-26.
556. **Наливайко, Н.** Пшеничное тесто на сухих смесях / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 10 (119). – С. 19–20.
557. **Оникиенко, О.** Кальций и сухая молочная сыворотка на 17 % повышают газообразующую способность теста / О. Оникиенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 41–42.
558. **Определение** реологических свойств теста с добавлением пищевых волокон / Е. С. Кобец, С. С. Шкабура, О. В. Арпуль, В. Ф. Доценко // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 3 (38). – С. 21–27.
559. **Осадчук, І. В.** Вплив соєвої окарі на структурно-механічні властивості тіста / І. В. Осадчук, К. Г. Іоргачова, Г. Ф. Пшенишнюк // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 5 (38). – С. 14–15.
560. **Пономарева, Е. И.** Влияние обогатителей на реологические свойства теста из муки цельносмолотого зерна пшеницы / Е. И. Пономарева, Л. В. Шторх // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 54–57.
561. **Применение** молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 37–41.
562. Разработка рецептуры теста с нетрадиционным фитосырьем / Н. С. Родионова, Ю. И. Шишацкий, Т. А. Еремина, С. Н. Остробородова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 7. – С. 14-15.
563. **Ришняк, А.** Влияние органических кислот на свойства теста и качество хлебобулочных изделий / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 30.

564. **Ришняк, А.** Добавление витаминов не изменяет кислотность и влажность теста / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 32.

565. **Сафонова, О. М.** Дослідження впливу поліпшуючих домішок на пружно-еластичні властивості тіста / О. М. Сафонова, Т. В. Гавриш // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 229–234.

Доведено доцільність використання поліпшуючих домішок для покращення фізичних властивостей тіста на основі слабого пшеничного борошна. Фаринографічними дослідженнями встановлено, що органічні кислоти сумісно з гліцерином підвищують еластичність тіста та знижують його розрідження.

566. **Селюк, Л.** Применение молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 9 (32). – С. 26–27.

567. **Тесто** с добавлением гороховой муки быстро созревает // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 27–28.

568. **Черкашина, В.** Споживчі властивості заморожених тістових напівфабрикатів з доданням овочевої плазми / В. Черкашина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 13–14.

569. **Чистова, М. В.** Приготовление пшеничного теста с инулином / М. В. Чистова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 7. – С. 46–47.

570. **Широков, А. В.** Влияние концентрированной поликомпонентной добавки на реологические свойства теста для хлебобулочных изделий / А. В. Широков, Л. О. Широкова, Т. И. Демидова // Хлебопродукты. – 2015. – № 4. – С. 46–47.

571. **Широков, А. В.** Влияние способов приготовления теста на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки с концентрированной поликомпонентной добавкой / А. В. Широков, С. М. Козырева, Л. О. Широкова // Хлебопродукты. – 2015. – № 8. – С. 50–52.

572. **Юдин, А. Ю.** Влияние жировых продуктов энзимной переэтерификации на свойства теста из пшеничной муки / А. Ю. Юдин // Пищевая промышленность. – 2010. – № 12. – С. 88–89.

5.4.3. Розпушувачі тіста

Статті з наукових та фахових видань

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

574. **Дубинин, В.** Как сделать пресное тесто пышнее / В. Дубинин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 44.

575. **Зверева, Л.** Способы разрыхления теста / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 14.

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

577. **Лисенко, В.** Разновидности разрыхлителей. Особенности действия каждого из них / В. Лисенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 9 (130). – С. 22–25.

578. **Хмарская, Н.** Применение разрыхлителей и ферментов при производстве мучных кондитерских изделий / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 24–26.

579. **Чайка, И.** Лучше всего разрыхляет тесто, конечно же, закваска / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 3 (100). – С. 17–18.

580. **Чайка, И.** Разновидности разрыхлителей, особенности действия каждого из них / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 26–29.

581. **Шапавалов, О.** Химические разрыхлители теста делятся на три группы / О. Шапавалов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 14–16.

5.4.4. Дріжжове тісто

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

582. **Кравченко, О. І.** Інтенсифікація процесу та вдосконалення обладнання для замішування дріжджового тіста [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 "Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв" / О. І. Кравченко. – Київ, 2016. – 21 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23061> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Досліджено проце замішування пшеничного дріжджового тіста та визначено раціональні геометричні параметри робочих органів тістомісильних машин безперервної дії. Розроблено експериментальну установку та проведено фізичне моделювання процесу замішування. За результатами аналізу побудовано функціональні залежності в'язкості тіста від швидкості деформації та питомої роботи, які використані в подальшому для імітаційного моделювання. Досліджено процес бродіння тіста під тиском та визначено раціональні значення параметрів процесу – тривалість бродіння 20 хв, тиск 0,2 МПа. Проведено імітаційне моделювання процесу замішування, за результатами проаналізовано вплив виду та геометричної форми робочого органу на ефективність замішування. Одержано раціональні параметри режимів роботи та розроблено конструкцію місильного органу. Запропоновано конструкцію змішувально-бродильно-формуального агрегату безперервної дії, в якому

поєднані технологічні операції інтенсивного замішування, бродіння під тиском та формування розрихлених тістових заготовок, що скорочує виробничий процес на 15 – 20

583. Попова, С. Ю. Технологія борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста з використанням сухої картопляної добавки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / С. Ю. Попова ; ДНУЕіТ ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк, 2013. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Доведено перспективність використання сухої добавки із вторинних продуктів переробки картоплі в технологіях борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста. Встановлено, що під час низькотемпературної обробки вторинних продуктів переробки картоплі відбувається накопичення легкозброджуваних цукрів, які можна використовувати в технологічному процесі виробництва дріжджового тіста як поживне середовище для попередньої активації дріжджів. Обґрунтовано технологічні параметри одержання сухої картопляної добавки (СКД), визначено її хімічний склад, параметри і терміни зберігання. Встановлено вплив СКД на біотехнологічні властивості пресованих дріжджів та хлібопекарні властивості борошна. Розроблено технологію дріжджового тіста з використанням СКД та борошняних кулінарних виробів на його основі. Визначено харчову та біологічну цінність борошняних виробів, обґрунтовано умови та терміни їх зберігання. Визначено комплексний показник якості розроблених борошняних кулінарних виробів. Розроблено нормативну та технологічну документацію. Впроваджено нову технологію на підприємствах харчової промисловості та ресторанного господарства. Розраховано економічний ефект від впровадження.

584. Теличкун, Ю. С. Удосконалення процесу екструдуювання дріжджового тіста з метою створення високоефективного обладнання [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ю. С. Теличкун ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2011. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13602> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Встановлено залежність структурно-механічних властивостей тіста від вмісту газової фази, одержано криві течії газонаповненого тіста. Визначено закон зв'язку між напруженням і швидкістю зсуву, одержано конкретні математичні залежності та числові значення реологічних величин. Визначено ефективну в'язкість, її залежність від тиску екструдуювання та швидкості зсуву в процесі екструзії. Досліджено основні закономірності екструдуювання газонаповненого тіста, встановлено параметри та режими процесу. Встановлено вплив геометрії формувального каналу на параметри процесу екструдуювання та структуру пористості екструдату, оптимальні параметри екструдуювання для формування рівномірної дрібнопористої структури. Створено математичну модель течії тіста, наповненого вуглекислим газом у бродильній камері агрегата, каналі матриці та на виході з каналу.

Статті з наукових та фахових видань

585. Белявская, И. Г. Технологии приготовления пшеничного теста при пониженной температуре брожения / И. Г. Белявская, Е. П. Сивацкая // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 11-12 (162). – С. 38–41.

586. **Василенко, З. В.** Влияние пищевых добавок на реологические свойства дрожжевого теста / З. В. Василенко, М. М. Петухов // Хлебопёк. – 2015. – № 3 (74). – С. 24–26.
587. **Влияние** биотехнологических свойств различных штаммов дрожжей на формирование качества полуфабрикатов из дрожжевого теста при замораживании и хранении / Л. Куликовская, Э. Шаройко, И. Петраш, О. Усцелёмова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 42–44.
588. **Волкова, Н.** Технология приготовления теста на густой опаре / Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 33–36.
589. **Вплив** гідролізу лактози сухої молочної сироватки на інтенсивність бродіння тіста / О. Бортнічук, Н. Лець, А. Гавриш та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 3–6.
590. **Вплив** крохмалевмісної рослинної добавки на деякі параметри дріжджового тіста / Д. М. Одарченко, В. Ю. Балим, Є. Л. Гасай, А. О. Бабіч // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 355–360.
591. **Высокоинтеллектуальный** замес теста // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 6 (29). – С. 38–39.
592. **Гуров, В. В.** Повышение дифференцирующей способности теста с политомическими тестовыми заданиями / В. В. Гуров // Дистанционное и виртуальное обучение. – 2014. – № 8 (86). – С. 90–100.
593. **Дослідження** впливу низьких температур на дріжджове тісто з рослинною добавкою / А. М. Одарченко, Д. М. Одарченко, В. Ю. Балим, О. С. Буток // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 292–300.
594. **Дослідження** процесу бродіння дріжджового тіста під тиском / О. Кравченко, М. Десик, Ю. Теличкун, В. Теличкун // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 7-8 (128-129). – С. 19–22.
595. **Ільдїрова, С. К.** Дослідження змін структурних компонентів дріжджового тіста під час його заморожування та холодильного зберігання / С. К. Ільдїрова, С. Ю. Попова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 73–75.
- У роботі розглянуто питання щодо удосконалення технології дріжджового напівфабрикату, виготовленого із заморожених тісто-вих заготовок. Досліджено вплив низькотемпературної обробки на структурні компоненти тіста, що піддається заморожуванню.*
596. **Ковальчук, А.** Вредная микрофлора заквасок и теста / А. Ковальчук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 2 (25). – С. 30–31.
597. **Лаврова, Л. Ю.** Использование сока дикорастущих ягод при производстве изделий из дрожжевого теста / Л. Ю. Лаврова, Ю. В. Бакирова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 5-6 (157). – С. 46–47.
598. **Махинько, В. М.** Вплив плодово-ягідних цукровмісних сиропів на процес бродіння пшеничного тіста = The impact of sugar fruit-and-berry syrups on the process of wheat dough fermentation / В. М. Махинько, Л. В. Махинько, П. В. Мась // Ukrainian food journal. – 2012. – Issue 3. – С. 23–26.

599. **Наливайко, Н.** Молочнокислое брожение теста / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 25–26.
600. **Оникиенко, И.** Температурный режим приготовления теста / И. Оникиенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 24–26.
601. **Оникиенко, О.** Кальций и сухая молочная сыворотка на 17 % повышают газообразующую способность теста / О. Оникиенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 41–42.
602. **Постнова, О. М.** Дослідження впливу пасти з зерна нового гібрида високоцукристої кукурудзи на властивості дріжджового тіста і хлібобулочних виробів із пшеничного борошна / О. М. Постнова, Г. М. Лисюк, С. М. Тимчук // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 23–31.
603. **Приготовление** пшеничного теста на жидких и молочных заквасках // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 27–28.
604. **Приготовление** пшеничного теста на мезофильной закваске // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 23.
605. **Применение** молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 37.
606. **Ришняк, А.** Компромиссная температура между скоростью брожения и качеством теста – 30 град. / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 39–41.
607. **Ришняк, А.** Стоит ли добавлять пищевую соду в дрожжевое тесто? / А. Ришняк // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 9 (118). – С. 28–29.
608. **Сафронова, Т. Н.** Новый вид дрожжевого опарного теста с использованием пророщенного зерна пшеницы / Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, М. И. Макарова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 76–79.
609. **Селюк, Л.** Применение молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 9 (32). – С. 26–27.
610. **Семак, Т.** Густая, большая густая и жидкая опары при приготовлении пшеничного теста / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 42.
611. **Тулякова, Т. В.** Особенности скрининга штаммов хлебопекарных дрожжей для производства изделий из сдобного теста / Т. В. Тулякова, Н. А. Фурсова, Л. В. Римарева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 10. – С. 31–32.
612. **Чайка, И.** Бродильная микрофлора теста. Какая она? / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 18–19.

613. **Чайка, И.** Тесто поднимается, но опадает внутрь. Причины / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 7-8 (92-93). – С. 41–42.

5.4.5. Бездріжжове тісто

Книги, монографії

614. **Самохвалова О. В.** Використання мікробного полісахариду ксампану в технології бісквітних напівфабрикатів : монографія / О. В. Самохвалова, Н. І. Черевична; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2012. – 106 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Увагу приділено аналізу існуючих технологій бісквітного напівфабрикату та шляхів їх удосконалення. Розглянуто теоретичні основи формування пінних систем і забезпечення їх стабільності. Обґрунтовано доцільність використання мікробного полісахариду ксампану в технології бісквітних напівфабрикатів. Встановлено закономірності зміни структурно-механічних властивостей яєчно-цукрової суміші, бісквітного тіста та випечених напівфабрикатів залежно від кількості рецептурних компонентів і параметрів технологічного процесу, а також вплив ксампану на окремі складові бісквітного тіста. Обґрунтовано технологію бісквітних напівфабрикатів з ксампаном. Наведено основні розрахунки економічної ефективності від впровадження цієї технології у виробництво.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

615. **Роговий І. С.** Удосконалення технології напівфабрикату пісочного випеченого із підвищеним вмістом кальцію : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / І. С. Роговий ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2012. – 18 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Встановлено, що використання напівфабрикату кісткового харчового дозволяє одержати пісочний напівфабрикат з високими фізико-хімічними й органолептичними показниками якості. На основі експериментальних досліджень розроблено рецептури та технологію напівфабрикатів пісочних випечених солодкої та солоної групи з використанням напівфабрикату кісткового харчового та виробів на їх основі. Нова продукція характеризується підвищеним вмістом біоорганічних сполук кальцію та нижчою енергетичною цінністю. Проведено апробацію нових технологій на підприємствах харчування та кондитерської промисловості м. Харків, м. Житомир, м. Полтава та м. Ніжин та визначено економічний ефект від їх упровадження.

616. **Азарова, М.** Влияние основных факторов на подъем бездрожжевых слоеных изделий / М. Азарова, Е. Улезько // Хлебопродукты. – 2011. – № 2. – С. 42–43.

617. **Андреев, А.** Гидромеханические процессы при раскатке теста / А. Андреев, Г. Алексеев // Хлебопродукты. – 2011. – № 4. – С. 62–64.

618. **Андреев, А.** Влияние охлаждения слоеного теста на производительность тестораскаточной машины, на свойства полуфабриката и качество изделий / А. Андреев // Хлебопродукты. – 2011. – № 3. – С. 46–47.

619. **Артеменко, В. С.** Технологія виробництва бісквітного тіста на основі ферментованої яєчної маси / В. С. Артеменко, В. Г. Горбань, О. В. Горбань // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2(12). – С. 307–310.

620. **Артемова, Е. Н.** Мука из семян тыквы в технологии производства полуфабриката из песочного теста / Е. Н. Артемова, К. В. Власова // Кондитерское производство. – 2011. – № 5. – С. 13–14.

621. **Бедрач, Н.** Приемы приготовления сдобного теста из слабой муки / Н. Бедрач // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 22–23.

622. **Букшина, Л. С.** Особенности технологии производства мучных кондитерских изделий из слоеного теста на предприятиях малой мощности / Л. С. Букшина, В. И. Оболкина // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 3 (122). – С. 16–18.

623. **Бурлова, И.** Маргарины в производстве изделий из песочного теста / И. Бурлова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5-6 (104-105). – С. 22–23.

624. **Бурлова, И. А.** Роль маргарина при производстве изделий из песочного теста / И. А. Бурлова // Кондитерское производство. – 2010. – № 5. – С. 20 – 22.

625. **Бурлова, Н. А.** Роль маргарина при производстве изделий из песочного теста / Н. А. Бурлова // Кондитерское производство. – 2011. – № 4. – С. 36–37.

626. **Влияние** изменения параметров технологического процесса на качество бисквитного теста // Хлебопродукты. – 2012. – № 9. – С. 44–46.

627. **Вольф, Е. Ю.** Влияние порошка тыквы на реологические свойства теста и органолептические показатели блинчиков / Е. Ю. Вольф, Н. М. Птичкина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8. – С. 20-21.

628. **Гордієнко, Л.** Вплив вихрового шару феромагнітних часток на якісні показники жирової складової емульсії для пісочного тіста / Л. Гордієнко, І. Жидецька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 3–5.

629. **Гордієнко, Л. В.** Вплив співвідношення рецептурних компонентів на реологічні властивості емульсії для пісочного тіста. / Л. В. Гордієнко, І. В.

Жидецька // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 214–217.

630. **Дорохович В. В.** Вплив цукрозамінників на утворення тістових мас коагуляційно-пастоподібної, коагуляційно-кристалізаційної, коагуляційно-піноподібної структури / В. В. Дорохович, В. М. Ковбаса // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 37/38. – С. 109–115.

Досліджено та науково обгрунтовано вплив цукрозамінників (фруктози, глюкози, сорбіту, лактитолу, ізомальту) на формування тістових мас коагуляційно-кристалізаційної структури (тісто для здобного печива), коагуляційно-пастоподібної структури (тісто для кексів), коагуляційно-піноподібної слабкоструктурованої структури (бісквітне тісто), коагуляційно-піноподібної сильноструктурованої структури (для білково-збивного печива та тістечок).

631. **Дорохович, В. В.** Дослідження впливу традиційних та нетрадиційних цукрозамінників на утворення бісквітного тіста / В. В. Дорохович, В. М. Ковбаса // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 52–54.

632. **Дослідження** в'язкості білків з колагенвмісної сировини та їх вплив на ефективну в'язкість бездріжджового тіста з борошна, слабкого за силою / М. Т. Малафаєв, М. І. Погожих, М. О. Домахіна та ін. // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 66–70.

633. **Дрожжи** для слоеного теста // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 46 ; 2014. – № 9 (118). – С. 40.

634. **Застосування** пряно-ароматичних фітодобавок при створенні нового асортименту виробів з листового тіста / О. О. Дзигар, В. І. Оболкіна, С. Г. Кияниця, Л. С. Букшина // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 7 (50). – С. 20.

635. **Изучение** и регулирование реологических свойств пряничного теста на основе биоактивированного зерна пшеницы / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, С. И. Лукина, А. А. Гундяева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 2 (114). – С. 39–41.

636. **Исследование** микроструктуры сбивного бездрожжевого теста для хлебобулочных изделий пролонгированного срока годности / Г. О. Магомедов, Е. И. Пономарева, Л. Ю. Рязанова, О. В. Прибыткова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 160–164.

637. **Киреева, М. С.** Реология бездрожжевого бисквитного теста на основе полнужирной муки из семян льна различных сортов / М. С. Киреева, Г. В. Алексеев // Хлебопродукты. – 2014. – № 1. – С. 52–55.

638. **Коновалова, Е. В.** Исследование влияния сахарозаменителя на структурно-механические свойства теста для кексов / Е. В. Коновалова, И. Б. Красина, Б. А. Зыбинский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 47–49.

639. **Коновалова, М.** Как же влияет температура на реологические характеристики пряничного теста / М. Коновалова, А. Евтушенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 46–48.

640. **Коновалова, М.** Релаксационное формирование пряничного теста / М. Коновалова // Хлебопродукты. – 2010. – № 1. – С. 52–53.
641. **Коновалова, М. Ю.** Влияние температуры и кавитационной обработки на тиксотропные свойства заварного теста печатного пряника / М. Ю. Коновалова, Т. Б. Цыганова // Кондитерское производство. – 2013. – № 5. – С. 16–17.
642. **Корецька, І.** Піноутворення бісквітного тіста під впливом модифікованого крохмалю холодного набухання / І. Корецька, І. Стрилець // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 8 (41). – С. 32–33.
643. **Корячкин, В. П.** Влияние апельсинового пюре на реологические характеристики теста для крекеров / В. П. Корячкин, Н. П. Сапронова, С. Я. Корякина // Хлебопродукты. – 2013. – № 5. – С. 45–47.
644. **Кравченко, М. Ф.** Реологічні властивості бісквітного тіста з борошном «Здоров'я» / М. Ф. Кравченко, О. Л. Романовська, С. Д. Борук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 5. – С. 200–205.
645. **Красина, И. Б.** Реологические свойства бисквитного теста с использованием изомальта / И. Б. Красина, Т. С. Хандамова, А. А. Фадеева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 35–38.
646. **Крюкова, Е. В.** Практическое применение полбяной муки при изготовлении песочного теста / Е. В. Крюкова, О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 1 (24). – С. 13–18.
647. **Кучерук, З. І.** Дослідження в'язкості модельних систем для "безбілкового" тіста за показником "число падіння" / З. І. Кучерук, О. С. Луньова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 240–243. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.
648. **Лазоренко, Н. П.** Визначення адгезійних властивостей тіста безглютенових маффінів / Н. П. Лазоренко, І. С. Омелянченко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 1, вип. 44. – С. 167–170. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.
649. **Лебединець, В. Т.** Бісквітні напівфабрикати з додаванням нетрадиційних видів борошна / В. Т. Лебединець, Л. М. Багрій // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 7 (40). – С. 28–29.
650. **Литвин, Н.** Анализ ассортимента и технологий полуфабрикатов из заварного теста / Н. Литвин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 30–38.
651. **Магомедов, Г. О.** Влияние рецептурных компонентов на структурно- механические свойства заварного сбивного бездрожжевого теста / Г.

О. Магомедов, Е. И. Пономарева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 2. – С. 38–40.

652. **Мухамедиев, Ш. А.** Мучное кондитерское изделие чак-чак: уникальность истории, символики и рецептуры / Ш. А. Мухамедиев, В. А. Васькина, Н. А. Львович // Кондитерское производство. – 2012. – № 3. – С. 18–22.

653. **Назар, М. І.** Визначення вітамінно-мінерального складу виробів з бісквітного тіста на основі борошняних сумішей і фітокомпозицій / М. І. Назар, В. І. Кочерга // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 59–62.

Стаття присвячена проблемі підвищення харчової цінності борошняних кондитерських виробів. Розглянуто можливість вико-ристання вітамінно-мінеральних сумішей, гречаного та рисового борошна у виробництві бісквітних напівфабрикатів. Описано вплив обраних сумішей на органолептичні та структурно-механічні пока-зники якості бісквітного тіста готових напівфабрикатів.

654. **Некоторые** приемы приготовления сдобного теста из слабой муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 2 (111). – С. 36.

655. **Оболкина, В. И.** Технологические особенности и технические решения производства изделий из слоеного теста / В. И. Оболкина, Л. С. Букшина, С. Д. Дудко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 7 (50). – С. 36–39.

656. **Одарченко, М. С.** Властивості листкового тіста під час заморожування / М. С. Одарченко, Л. В. Даниленко, І. О. Бондаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип.1 (11). – С. 277–282.

657. **Одарченко, М. С.** Вплив низьких температур на деякі параметри листкового тіста / М. С. Одарченко, Л. О. Винник, О. О. Сюсель // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 344–348.

658. **Оникиенко, И.** Примеры приготовления сдобного теста из слабой муки / И. Оникиенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 35.

659. **Определение** равномерности распределения рецептурных компонентов при замесе бисквитного теста / Г. О. Магомедов, А. А. Хвостов, А. А. Журавлёв и др. // Хлебопродукты. – 2015. – № 2. – С. 52–53.

660. **Пивоваров, П. П.** Дослідження впливу олії соняшникової високоолеїнового типу на структурно-механічні властивості заварного тіста та випечених з нього напівфабрикатів / П. П. Пивоваров, Н. В. Федак, А. М. Діхтяр // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 3. – С. 6–9.

661. **Полуфабрикаты** из слоеного теста. Вкусные, ароматные, привлекательные // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 29–31.

662. **Приготовление** сдобного теста из слабой муки // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 7 (20). – С. 20–22.

663. **Приемы** приготовления сдобного теста со слабой муки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 2 (111). – С. 43 ; 2015. – № 12 (133). – С. 27.

664. **Производство** мучных кондитерских изделий из слоеного теста / В. И. Оболкина, С. Д. Дудко, Л. С. Букшина, Е. Б. Сидорченко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 3 (48). – С. 13–16.
665. **Пугач, И.** Размораживание, расстойка и выпекание изделий из слоеного теста / И. Пугач // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 5 (114). – С. 17.
666. **Пятирикова, Ж.** Слоеное тесто: кружевное великолепие / Ж. Пятирикова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 26–27.
667. **Рогова, А. Л.** Вплив борошна з нуту на поживну цінність виробів із масляного бісквіта / А. Л. Рогова, Л. О. Положишникова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 2, Вип. 1 (17). – С. 134–141.
668. **Салманова, Н. С.** Технологичность и функциональность специализированных маргаринов и жиров "СолПро" для песочного теста / Н. С. Салманова // Пищевая промышленность. – 2015. – № 5. – С. 42–44.
669. **Сергачева, Е. С.** Влияние различных кондитерских жиров на свойства теста и качество печенья / Е. С. Сергачева // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 1-2 (106-107). – С. 12–13.
670. **Слоёное** тесто // Питание и общество. – 2012. – № 1. – С. 18.
671. **Совершенствование** рецептурного состава теста для коржиков / С. И. Лукина, А. А. Журавлёв, М. К. Садыгова, Н. Е. Реброва // Хлебопродукты. – 2014. – № 6. – С. 55–57.
672. **Столярчук, В. М.** Вплив технологічних параметрів на намоочуваність виробів із пісочного тіста / В. М. Столярчук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 226–228.
673. **Структурно-механічні** характеристики млинцевого тіста з порошком з капусти [Електронний ресурс] / В. В. Євлаш, О. В. Неміріч, М. Т. Малафаєв та ін. // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 4 (43). – С. 20–22. – Режим доступа до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3597/1/powder_cabbage.pdf (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.
- Розроблено рецептури та технологію млинцевого напівфабрикату за внесення до рецептурного складу тіста покращуючих добавок: ксантанової камеді (ксампан), агару, гуарової камеді (гуар-гуму), крохмалю, желатину.*
674. **Танаскова, Н.** Технологические аспекты производства изделий из заварного теста / Н. Танаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 8 (51), окт. – С. 24–25.
675. **Урфин, С.** Основные критерии к технологии производства слоеного теста / С. Урфин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 13–18.
676. **Федак, Н.** Оптимізація рецептурного складу виробів із заварного тіста / Н. Федак, О. Дьяков, А. Діхтярь // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 5. – С. 10–13.

677. **Цікаві** виявляються закономірності впливу борошна з пшеничного солоду на структурні властивості тіста для здобного печива / В. Оболкіна, Н. Ємельянова, С. Кияниця, О. Бондарчук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 40–41 ; № 2 (63). – С. 27–28.

678. **Чорна, Н. В.** Перспективи використання кальцієвмісних добавок у технології борошняних кондитерських виробів із пісочного тіста / Н. В. Чорна, Б. Б. Ботштейн, Т. М. Хаустова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 306–311.

Розглянуто перспективи та встановлено можливість використання як кальцієвмісної добавки продуктів переробки шкарлупи яєць курячих як джерела кальцію в технології борошняних кондитерських виробів із пісочного тіста.

679. **Шматченко, И.** Рисовое песочное тесто безглютеновое / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 25.

680. **Шубина, Г.** Бисквиты / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 11 (119). – С. 12–14.

5.5. Технологія та види борошняно-кондитерських виробів

Книги, монографії, навчальні видання

681. **Інноваційні** технології борошняних кондитерських виробів із використанням продуктів переробки гарбузового насіння : монографія / Т. В. Капліна та ін. ; ВНЗ Укоопспілки "Полтавський університет економіки і торгівлі". – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 355 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Розкрито наукові та практичні передумови використання олійної сировини в харчових технологіях. Проаналізовано сучасну базу олійної сировини в контексті якісного та достатнього продовольчого забезпечення населення. Розроблено технології борошняних кондитерських виробів (із пісочного, бісквітного, кексового тіста) із заміною частки пшеничного борошна на гарбузове голонасілля. Доведено, що гарбузове насіння - потенційне сировинне джерело, яке цінне хімічним складом і біологічними властивостями, тому є доцільним для широкого використання підприємствами харчової промисловості, ресторанного господарства у виготовленні продуктів і страв, особливо для лікувально-профілактичного, дієтичного та фізіологічно-функціонального харчування. Зазначено, що збивання цукрово-жирових компонентів рецептури доцільно проводити разом із борошном гарбузовим голонасіллям, а пшеничне борошно вносити у збиту суміш.

682. **Кузнецова, Л. С.** Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 6-е изд., испр. – Москва : Академия, 2013. – 400 с.

Рассмотрены классификация и ассортимент мучных кондитерских изделий, включая диетические и предназначенные для детского питания; нормативная документация; характеристика сырья, в том числе новых видов; технология изготовления различных

полуфабрикатов и готовых изделий; требования к качеству и условиям хранения. Освещены вопросы санитарии и гигиены, методы теххимического контроля и учета при производстве мучных кондитерских изделий, дан расчет рецептур.

683. Наукові основи технології мінералізованих продуктів харчування : монографія : у 3 ч. Ч. 2. Технологія борошняних кулінарних виробів, збагачених на біоорганічні сполуки кальцію / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, М. П. Головка, М. Л. Серік, І. С. Роговий; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2013. – 137 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Викладено наукові підходи до розширення спектра використання напівфабрикату кісткового харчового (НКХ) шляхом розробки технології виробів із пісочного тіста з додаванням НКХ. Розглянуто сучасні тенденції збагачення борошняних кондитерських виробів на мінеральні речовини. Наведено комплекс даних щодо наукового обґрунтування технологічних параметрів виробництва напівфабрикату пісочного випеченого з використанням НКХ, впливу НКХ на його функціонально-технологічні властивості. Оцінено якість запропонованих технологій.

684. **Уэбб, Клэр.** Цветы и букеты из сахара : украшения для тортов, кексов, пирожных / Клэр Уэбб ; пер. с англ. Владимира Скоробогатова. – Харьков ; Белгород : Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга", 2014. – 79 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

685. **Іжевська, О. П.** Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням шроту насіння льону [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. П. Іжевська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2017. – 21 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24995> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Робота присвячена використанню шроту насіння льону у хлібопеченні з метою збагачення виробів його фізіологічно-функціональними інгредієнтами та розширення асортименту оздоровчих хлібобулочних виробів. Доведено, що за хімічним складом ШНЛ переважає пшеничне борошно за вмістом повноцінного за амінокислотним складом білка, харчових волокон, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин і вітамінів. Встановлено, що у разі додавання ШНЛ в тісто, внаслідок вмісту в ньому слизіві водорозчинних білків зменшується інтенсивність бродіння тіста, погіршується його еластичність, що знижує якість хліба. Доведено, що з урахуванням максимально можливого збагачення хліба ШНЛ, технологічно доцільно вносити в тісто ШНЛ в кількості 7,5 % до маси борошна, але за умови застосування технологічних заходів для збереження традиційних споживчих властивостей. Методом математичного моделювання оптимізовано технологічні заходи, що покращують якість хліба зі ШНЛ, та розроблено і затверджено нормативну документацію на три нові вироби зі ШНЛ.

686. **Йовбак, У. С.** Розроблення напівфабрикатів драгледоподібної структури для борошняних кондитерських виробів з використанням пектиновмісної овочевої сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / У. С. Йовбак ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Дослідження присвячено розробленню технологій напівфабрикатів драгледоподібної структури підвищеної харчової цінності з використанням пектиновмісної морквяної, гарбузової та яблучної сировини та полісахаридних комплексів. Встановлено та оптимізовано вплив технологічних факторів на формування структури драгледоподібних начинок на основі гідролізованих морквяного, морквяно-яблучного та гарбузового пюре та желевної глазурі на основі морквяного пектиновмісного соку з застосуванням комбінацій драглеутворювачів – НМ, ЛМ, LMA пектинів і модифікованого крохмалю. Науково обґрунтовано та експериментально підтверджено механізм утворення змішаних гелів у процесі формування структури термостабільних начинок з термозворотними та тиксотропними властивостями: на основі морквяного і морквяно-яблучного пектиновмісних пюре завдяки комбінованій взаємодії НМ і LMA пектинів та модифікованого крохмалю, на основі гарбузового пюре завдяки комбінованій взаємодії НМ і LMA пектинів, желевної глазурі на основі морквяного соку завдяки комбінованій взаємодії НМ і ЛМ пектинів. Проведено апробацію за умов промисловості та обґрунтовано соціально-економічну ефективність нових напівфабрикатів драгледоподібної структури, доведено підвищення в них вмісту біологічно активних речовин: вітамінів, мінеральних речовин.

687. **Криворучко М. Ю.** Технологія борошняних кулінарних виробів на основі пророщеного зерна пшениці : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / М. Ю. Криворучко; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2014. – 16 с. – <http://www.irbis-nbuv.gov.ua/>

Науково обґрунтовано та розроблено технологію борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності на основі зерна пшениці, пророщеного у розчині морської харчової солі. Встановлено закономірності впливу умов пророщування зерна пшениці в розчині морської харчової солі на формування біологічної цінності борошна з нього. Науково обґрунтовано технологічні режими виробництва кулінарних виробів підвищеної харчової цінності з використанням борошна із зерна пшениці, пророщеного в розчині морської харчової солі. Розроблено технологію та асортимент борошняних кулінарних виробів із борошна "Здоров'я". Розроблено та затверджено нормативну-технічну документацію, нові технології впроваджено у закладах ресторанного господарства. Розраховано економічний ефект від впровадження технологій.

Статті з наукових та фахових видань

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

689. **Влияние** пищевых наноматериалов на свойства и структуру мучных изделий / Г. Ц. Цыбикова, С. М. Николаев, Н. Г. Айдаева, Е. А. Жамбалова // Хлебопродукты. – 2013. – № 4. – С. 52–53.

690. **Вторичные** сырьевые ресурсы для обогащения мучных кондитерских изделий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 44.

691. **Деревянкина, Н. В.** Новое поколение кондитерских жиров / Н. В. Деревянкина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 3 (115). – С. 22–23.

692. **Інтенсифікація** технологічних процесів виробництва хлібобулочних виробів / Т. А. Сильчук, В. І. Зуйко, В. М. Сидор, А. І. Майорова та ін. // Сборник научных трудов SWord. – 2017. – Вып. 46. – С. 11–15.

Проаналізовано традиційну технологію виробництва хлібобулочних виробів. Охарактеризовано основні фактори, що впливають на перебіг біохімічних та мікробіологічних процесів в тісті, структурно-механічні властивості напівфабрикатів та готових виробів. Досліджено оптимальні параметри інтенсифікації технологічних процесів. Встановлено, що використання поліпшувачів та підкислювачів дозволяє отримати вироби з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості та може бути рекомендоване для прискореного виробництва хлібобулочних виробів в умовах міні-підприємств та закладів ресторанного господарства.

693. **Какие** же факторы влияют на выбор кондитерских изделий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11 (108). – С. 47–48.

694. **Кочетов, В.** Высокоэффективная технология мучных кондитерских изделий / В. Кочетов, Н. Агеева // Хлебопродукты. – 2011. – № 6. – С. 44–45.

695. **Кочетов, В. К.** Оценка уровня организованности и развития технологического потока мучных кондитерских изделий / В. К. Кочетов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 81–83.

Печиво, крекери, галети

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

696. **Давидович, О. Я.** Формування споживних властивостей печива цукрового з природними антиоксидантними добавками : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / О. Я. Давидович ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2010. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knteu.kiev.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Доведено доцільність застосування різних комбінацій природних добавок, зокрема, антиоксидантів, ароматизаторів і добавок з підвищеною харчовою та біологічною цінністю для виробництва печива цукрового. Досліджено залежність зміни якості печива цукрового під час зберігання від використаних добавок і умов зберігання. Вивчено вплив сучасних пакувальних матеріалів на збереження печива цукрового.

697. **Ткаченко А. С.** Формування споживних властивостей печива цукрового підвищеної харчової цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук :

05.18.15 / А. С. Ткаченко; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів, 2015. – 25 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Набуло подальшого розвитку: експериментальне вивчення впливу біоантиоксидантів (порошку трави медунки лікарської, трави споришу, квітів календули лікарської та кореня барбарису) на уповільнення процесів ліпоокиснення та ліпогідролізу жиркової основи та доведено ефективність їх застосування у рецептурі печива цукрового (ПЦ) з метою гальмування зниження якості та встановлення оптимальних термінів зберігання. Обґрунтовано рецептуру ПЦ підвищеної харчової цінності з використанням порошоків із квасолі білої, яблук та абрикосів сушених, сиропів з обліпихи та календули, обліпихового варення та варення з аличі та кабачків, препарату яєчної шкаралупи з лимонним соком, сироватки сухої знежиреної, концентрату білкового сироваткового, а також нетрадиційних олій – гарбузової, соєвої, каротинової, обліпихової, лляної. Досліджено вплив ВОРР-плівки (металізованої та прозорої) на зміни якості нового ПЦ за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками під час зберігання. Удосконалено математичну модель кваліметричного оцінювання якості ПЦ, шкалу бального оцінювання органолептичних показників ПЦ. Рецептури нових видів печива захищені чотирма патентами на корисну модель.

698. Хвостенко, К. В. Удосконалення технології борошняних кондитерських виробів на основі борошна з ваксі-пшениці [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / К. В. Хвостенко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2015. – 23 с. – Режим доступу до Електронного архіву Одеської національної академії харчових технологій : <http://library.onaft.edu.ua:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/201/Hvostenko%202015.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Дисертація присвячена розробці технологічних рішень при використанні борошна з пшениці ваксі для підвищення і стабілізації якості борошняних кондитерських виробів при зберіганні і розширенні їх асортименту. Вивчено та проведено аналіз хімічного складу борошна з воскоподібним крохмалем. За результатами комплексу теоретичних і експериментальних досліджень обґрунтовано вибір борошняних та кондитерських виробів для виробництва яких можна використовувати борошно з ваксі-пшениці. Встановлено вплив співвідношення хлібопекарського пшеничного борошна і борошна з ваксі-пшениці, стадії його внесення на хід технологічного процесу при виробництві кексів на дріжджах. Доведено доцільність використання борошна з пшениці ваксі в технології галет. Встановлено закономірність впливу безамілозного пшеничного борошна на властивості тіста заварних пряників. Оптимізовано технологічні параметри пряникових виробів на основі нового виду борошна.

699. Яременко, О. М. Удосконалення технології печива шляхом зниження глікемічності, калорійності та покращення фізіологічної цінності [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. М. Яременко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 20 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/385>

Дисертацію присвячено удосконаленню технології зтяжного, цукрового, здобного печива з метою зниження глікемічності, калорійності та покращення фізіологічної цінності. Науково обґрунтовано доцільність використання цукрозамінника лактитолу та суміші лактитол –

фруктоза у технології здобного, цукрового, зтяжного печива зниженої глікемічності, використання рослинних дієтичних волокон Beneo™HPX з метою зниження калорійності здобного, цукрового печива та зниження калорійності до рівня редукованої. Досліджено технологічні властивості цукрозамінників лактитолу і фруктози. Встановлено вплив лактитолу, фруктози та суміші, утвореної на їх основі, на фізичні, структурно-механічні властивості тіста та готових виробів. Доведено, що лактитол доцільно використовувати у технології здобного і цукрового печива, а лактитол у кількості 8 % до маси готового виробу – для виробництва зтяжного печива. Науково обґрунтовано доцільність та можливість використання рослинних дієтичних волокон у технології здобного, цукрового печива зниженої калорійності. Встановлено раціональне використання ПППЗ, лляної олії та овочевого пюре у технології печива покращеної фізіологічної цінності.

Статті з наукових та фахових видань

700. **Анисимов, Л. В.** Сахарное печенье из смеси ячменной и пшеничной муки / Л. В. Анисимов, А. А. Выборнов, Ю. С. Дёмина // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 9 (159). – С. 50–51.

701. **Барроуз, А.** Крекеры. Изделия для легкого перекуса / А. Барроуз // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 4 (116). – С. 22–23.

702. **Барштейн, В. Ю.** Сахарное печенье / В. Ю. Барштейн // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 4 (31). – С. 30–33.

703. **Бачинська, Я. О.** Формування споживчих властивостей галетного печива за допомогою математичного моделювання / Я. О. Бачинська, Т. А. Непочатих // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 328–335.

704. **Безглютенная** выпечка. Какая она бывает ? // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 29–30.

705. **Бурлова, И. А.** Роль маргарина при производстве изделий из песочного теста / И. А. Бурлова // Кондитерское производство. – 2010. – № 5. – С. 20,22.

706. **Выпекаем** крекеры, сахарное и зтяжное печенье // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 36–37.

707. **Горбань, Н.** Крекеры с сыром и бананом / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 36–37.

708. **Гук, П.** Украинцы переходят на простое печенье / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 4 (27). – С. 16–17.

709. **Гула, П.** Унифицированная рецептура для овсяного печенья / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 9 (82). – С. 28–30.

710. **Давидович, О. Я.** Печиво цукрове з нетрадиційними видами борошна / О. Я. Давидович, Т. М. Лозова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 7 (40). – С. 26–27.

711. **Донцова, І. В.** Шляхи поліпшення споживчих властивостей крекеру з використанням нетрадиційної сировини / І. В. Донцова, В. Т. Лебединець // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 2 (29). – С. 36–37.

712. **Дорохович, А. М.** Печенье: группы, рецептуры, ингредиенты / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, О. М. Яременко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 8 (94). – С. 38–40.
713. **Ерёмина, О. Ю.** Печенье с добавлением порошка крупяных шротов / О. Ю. Ерёмина // Хлебопродукты. – 2013. – № 2. – С. 38–39.
714. **Ерёмина, О. Ю.** Разработка и оценка качества печенья с добавлением вторичных продуктов переработки ячменя / О. Ю. Ерёмина, Н. В. Серёгина // Хлебопродукты. – 2014. – № 6. – С. 54–55.
715. **Есин, С.** Экструдат гречневой муки в печенье / С. Есин, Л. Козобуева, А. Захарова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 48.
716. **Ивкова, И. А.** Современные ингредиенты в производстве сдобного печенья / И. А. Ивкова, А. С. Пиляева // Кондитерское производство. – 2012. – № 1. – С. 14–15.
717. **Использование** белковых продуктов из семян подсолнечника в производстве мучных кондитерских изделий / Н. А. Бугаец, З. Т. Бухтоярова, М. Ю. Тамова, И. А. Бугаец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 105–106.
718. **Использование** муки из мягкозерной пшеницы при производстве различных групп мучных кондитерских изделий / Е. Г. Иоргачева, О. В. Макарова, Е. В. Хвостенко, М. А. Ставертий // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 24–27.
719. **Использование** тонкодисперсных порошков овощей в технологии крекера / С. Я. Корячкина, Т. Н. Лазарева, Т. В. Бронникова, О. А. Годунов // Хлебопродукты. – 2015. – № 9. – С. 57–59.
720. **Использование** топинамбура в пищевой промышленности // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 12 (97). – С. 20–21.
721. **Інноваційні** технології здобного печива із застосуванням вівсяного солодового борошна / В. Оболкіна, Н. Ємельникова, Г. Волощук та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 16–18.
722. **Как** уменьшить расплываемость заготовок песочного печенья при выпечке // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11 (120). – С. 14.
723. **Корячкин, В. П.** Влияние апельсинового пюре на реологические характеристики теста для крекеров / В. П. Корячкин, Н. П. Сапронова, С. Я. Корячкина // Хлебопродукты. – 2013. – № 5. – С. 45–47.
724. **Корячкина, С. Я.** Использование овсяной муки в технологии производства крекеров / С. Я. Корячкина, В. П. Корячкин, Н. П. Сапронова // Кондитерское производство. – 2014. – № 1. – С. 14–16.
725. **Маклюков, В. И.** Процесс выпечки печенья и кондитерские печи / В. И. Маклюков // Кондитерское производство. – 2010. – № 5. – С. 6–7.
726. **Михайлик, В. М.** Сировина та добавки антиоксидантної дії у виробництві печива / В. М. Михайлик, А. М. Сесь, Л. В. Даниленко //

Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 383–391.

727. **Надточий, В.** Цукаты в сдобном печенье / В. Надточий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 10 (95). – С. 45.

728. **Новая** технология галет с использованием муки из клубней топинамбура / В. К. Кочетов, В. В. Гончар, А. С. Шульга и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 16–18.

729. **Оболкина, В. И.** Слоеное печенье с пикантным вкусом / В. И. Оболкина, Л. С. Букшина, Л. Н. Яворська // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 8 (31). – С. 26–28.

730. **Оптимизация** рецептурного состава печенья с использованием экспериментально-статистического подхода / Г. О. Магомедов, С. И. Лукина, А. А. Журавлев, Х. А. Исраилова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 8. – С. 38–42.

731. **Оптимизация** свойств пшеничной муки высшего сорта при производстве дрожжевых крекеров // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 11–14.

732. **Оптимизация** состава крекера с применением нетрадиционного растительного сырья / М. А. Николаева, Н. П. Сапронова, С. Я. Корякина, Т. В. Матвеева // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 63–65.

733. **Пащенко, Л.** Крекеры из семян масличного льна / Л. Пащенко, Л. Коваль, В. Пащенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7-8 (104-105). – С. 62.

734. **Пащенко, Л.** Разработка технологических аспектов применения сухого белкового полуфабриката в производстве крекера / Л. Пащенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 37.

735. **Півень, О. М.** Підвищення антиоксидантної стабільності соняшникової олії, що використовують для поливу крекеру / О. М. Півень // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 4 (47). – С. 24–25.

736. **Прилуцька, Л.** Дослідження сорбційних властивостей білково-збивного печива, виготовленого на цукрі, глюкозі, фруктозі та цукрозамінниках нового покоління – лактитолі та ізомальті / Л. Прилуцька, В. Дорохович // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 23–25.

737. **Рензяева, Т. В.** Технология производства печенья с жидкими растительными маслами / Т. В. Рензяева, Е. В. Дмитриева, А. Д. Мерман // Кондитерское производство. – 2012. – № 1. – С. 16–19.

738. **Реологические** свойства начинки для сбивного печенья / Г. О. Магомедов, С. И. Лукина, А. А. Журавлёва, Х. А. Исраилова // Хлебопродукты. – 2012. – № 5. – С. 58–59.

739. **Рецептура** крекера "тук" // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 4 (113). – С. 13.

740. **Роль** эмульгаторов и антиоксидантов в печенье с пониженным содержанием жира // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 47.
741. **Румянцева, В.** Исследование влияния биомодифицированного сахаросодержащего продукта "Кристаллик" на качественные показатели пшеничной муки и крекера / В. Румянцева, Д. Орехова, О. Миллер // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 37–39.
742. **Румянцева, В.** Производим печенье по ускоренной технологии / В. Румянцева, Д. Орехова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 38–39.
743. **Сергачева, Е. С.** Влияние различных кондитерских жиров на свойства теста и качество печенья / Е. С. Сергачева // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 1-2 (106-107). – С. 12–13.
744. **Сирохман, І. В.** Поліпшення споживних властивостей печива / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова, О. І. Гирка // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 54–56.
745. **Сирохман, І. В.** Розробка рецептур нових видів цукрового печива з підвищеною харчовою цінністю / І. В. Сирохман, В. Т. Лебединець, Л. І. Гірняк // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 4 (37). – С. 28–29.
746. **Сирохман, І.** Поліпшення споживчої цінності печива з використанням порошкоподібної рослинної сировини / І. Сирохман, О. Олійник // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 12 (133). – С. 15–19.
747. **Сирохман, І.** Споживчі властивості нового печива можна поліпшити, додаючи до їх рецептури нетрадиційну сировину / І. Сирохман, Т. Лозова, О. Давидович // Харчова і переробна промисловість. – 2010. – № 2 (366). – С. 15–16.
748. **Состав** для приготовления сахарного печенья "Дебют" / Г. Сафонов, О. Павловская, Б. Эйнгор, И. Соэ // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 6. – С. 37–38.
749. **Стасюк, О.** Крекеры. Технология производства / О. Стасюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 4 (47). – С. 22–23.
750. **Тертычная, Т. Н.** Научные основы повышения биологической ценности сдобного печенья / Т. Н. Тертычная // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 2 (128). – С. 66–70.
751. **Тертычная, Т.** Современные регуляторы роста увеличивают рентабельность производства печенья и кексов / Т. Тертычная // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 31–34.
752. **Трехслойное** печенье достаточно сложное в изготовлении, но спрос на него исключительный // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 10–11.
753. **Цыганова, Т. Б.** Разработка технологии и оптимизации рецептуры безглютенового печенья с использованием дескриптивного анализа / Т. Б. Цыганова, Д. В. Шнейдер // Хлебопродукты. – 2012. – № 5. – С. 48–51.

754. **Чайка, И.** При выпечке печенья образуется акриламид / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 46.

755. **Чайка, И.** При каких условиях выгодно производить печенье / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 15–18.

756. **Чернов, М.** Исследование защитных свойств упаковки для мучных кондитерских изделий / М. Чернов, А. Магомедова // Хлебопродукты. – 2011. – № 11. – С. 54–55.

757. **Шелудько, В. М.** Використання бобових культур в технології крекеры / В. М. Шелудько // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 7 (184). – С. 52–53.

758. **Шнейдер, Д. В.** Разработка технологии и оптимизация рецептурного состава без глютенового печенья с использованием дескриптивного анализа / Д. В. Шнейдер, И. В. Казеннов, О. В. Кулаков // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 2. – С. 40–41.

Пряники

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

759. **Бодак, М. П.** Дослідження споживних властивостей, якості і збереженості пряників поліпшеного складу : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / М. П. Бодак ; Львівська комерційна академія. – Львів, 2011. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Львівської комерційної академії : <http://www.lute.lviv.ua/structure/other-units/library> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Науково обґрунтована і експериментально доведена доцільність використання, раціонального комбінування та оптимального дозування нетрадиційної у пряниковому виробництві сировини: продуктів бджільництва (пилку-обніжжя); технічної сировини (цикорію розчинного, слані ламінарії, порошку суцвіть бузини); білкових збагачувачів (молока сухого знежиреного і згущеного карамелізованого, сухої підсирної і молочної сироватки), пряно-ароматичної сировини (суцвіть чебрецю плазкого, материнки, порошку імбиру), замінників цукру (глюкозо-фруктозного сиропу), фруктової сировини (джему чорничного і начинки яблучної), продуктів солодощів, олії пальмової та кокосової.

Статті з наукових та фахових видань

760. **Горовой, В.** Пряники сырцовые и заварные. Современные технологии / В. Горовой // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11 (132). – С. 9–10.

761. **Давыдова, Р.** Пирогі да пряники / Р. Давыдова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 10 (134). – С. 24–26.

762. **Дробина** доспиртовая в производстве заварных пряников / Г. О. Магомедов, Ю. И. Шишацкий, И. В. Плотникова и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 5 (117). – С. 42–44.

763. **Изучение** и регулирование реологических свойств пряничного теста на основе биоактивированного зерна пшеницы / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, С. И. Лукина, А. А. Гундяева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 2 (114). – С. 39–41.

764. **Кирпиченкова, О. М.** Использование овощного пюре для повышения качества пряников / О. М. Кирпиченкова, В. И. Оболкина, И. А. Крапивницкая // Кондитерское производство. – 2014. – № 3. – С. 27–28.

765. **Козубаева, Л. А.** Разработка безглютеновых пряников / Л. А. Козубаева, М. Н. Вишняк // Кондитерское производство. – 2013. – № 3. – С. 25.

766. **Композиция** и способ производства овсяных пряников с использованием профилактической добавки арабиногалактан / Е. Медведева, В. Бабкин, В. Нестерук и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 2 (99). – С. 13–18.

767. **Коновалова, М. Ю.** Кавитационная обработка жидких компонентов рецептуры и качество полуфабрикатов печатного пряника / М. Ю. Коновалова, Т. Б. Цыганова, Е. Ю. Неронова // Кондитерское производство. – 2012. – № 1. – С. 24–25.

768. **Кочетов, В. К.** Диагностика существующей и новой технологии заварных ферментативных пряников / В. К. Кочетов, Л. М. Аксенова, М. А. Талейсник // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 6. – С. 14–16.

769. **Кравченко, М. Ф.** Технологія пряникових виробів, збагачених кунжутним і кедровим шротом [Електронний ресурс] / М. Ф. Кравченко, Н. Ю. Ярошенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: збірник наукових праць Харківського державного університету харчування та торгівлі / відпов. ред. О. І. Черевко. – Харків: ХДУХТ, 2015. – Вип. 1 (21). – С. 392–400. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2015_1_45 (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Розглянуто напрями поліпшення харчової цінності борошняних кондитерських виробів. Наведено результати досліджень хімічного складу пряників із кунжутного та кедрового шроту та зміни, що відбуваються в складі цих виробів. Установлено оптимальне співвідношення компонентів у результаті додавання шроту до рецептури пряникового тіста. Досліджено вплив добавки на органолептичні показники якості готових виробів

770. **Малахин, В.** Пряники, традиции и современность / В. Малахин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 42–43.

771. **Наумова, Н. Л.** Изучение сохранности обогащающих компонентов в процессе производства и хранения модельных образцов заварных пряников / Н. Л. Наумова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 4. – С. 57–62.

772. **Новожилова, Е. С.** Использование продуктов переработки ячменя в производстве печенья и пряников / Е. С. Новожилова, Л. В. Рукшан // Наукові

праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 173–177.

773. **Оболкіна, В. І.** Вплив технологічних факторів на зміну структури пряників [Електронний ресурс] / В. І. Оболкіна, В. В. Фоменко, О. М. Кирпиченкова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 52. – С. 97–102. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19729> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Наведено результати дослідження структурних змін у тістових напівфабрикатах і пряниках за допомогою рентгенофазового аналізу, охарактеризовано стан крохмалю у тісті для пряників та у готових виробах залежно від впливу сировини та технологічних факторів. Встановлено, що застосування глюкозно-фруктозного сиропу, гідролізованого морквяного пюре з підвищеним вмістом низькометаксилізованого пектину та комплексного поліпшувача під час приготування пряників як на заварці, так і на емульсії, сприятиме зростанню частки зв'язаної вологи, збільшенню ступеня аморфізації крохмалю в тістових напівфабрикатах і готових виробах.

774. **Оболкіна, В.** Поліпшення споживчих властивостей пряників / В. Оболкіна, О. Кирпиченкова // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 37–38.

За результатами досліджень впливу гідролізованого морквяного та гарбузового пюре на фізико-хімічні властивості заварних пряників визначено, що нові технологічні рішення сприяють сповільненню процесу втрати вологи в процесі зберігання та дають змогу поліпшити їх споживчі властивості.

775. **Пащенко, Л.** Использование шрота амаранта и коллагенового гидролизата в производстве пряников / Л. Пащенко, Л. Антипова, В. Пащенко // Хлебопродукты. – 2010. – № 7. – С. 28–30.

776. **Полтавец, С.** Пряники сырные и заварные. Современные технологии / С. Полтавец // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 4 (125). – С. 27–28.

777. **Пряников** сейчас стало много, но ассортимент их значительно сузился. В чем причина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 9 (106). – С. 36–40.

Вафлі

Автореферати дисертацій на здобуття наукового степеню

778. **Пахомова І. В.** Споживні властивості та збереженість вафель із жировими начинками : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / І. В. Пахомова; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів, 2015. – 23 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Обґрунтовано й експериментально підтверджено покращену біологічну та харчову цінність нових вафель із жировими начинками з використанням нетрадиційної сировини, при цьому набули подальшого розвитку: експериментальні дослідження впливу антиоксидантів рослинної сировини (у вигляді порошків кмину, плодів шипшини, розмарину, шавлії) на процеси окиснення, гідролізу жирової основи начинки вафель з метою збереження їх якості, встановлення термінів їх придатності до споживання. Обґрунтовано рецептуру вафель з використанням нетрадиційної сировини: порошків із коренів селери, цикорію, моркви; плодів гарбуза та шипшини; насіння кмину, сезаму, гарбуза; трави шавлії, розмарину; меду, квіткового пилку, екстракту бджолиного підмору; препарату шкаралупи курячих яєць із лимонним соком; ячмінного борошна та висівки. Досліджено вплив упаковок на основі біоксально-орієнтованих поліпропіленових плівок на зміни якості споживних властивостей нових вафель.

Статті з наукових та фахових видань

779. **Акинфиева, И.** Вафельный разбег / И. Акинфиева // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 10 (85). – С. 20–24.

780. **Бойдуник, Р. М.** Нетрадиційні компоненти у жирових начинках вафельних тортів / Р. М. Бойдуник // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 8 (216). – С. 42–44.

781. **Будникова, А.** Способ производства вафельного листа / А. Будникова, Г. Гуркева, Л. Николаева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 44–45 ; 2011. – № 4 (77). – С. 34–35.

782. **Васькина, В. А.** Сахарозаменители в технологии производства вафельных листов / В. А. Васькина, Т. Ю. Фролова // Кондитерское производство. – 2010. – № 2. – С. 14–15.

783. **Вафельные** изделия с пониженным содержанием жира / Н. К. Данович, Н. А. Тарасенко, И. Б. Красина, Ю. Н. Никонович // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3 (332-333). – С. 67–68.

784. **Вафли** пониженной калорийности с использованием пищевых волокон и стевиозида // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 7 (104). – С. 22–24.

785. **Влияние** добавки порошка топинамбура на свойства вафельного листа / Е. В. Филиппова, И. Б. Красина, Н. А. Тарасенко, Д. П. Навицкас // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 62–64.

786. **Давыдова, Р. Э.** Традиции производства вафель в Германии / Р. Э. Давыдова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 1-2 (136-137). – С. 38–40.

787. **Данович, Н. К.** Использование нетрадиционного сырья при производстве безглютеновых вафельных хлебцев / Н. К. Данович, И. Б. Красина, О. И. Казьмина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 49–52.

788. **Использование** биомодифицированного продукта овса в производстве вафель / В. Румянцева, И. Слукина, О. Гришина, А. Гурова // Хлебопродукты. – 2010. – № 9. – С. 40–41.

789. **Использование** пшеничных пищевых волокон при производстве мягких вафель / Н. А. Тарасенко, И. Б. Красина, А. С. Зюзько, Ю. А. Беляева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1 (331). – С. 50–52.

790. **Казакова, Н. В.** Новая техническая документация по производству вафель для мороженого / Н. В. Казакова, А. А. Творогова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2015. – № 2. – С. 18–20.

791. **Крымчак, А.** Вафельные трубочки с начинкой. Особенности приготовления / А. Крымчак, Т. Акимова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 33–35.

792. **Маклюков, В. И.** Теплофизические процессы при выпечке вафельных листов / В. И. Маклюков, З. Г. Скобельская, Е. Н. Рогозкин // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 5-6 (157). – С. 22–24.

793. **Научно-практические** рекомендации по повышению конкурентоспособности вафельных изделий / Е. А. Солдатова, Т. В. Савенкова, М. А. Талейсник, Н. А. Щербакова // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 22–24.

794. **Начинка** для вафель, обогащенная биологически активными веществами / З. Г. Скобельская, Е. В. Алексеенко, Ю. М. Дикарева, А. В. Грекова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 8 (120). – С. 32–34.

795. **Никонович, Ю. Н.** Разработка и оценка качества мягких вафель с пониженным содержанием жира / Ю. Н. Никонович, Н. А. Тарасенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 52–54.

796. **Островерхова, Т. Н.** Жиры с пониженным содержанием трансизомеров для производства вафельных начинок / Т. Н. Островерхова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 9 (152). – С. 28–29.

797. **Першакова, Т. В.** Разработка технологии вафельных листов с добавлением муки из цикория / Т. В. Першакова, Н. Н. Петренко, Т. В. Яковлева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 115–116.

798. **Производство** плоских вафель и других вафельных изделий // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 1. – С. 26–29.

799. **Разработка** рецептур листовых вафель функционального назначения с использованием цельносмолотой муки из семян амаранта / А. А. Минеева, И. М. Кучерявенко, Т. И. Тимофеев и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 55–58.

800. **Расширение** ассортимента вафель с жировыми начинками / З. Г. Скобельская, Л. В. Зайцева, В. К. Гинс, А. А. Бодрова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 1-2. – С. 30–31.

801. **Реализация** теоретических и практических аспектов производства конкурентоспособных вафель для кондитерских изделий / Е. А. Солдатова, С. Ю. Мистенева, Т. В. Савенкова, М. А. Талейсник // Кондитерское производство. – 2015. – № 3. – С. 17–21.

802. **Селюк, Л.** Производство вафель / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 5 (38). – С. 37–38.

803. **Сирохман, І.** Споживчі властивості нових вафель з використанням природних нетрадиційних інгредієнтів / І. Сирохман, Т. Лозова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 2 (123). – С. 3–7.

804. **Сірохман, І.** Вплив нетрадиційних добавок на поліпшення жирнокислотного складу вафель / І. Сірохман, В. Лебединець // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 36–38.

805. **Скобельская, З. Г.** Новая жировая начинка для вафель / З. Г. Скобельская, А. М. Ермакова, В. К. Гинс // Кондитерское производство. – 2016. – № 4. – С. 21–22.

806. **Скобельская, З. Г.** Расширение ассортимента вафель профилактического назначения / З. Г. Скобельская, И. В. Гончарук, А. Е. Соловарова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 9. – С. 20–22.

807. **Тарасенко, Н. А.** Использование картофельных пищевых волокон при производстве сахарных вафель / Н. А. Тарасенко, Т. М. Гукасян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 38–40.

808. **Тарасенко, Н. А.** Использование пищевых волокон для повышения пищевой ценности вафельного листа / Н. А. Тарасенко, М. В. Михайленко, Ю. Н. Никонович // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 5-6. – С. 65–67.

809. **Тарасенко, Н. А.** Использование пищевых волокон, полученных из семян эспарцета, в производстве вафельных крисп / Н. А. Тарасенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 53–55.

810. **Тарасенко, Н. А.** Перспективные направления развития ассортимента вафельных изделий / Н. А. Тарасенко, И. Ю. Глухенький // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 6–8.

811. **Тарасенко, Н. А.** Разработка вафельных изделий с использованием порошка из клубней топинамбура / Н. А. Тарасенко, Д. Ю. Болгова, Н. П. Ершова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 49–51.

812. **Тарасенко, Н. А.** Разработка технологии нового вида кондитерского изделия – SPA-вафель / Н. А. Тарасенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 50–53.

813. **Тарасенко, Н. А.** Совершенствование технологической линии для производства диетических вафель / Н. А. Тарасенко, И. Б. Красина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 5-6 (335-336). – С. 87–89.

814. **Творогова, А. А.** Современное состояние нормативно-технической базы по производству вафельной продукции для мороженого / А. А. Творогова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2014. – № 3. – С. 18–20.

815. **Ферментні** препарати фірми Muhlenchemie у виробництві вафель та вафельних виробів // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 2 (25). – С. 28–29.

816. **Филиппова, Е. В.** Разработка технологии вафельных изделий с использованием сахарозаменителей нового поколения / Е. В. Филиппова, И. Б. Красина, Н. А. Тарасенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 44–45.

817. **Шамаева, А. А.** Новые вкусы вафель / А. А. Шамаева // Кондитерское производство. – 2016. – № 3. – С. 34–35.

818. **Шматченко, И.** Вафельный рожок. Как он есть / И. Шматченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 38–41.

Торти та тістечка

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

819. **Гасанова А. Е.** Формування якості бісквітів з еламіном та стевіозидом : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / А. Е. Гасанова; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2014. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Сформовано якість та товарознавчі характеристики бісквітів із використанням еламіну та стевіозиду. Проаналізовано ринок, досліджено споживче сприйняття бісквітів лікувально-профілактичного призначення, а також вплив домішок на формування пінної структури, визначено спосіб уведення еламіну та діапазон досліджуваних концентрацій. Досліджено вплив домішок на поверхнево-активні властивості яєчної суміші та дисперсний склад збитої яєчної маси. Виявлено закономірності впливу еламіну та стевіозиду на рухливість води в системах "збита яєчна маса - еламін"; "збита яєчна маса - стевіозид". Досліджено в'язкість бісквітного тіста з домішками за умов варіювання кількості рецептурних компонентів. Встановлено вплив еламіну та стевіозиду на кількість і якість клейковини борошна, на показники клейстеризації крохмалю. Відпрацьовано рецептурний склад бісквітів із заданими показниками якості. Проведено товарознавче оцінювання якості бісквітів з еламіном та стевіозидом. Визначено вміст йоду в бісквітах з еламіном та розраховано глікемічний індекс бісквітів зі стевіозидом. Проведено дослідження зміни якості розроблених бісквітів під час зберігання та їх комплексне товарознавче оцінювання. Встановлено оптимальні умови та терміни зберігання. Досліджено вплив пакувальних матеріалів на зміни якості розроблених бісквітів. Доведено ступінь засвоюваності йоду під час споживання розроблених бісквітів та їх вплив на вміст гормонів, які беруть участь у регулюванні вмісту цукру в крові. Доведено соціальну та економічну ефективність, проведено інтегральне оцінювання якості бісквітів.

820. **Котузаки О. М.** Розробка технології і рецептур бісквітних напівфабрикатів на основі нехлібопекарських видів борошна : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / О. М. Котузаки ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2013. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Вперше обґрунтовано й експериментально доведено технологічну доцільність використання нехлібопекарських видів борошна та борошна з побічних продуктів круп'яного виробництва в технології бісквітних напівфабрикатів для підвищення якості та розширення їх

асортименту. Визначено технологічні властивості - водозв'язувальна здатність і параметри процесу клейстеризації крохмалю борошна з різних продуктів переробки зернокруп'яних культур. Набули подальшого розвитку закономірності впливу біополімерів нехлібопекарських видів борошна на збереження піноподібної структури бісквітного напівфабрикату. Встановлено характер залежності показників якості основного та масляного бісквітних напівфабрикатів від масової частки та виду нехлібопекарських видів борошна. Обґрунтовано та підтверджено експериментально співвідношення рецептурних компонентів, які забезпечують високу якість і збереження свіжості бісквітних напівфабрикатів. Обґрунтовано та підтверджено експериментально доцільність використання модифікованого крохмалю для стабілізації структурно-реологічних властивостей бісквітного тіста та фізико-хімічних показників якості випечених безглютенових напівфабрикатів. Оптимізовано рецептурний склад бісквітних напівфабрикатів на основі сумішей із безглютенових видів борошна. Новизна технічних рішень підтверджена 8-ми патентами України на корисну модель.

821. Черевична Н. І. Розробка технології бісквітних напівфабрикатів з використанням мікробного полісахариду ксампану : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Н. І. Черевична ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2010. – 17 с. – Режим доступу до Електронного каталога Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Встановлено вплив біополімеру на технологічні параметри процесу піноутворення в модельних системах яєчно-цукрової суміші, на властивості бісквітного тіста й якість випечених напівфабрикатів. Розкрито доцільність використання мікробного полісахариду ксампану під час виготовлення бісквітних напівфабрикатів. Розроблено технологію та рецептури бісквітних напівфабрикатів з використанням мікробного полісахариду ксампану, надано комплексну оцінку їх якості. Проведено комплекс організаційно-технологічних заходів щодо впровадження наукових розробок у виробництво, розраховано очікуваний економічний ефект від впровадження.

Статті з наукових та фахових видань

822. Алексеенко, Е. В. Новый ассортимент кондитерских изделий, содержащих ягоды облепихи / Е. В. Алексеенко, А. А. Пурецкий, Ю. М. Дикарева // Кондитерское производство. – 2016. – № 4. – С. 18–20.

823. Горбань, Н. Маренги легки, воздушны и невероятно сладки / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 7-8 (80-81). – С. 58–59.

824. Гук, П. Торты, которые можно всем / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1 (44). – С. 27–29.

825. Гулевич, Ю. Интересная история создания торта "Киевский" / Ю. Гулевич // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 50.

826. Давыдова, Р. Как появились капкейки / Р. Давыдова // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 11 (119). – С. 15–17.

827. Давыдова, Р. Народные традиции в приготовлении свадебных тортов / Р. Давыдова // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 11(108). – С. 18–19.

828. **Елькина, А.** Торты готовят по особым случаям и каждый из них отличается формой и содержанием / А. Елькина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 11-12 (11-12). – С. 43–45 ; 2012. – № 12 (97). – С. 46–48.

829. **Заикина, В. И.** Управление качеством и безопасностью тортов и пирожных на современном этапе / В. И. Заикина, Н. И. Валентинова // Кондитерское производство. – 2010. – № 2. – С. 6–7.

830. **Измайлова, Т. И.** Пищевая ценность тортов / Т. И. Измайлова // Кондитерское производство. – 2016. – № 1. – С. 24–27.

831. **Ильина, О.** Торт как продукт питания и шедевр мастерства кондитера / О. Ильина // Хлебопродукты. – 2010. – № 10. – С. 52–55.

832. **Ильина, О. А.** Инновации в отделке тортов и пирожных. Полуфабрикаты, форма, цвет / О. А. Ильина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 1-2 (100-101). – С. 24–27.

833. **Ильина, О. А.** Торты в традиции питания, или как вернуть вкус современным тортам / О. А. Ильина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 12 (124). – С. 6–11.

834. **Использование** цветочной пыльцы в производстве отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных / А. С. Романов, А. С. Лоцманов, Г. И. Назимова, А. С. Марков // Кондитерское производство. – 2012. – № 2. – С. 12–13.

835. **Каленик, Т. К.** Использование полисахаридов бурых водолрослей в производстве тортов и пирожных / Т. К. Каленик, Е. В. Семилетова, Т. И. Елисеева // Кондитерское производство. – 2011. – № 1. – С. 11–12.

836. **Конотоп, Н. С.** Элементы декора в современной технологии производства тортов и пирожных / Н. С. Конотоп, В. М. Алексанова, А. С. Столетова // Кондитерское производство. – 2012. – № 3. – С. 23–24.

837. **Лебедева, Л. Н.** Модные тенденции в оформлении тортов / Л. Н. Лебедева, Л.С. Бушкина // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 11 (86). – С. 22–23. – Режим доступа: <http://>.

838. **Магомедова, А. Д.** Влияние функциональных свойств пищевых добавок на сохранность бисквитно-кремовых изделий / А. Д. Магомедова, М. Е. Чернов // Хлебопродукты. – 2012. – № 9. – С. 36–37.

839. **Матияшук, О. В.** Удосконалення рецептури шоколадних тістечок «Брауні», збагачених льняним та вівсяним борошном / О. В. Матияшук, Н. В. Башкірова // Молодий вчений. – 2017. – № 2(42). – С. 192–196.

840. **Минченко, Т. В.** О торте "Птичье молоко" и не только / Т. В. Минченко // Хлебопродукты. – 2015. – № 4. – С. 44–45.

841. **Николаева, М. А.** Пути повышения пищевой ценности тортов / М. А. Николаева, Т. И. Измайлова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 4. – С. 10–17.

842. **Палько, Н. С.** Нові тістечка поліпшеного амінокислотного складу / Н. С. Палько // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 48-51.

843. **Пятирикова, Ж.** О торте "Птичье молоко" говорят как о советской легенде / Ж. Пятирикова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 54–55.

844. **Радзівська, І. Г.** Дослідження споживчих властивостей комбінованих жирових продуктів на прикладі рецептури коржів торту "Наполеон" / І. Г. Радзівська // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 10 (33). – С. 32–34.

845. **Сирохман, І. В.** Тістечка збагачені йодом / І. В. Сирохман, Н. С. Палько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 48–50.

846. **Солдатова, Е. А.** Аспекты замораживания мучных кондитерских изделий с использованием сахарозаменителей / Е. А. Солдатова, Т. В. Савенкова // Хлебопродукты. – 2015. – № 6. – С. 50–52.

847. **Стрілець, І.** Дослідження процесу випікання бісквітів з додаванням модифікованого крохмалю " microlys FN02" / І. Стрілець, І. Корецька // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 11 (120). – С. 3–4.

848. **Танаскова, Н.** Технологические аспекты производства изделий из заварного теста / Н. Танаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 8 (51), окт. – С. 24–25.

849. **Черевична Н. І.** Оцінка економічної ефективності від впровадження технології бісквітів з використанням ксампану / Н. І. Черевична, О. В. Самохвалова, Н. М. Смольнякова // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2011. – № 2/6. – С. 50–53. – Режим доступу до Електронного каталога Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Розглянуто питання оцінювання ефективності розробки та впровадження нової технології бісквітних напівфабрикатів за умови використання стабілізатора мікробного походження.

850. **Черевична Н. І.** Формування якості бісквіта з додаванням молочної сироватки та мікробного полісахариду ксампану / Н. І. Черевична, О. В. Гапонцева // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2012. – № 2/12. – С. 59–62. – Режим доступу до Електронного каталога Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Розглянуто питання оцінки ефективності розробки та впровадження нової технології бісквітних напівфабрикатів за умови використання молочної сироватки та стабілізатора мікробного походження.

Кекси, маффіни, рулети, ромові баби

Книги, монографії

851. **Кузнецова, Л. С.** Кексы, куличи (сырье, технология, оборудование, рецептуры) / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – Москва : ДеЛи принт, 2011. – 200 с.

Дана обширная информация о сырье, применяемом в производстве кексов и куличей, необходимом инвентаре и оборудовании для приготовления изделий на предприятиях различной мощности, в общественном питании и в домашнем хозяйстве, рецептуры и

технология изготовления. Приведены рецептуры из сборника рецептур для кондитерской промышленности и рецептуры, рассчитанные авторами на основе кулинарных рецептов. Указана нормативная документация на сырье и готовые изделия, освещены вопросы контроля качества и безопасности продукции, пищевая ценность изделий.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

852. Касабова К. Р. Технологія маффінів підвищеної харчової цінності з продуктами переробки зародків пшениці та бурякового жому : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / К. Р. Касабова; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2014. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Науково обгрунтовано використання продуктів переробки зародків пшениці та бурякового жому - добавок шроту зародків пшениці та бурякових волокон (неосвітлених та освітлених) у технології маффінів для підвищення їх біологічної та харчової цінності. Експериментально встановлено, що додавання дрібнодисперсного порошку бурякових волокон з пектин-целюлозно-геміцелюлозним комплексом полісахаридів, а грубодисперсного порошкоподібного шроту зародків пшениці з целюлозно-геміцелюлозним комплексом призводить до одержання маффінів із високими органолептичними, фізико-хімічними та структурно-механічними показниками якості та підвищеним вмістом харчових волокон, низькомолекулярних фенольних сполук, дубильних та мінеральних речовин, а у разі використання шроту ще й білка, токоферолу та каротиноїдів.

853. Ковальчук, Х. І. Товарознавчі аспекти поліпшення споживних властивостей кексів з нетрадиційною сировиною : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Х. І. Ковальчук ; Львівська комерційна академія. – Львів, 2014. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Доведено антиоксидантну дію порошоків із ромашки лікарської, листя малини, волоського горіха, квасолі, прополісу та квіткового пилку на окиснювально-гідролітичні процеси жирової основи маргарину. Експериментально підтверджено, що застосування нетрадиційної сировини та натуральних домішок збагачує нові кекси есенціальними макро- та мікронутрієнтами. Результати визначень вмісту токсичних елементів і мікробіологічних показників у дослідних зразках підтвердили харчову безпечність нових виробів. Розраховано комплексну товарознавчу оцінку якості нових кексів і показано високий її рівень порівняно із традиційним виробом. Визначено закономірності змін якості нових кексів під час зберігання. Встановлено позитивний вплив нетрадиційної сировини та пакувальних матеріалів на сповільнення процесів окиснення та черствіння. На нові види кексів розроблено та затверджено нормативно-технічну документацію, проведено апробацію та впровадження у виробництво нових кексів на ТзОВ "Хліб-Трейд". Розраховано економічну ефективність та описано соціальний ефект від впровадження у виробництво нових виробів.

Статті з наукових та фіхових видань

854. Балаева, Е. В. Совершенствование технологии производства кексов и маффинов с использованием крахмалосодержащего сырья / Е. В. Балаева // Пищевая промышленность. – 2013. – № 8. – С. 38–41.

855. **Богатырёва, Т. Г.** Использование зерновых заквасок на основе пророщенного зерна зеленой гречихи и пшеницы для приготовления дрожжевого кекса / Т. Г. Богатырёва, И. Г. Белявская, К. Н. Валуева // Хлебопродукты. – 2016. – № 12. – С. 36–38.

856. **Влияние** механоактивированного органопокрошка из пшеничных отрубей на качество кексов / Т. И. Гулова, Т. И. Гусева, Л. Ю. Лаврова, А. В. Сарсадских // Кондитерское производство. – 2014. – № 2. – С. 19–21.

857. **Воздействие** набухающей пшеничной муки на органолептические показатели кекса "Творожный" / С. В. Краус, Е. В. Балаева, Н. В. Есикова, О. С. Зимнухова // Хлебопродукты. – 2012. – № 4. – С. 44–45.

858. **Донцова, І. В.** Дослідження споживчих властивостей нових кексів з використанням нетрадиційної сировини / І. В. Донцова, В. Т. Лебединець, Л. І. Гірняк // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 5 (32). – С. 30–31.

859. **Дорохович, А. М.** Дослідження процесу випікання маффінів на сахарозі (цукрі білому кристалічному), фруктозі та лактулозі / А. М. Дорохович, Н. П. Лазаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 414–422.

Розглянуто процес випікання маффінів на різних цукрах, визначено оптимальні умови їх випікання, досліджено кінетику зміни температури центральних та поверхневих шарів маффінів на сахарозі та фруктозі, визначено ріст заготовки в процесі випікання.

860. **Жаркова, И. М.** Технологические аспекты применения амарантовой муки при производстве безглютеновых кексов / И. М. Жаркова // Хлебопродукты. – 2014. – № 6. – С. 39–41.

861. **Жаркова, И.** Нетрадиционное растительное сырье в технологии кексов / И. Жаркова, Т. Малютина, Е. Ахтемиров // Хлебопродукты. – 2011. – № 8. – С. 40–41.

862. **Жаркова, И.** Нетрадиционное растительное сырье в технологии кексов / И. Жаркова, Т. Малютина, Е. Ахтемиров // Хлебопродукты. – 2011. – № 8. – С. 40–41.

863. **Зміни** якісного та кількісного складу мікрофлори кексів з уключенням макухи ріпаку / Т. Величко, Г. Євдокимова, А. Салавеліс, Н. Швець // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 1 (98). – С. 14–17.

864. **Иоргачева, Е. Г.** Использование муки из пшеницы вакси в технологии кексов на дрожжах / Е. Г. Иоргачева, О. В. Макарова, Е. В. Хвостенко // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 1 (30). – С. 54–60.

865. **Использование** люпина узколистного при изготовлении безглютеновых кексов / В. Н. Красильников, В. С. Мехтиев, М. Л. Доморощенкова, Т. Ф. Демьяненко // Кондитерское производство. – 2013. – № 2. – С. 12–17.

866. **Использование** порошка какаоеллы в производстве шоколадных кексов / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова и др. // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 35–37.

867. **Кириллова, О. В.** Кекс "Апельсиновый" / О. В. Кириллова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 5 (117). – С. 26–27.

868. **Кобылянская, Е. В.** Маффины и кексы: в чем отличие? / Е. В. Кобылянская, В. Н. Яценко, А. Н. Козырь // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 6 (45). – С. 10-11.
869. **Козак, В. М.** Нові види борошняних кондитерських виробів в Україні / В. М. Козак // Хранение и переработка зерна. – 2011. – № 1(139). – С. 54–55.
870. **Комплексные** пищевые добавки для кексов / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова, Е. В. Соболева, А. А. Малова // Кондитерское производство. – 2014. – № 1. – С. 20–22.
871. **Коновалова, Е. В.** Исследование влияния сахарозаменителя на структурно-механические свойства теста для кексов / Е. В. Коновалова, И. Б. Красина, Б. А. Зыбинский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 47–49.
872. **Красина, И. Б.** Использование пищевых волокон в технологии кексов / И. Б. Красина, Е. В. Коновалова, Н. А. Тарасенко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 56–59.
873. **Кузнецова, Л. С.** Рецепттура и технология приготовления изделий "мужские кексы" / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 9 (108). – С. 30–32.
874. **Кулініч, В. І.** Рисове борошно – перспективна сировина для безглютенових продуктів / В. І. Кулініч, А. В. Гавриш, В. Ф. Доценко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 12 (177). – С. 41–43. – Режим доступа: <http://>
875. **Лозова, Т. М.** Поліпшення споживних властивостей кексів із використанням природної нетрадиційної сировини / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 10 (206). – С. 51–53.
876. **Лозова, Т.** Як же впливають добавки рослинного походження на збереження якості жирової основи кексів / Т. Лозова, Х. Ковальчук // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 42–44 ; 2011. – № 2 (75). – С. 15–17.
877. **Матвеева, Т.** Способ снижения энергетической ценности кексовых и песочных изделий / Т. Матвеева, С. Корячкина, Н. Дерканосова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 6 (91). – С. 40–41.
878. **Математичне** моделювання рецептурної композиції кексу підвищеної харчової цінності / Ж. А. Крутовий, Г. В. Запаренко, Л. О. Касілова та ін. // Наука та інновації. – 2013. – Т. 9, № 5. – С. 5–9.
879. **Маффины** // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 1 (40). – С. 20.
880. **Наиболее** эффективная технология приготовления кексов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 5 (114). – С. 23–32.
881. **Нетрадиционные** виды муки в технологии кексов / С. И. Лукина, А. А. Журавлёв, М. К. Садыгова, С. В. Толмачёва // Хлебопродукты. – 2013. – № 10. – С. 44–45.

882. **Новый** кекс повышенной пищевой ценности / Г. Магомедов, А. Олейникова, С. Лукина и др. // Хлебопродукты. – 2010. – № 6. – С. 38–39.
883. **Основные** этапы выпечки кексов на химических разрыхлителях / В. И. Маклюков, И. В. Матвеева, Е. Н. Rogozkin, О. В. Солопенкова // Кондитерское производство. – 2011. – № 5. – С. 20–21.
884. **Павлюченко, О. С.** Доцільність використання сироваткових білків у технології кексів / О. С. Павлюченко, І. В. Дочинець, М. Ю. Машовець // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 1 (209). – С. 53–55.
885. **Разработка** оптимального состава кекса повышенной пищевой ценности / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, С. И. Лукина, А. А. Журавлев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 3. – С. 57–61.
886. **Рассказываем** о технологии изготовления кексов повышенной пищевой ценности / Г. Магомедов, А. Олейников, С. Лукина и др. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 13–16.
887. **Румянцева, В. В.** Нетрадиционное сырье в производстве кексов на жидких растительных маслах / В. В. Румянцева, А. Ю. Туркова // Кондитерское производство. – 2014. – № 5. – С. 10–12.
888. **Румянцева, В. В.** Управление миграцией растительных масел в кексах с помощью оптимизации рецептур / В. В. Румянцева, А. Ю. Туркова, О. А. Серегина // Кондитерское производство. – 2014. – № 2. – С. 22–23.
889. **Самохвалова, О. В.** Математичне моделювання вмісту інгредієнтів у рецептурі кексу зі збалансованим складом есенціальних нутрієнтів / О. В. Самохвалова, Ж. А. Крутовой, Г. В. Запаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Ч. 2, вип. 2 (16). – С. 272–282.
- Розроблено математичну модель вмісту інгредієнтів у рецептурі кексу з максимально можливим вмістом харчових волокон і збалансованим складом незамінних амінокислот. У моделі подано, по-перше, фізіологічні обмеження на співвідношення вмісту незамінних амінокислот, близькі до оптимальних, по-друге, фізіологічні умови збагачення виробу низкою важливих нутрієнтів, по-третє, технологічні обмеження, зокрема на вміст води в тісті.*
890. **Самохвалова, О. В.** Підвищення якості та харчової цінності маффінів / О. В. Самохвалова, С. Г. Олійник, К. Р. Касабова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т.1, вип. 44. – С. 163–166. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.
891. **Самохвалова, О. В.** Удосконалення технології та підвищення якості маффінів / О. В. Самохвалова, К. Р. Касабова // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 1 (40). – С. 14–16.
892. **Сергеев, А. И.** Исследование содержания влаги в маффинах с добавлением экструдированной пшеничной муки / А. И. Сергеев, С. В. Краус, Е. В. Балаева // Хлебопродукты. – 2013. – № 7. – С. 46–48.

893. **Сиданова, М. Ю.** Использование яичного порошка и безводных жиров в производстве кексов / М. Ю. Сиданова, Л. С. Кузнецова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 1 (113). – С. 32–34.

894. **Сирохман, И. В.** Нетрадиционное сырье для кексов повышенной биологической ценности / И. В. Сирохман, Т. М. Лозовая, Х. И. Ковальчук // Кондитерское производство. – 2013. – № 3. – С. 20–21.

895. **Сирохман, И. В.** Сучасні напрями поліпшення споживних властивостей борошняних кондитерських виробів : кекси / И. В. Сирохман, Т. М. Лозова, О. Я. Давидович // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 10 (129). – С. 24–26.

896. **Тертычная, Т.** Современные регуляторы роста увеличивают рентабельность производства печенья и кексов / Т. Тертычная // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 31–34.

897. **Технология** маффинов повышенной пищевой ценности с использованием шрота зародышей пшеницы и свекловичных волокон / О. В. Самохвалова, Е. Р. Касабова, С. Г. Олейник, Е. И. Кравченко // Хлебопёк. – 2015. – № 2 (73). – С. 27–29.

898. **Турбин, А. А.** Новогодний кекс / А. А. Турбин // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 12 (136). – С. 14–15.

899. **Хлебугіна, М. С.** Розроблення складу кексу підвищеної харчової цінності / М. С. Хлебугіна, В. Д. Иванова, І. Ю. Гойко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 3 (20). – С. 53–56.

Досліджено можливість використання порошку з насіння люцерни для розширення асортименту кексів та підвищення їх харчової цінності. Визначено амінокислотний склад насіння люцерни, оцінено органолептичні властивості порошку з насіння. Наведено результати досліджень властивостей тіста та готових кексів із додаванням різної кількості порошку з насіння люцерни. Визначено фізико-хімічні, структурно-механічні, органолептичні, мікробіологічні показники експериментальних зразків кексів, розраховано їх біологічну та харчову цінність. Визначено оптимальне дозування порошку з насіння люцерни. Встановлено вплив порошку з насіння люцерни на якість, терміни зберігання, харчову та біологічну цінність кексів. Показано, що готовий виріб має збільшену харчову цінність

900. **Черних, С. А.** Кексові напівфабрикати з додаванням солоду / С. А. Черних, О. С. Ковальова // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 8 (173). – С. 52–54.

901. **Шелудько, В. М.** Вивчення можливості використання овочевого пюре в технології маффінів / В. М. Шелудько, Г. М. Ряшко // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 5 (202). – С. 47–51.

902. **Шалтумаев, Т. Ш.** Расширение ассортимента снековой продукции / Т. Ш. Шалтумаев, М. П. Могильный // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 37–41.

Пиріжки, пироги, бараночні вироби

Статті з наукових та фахових видань

903. **Андреевков, В. А.** Пирожки печеные / В. А. Андреевков, Л. В. Алехина // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2012. – № 4. – С. 32–34.
904. **Андреевков, В. А.** Современная технология производства печеных пирожков / В. А. Андреевков, Л. В. Алехина // Мясная индустрия. – 2012. – № 8. – С. 46–49.
905. **Ватрушка** не случайно имеет форму круга и похожа на солнце // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 21–22.
906. **Дремучева, Г. Ф.** Баранки, сморгонь, рахאי... акценты на историю, ассортимент, технологию, качество / Г. Ф. Дремучева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5-6 (104-105). – С. 33–35.
907. **Иванцова, М.** Формование бараночных изделий: надежность и качество / М. Иванцова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 3-4 (102-103). – С. 10–12.
908. **Козлова, Г. Ф.** Пиріжки швидкого приготування / Г. Ф. Козлова, В. І. Тищенко // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 2 (29). – С. 40.
909. **Криворук, В. М.** Вплив шроту із плодів розторопші на показники якості пирогів з пряно-овочевими начинками / В. М. Криворук, І. М. Романовська, Р. В. Вербицький // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 11 (130). – С. 19–22.
910. **Куліненко, О.** Мандрики, пундики, пироги / О. Куліненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1 (74). – С. 52–53 ; 2013. – № 5 (102). – С. 45–46.
911. **Мингалеева, З. Ш.** Особенности производства национальных пирогов / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, О. А. Решетных // Хлебопродукты. – 2012. – № 10. – С. 48–49.
912. **Семак, Т.** Технология приготовления бараночных изделий: отслежка, натирка и формирование заготовок / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 25.
913. **Семак, Т.** Технология приготовления бараночных изделий: расстойка, обварка и выпечка / Т. Семак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 10 (71). – С. 24.
914. **Семченко, В.** Кондитерские рецептуры прошлого / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 48.
915. **Семченко, В.** Лепешки, квас и пирожки с отрубями / В. Семченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 4 (101). – С. 40–41.

Монографії, навчальні видання

916. **Кришемінська, Л. Д.** Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів [Електронний ресурс] : підручник / Л. Д. Кришемінська, Ю. Л. Клименко, О. В. Луценко. – Київ : Літера ЛТД, 2014. – 319 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchForm> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Висвітлено основи фізіології харчування та пов'язані з нею мікробіологічні чинники, охарактеризовано сировину і вимоги до неї, описано пов'язані із хлібобулочним і кондитерським виробництвом отруєння та їх профілактику, викладено правила особистої гігієни працівників галузі, систематизовано технічні й санітарно-гігієнічні норми щодо виробничих приміщень і продукції

917. **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.

Викладено перевірені й удосконалені методи контролю вітчизняних і закордонних авторів, а також стандартизовані затверджені методики. Детально описано методи контролю, що дає можливість проводити аналіз без використання інших літературних джерел.

918. **Сирохман, І. В.** Проблеми асортименту, якості і безпечності продуктів на вафельній основі : монографія / І. В. Сирохман, В. Т. Лебединець ; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів : Вид-во Львівська комерційна академія, 2010. – 315 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Проаналізовано вплив основної та допоміжної сировини на якість і споживні властивості кондитерських виробів на вафельній основі. Розглянуто напрями формування виробничого та торговельного асортименту вафель, цукерок на вафельній основі, вафельних тортів та інших продуктів з використанням вафельних листів. Розкрито вплив рецептурних компонентів на стабілізацію якості виробів. Вивчено захисні властивості пакувальних матеріалів під час зберігання вафель.

919. **Сирохман, І. В.** Сучасні напрями поліпшення споживних властивостей жировмісних кондитерських виробів : монографія / І. В. Сирохман, І. В. Донцова ; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів : Вид-во Львівська комерційна академія, 2010. – 319 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Розглянуто вплив сировини на якість і споживні властивості кондитерських виробів. Проаналізовано асортимент крекерів і галет вітчизняних і зарубіжних виробників з

урахуванням перспективних напрямів його удосконалення. Встановлено взаємозв'язок між особливостями рецептурного складу та гігроскопічністю крекерів і галет. Розкрито вплив умов і термінів зберігання, пакувальних матеріалів на зміну їх якості. Увагу приділено проблемам прогнозування змін якості крекерів і галет під час їх зберігання.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

920. Ковальчук Х. І. Товарознавчі аспекти поліпшення споживних властивостей кексів з нетрадиційною сировиною : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Х. І. Ковальчук; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів, 2014. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Доведено антиоксидантну дію порошків із ромашки лікарської, листя малини, волоського горіха, квасолі, прополісу та квіткового пилку на окиснювально-гідролітичні процеси жирової основи маргарину. Експериментально підтверджено, що застосування нетрадиційної сировини та натуральних домішок збагачує нові кекси есенціальними макро- та мікронутрієнтами. Результати визначень вмісту токсичних елементів і мікробіологічних показників у дослідних зразках підтвердили харчову безпеку нових виробів. Розраховано комплексну товарознавчу оцінку якості нових кексів і показано високий її рівень порівняно із традиційним виробом. Визначено закономірності змін якості нових кексів під час зберігання. Встановлено позитивний вплив нетрадиційної сировини та пакувальних матеріалів на сповільнення процесів окиснення та черствіння. На нові види кексів розроблено та затверджено нормативно-технічну документацію, проведено апробацію та впровадження у виробництво нових кексів на ТзОВ "Хліб-Трейд". Розраховано економічну ефективність та описано соціальний ефект від впровадження у виробництво нових виробів.

921. Лозова Т. М. Наукове обґрунтування збереженості борошняних кондитерських виробів з антиоксидантними властивостями : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.15 / Т. М. Лозова ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2016. – 46 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Показано доцільність використання природних нетрадиційних видів сировини (апипродукти, фітодобавки, білковісна сировина) у виробництві борошняних кондитерських виробів (БКВ) шляхом встановлення вмісту біологічно цінних сполук, у тому числі з антиоксидантними властивостями. Експериментально доведено за модельних умов і обґрунтовано антиоксидантну активність досліджуваних природних добавок. Із використанням основ системології науково обґрунтовано схему методологічних принципів проектування виробів із покращеними споживними властивостями з урахуванням ідентифікованих і конкретизованих вимог споживача, формування й структурування ключових характеристик продукту та з наданням переваг застосуванню природних інгредієнтів у складі виробів із вилученням штучних добавок. Розроблено рецептурний склад 19-ти найменувань різних груп борошняної кондитерської продукції (вафлі, кекси, печиво, пряники) з оптимізованими споживними властивостями, збагачених есенціальними макро- та мікронутрієнтами, які істотно підвищують біологічну цінність. Коригування хімічного складу нової продукції відбувається завдяки застосуванню природної нетрадиційної сировини.

922. Палько Н. С. Товарознавча оцінка споживних властивостей, якості і збереженості пісочних тістечок поліпшеного складу : автореф. дис. ... канд. техн.

наук : 05.18.15 / Н. С. Палько; Укоопспілка, Львівська комерційна академія. – Львів, 2012. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Обґрунтовано аспекти формування споживних властивостей нових пісочних тістечок покращеного складу з природними домішками (борошна горохового, ядер насіння соняшника, порошку пастернаку, олії насіння винограду, варення кизилового, горіхового, журавлинового й обліпихового, цукатів з моркви та пастернаку, пектину яблучного), які сприяють збільшенню в них вмісту незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, макро- та мікроелементів і вітамінів. Досліджено залежність між зміною якості пісочних тістечок під час зберігання та використаними домішками. Вивчено вплив сучасних пакувальних матеріалів на збереженість якості пісочних тістечок у процесі зберігання. Доведено доцільність використання пакетів з металізованого поліпропілену і з поліетилену та поліаміду у поєднанні з модифікованим газовим середовищем, які характеризуються високими бар'єрними властивостями. Розраховано економічну ефективність від впровадження нової продукції у виробництво й обґрунтовано соціальну ефективність від її споживання. На нові пісочні тістечка розроблено та затверджено нормативну документацію й одержано патенти України на корисну модель.

923. Турчиняк М. К. Товарознавчі дослідження споживних властивостей, якості і збереженості розробленого здобного печива поліпшеного складу : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / М. К. Турчиняк ; Львівська комерційна академія. – Львів, 2012. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Встановлено оптимальну кількість включення у рецептури здобного печива насіння та борошна льону, меленого насіння винограду, меленого кореня цикорію, порошоків квітів гібіскусу та дивини, сухого знежиреного молока, сухої молочної сироватки. Створено якісно нові види здобного печива без начинок і з начинкою, які збагачені поліфункціональними, біологічно активними домішками, завдяки яким знижено енергетичну цінність виробів і досягнуто задоволення потреб споживачів у дефіцитних нутрієнтах. Досліджено зміни органолептичних, фізико-хімічних і мікробіологічних показників у розроблених зразках здобного печива, вплив сучасних пакувальних матеріалів на їх збереженість і науково обґрунтовано підготовлені рекомендації щодо використання. Встановлено, що складові компоненти дивини, насіння винограду, кореня цикорію, гібіскусу характеризуються вираженими антиоксидантними властивостями і в 1,5 - 2,0 рази сповільнюють окислювальні та гідролітичні процеси у здобному печиві. Вивчено вплив пакувальних матеріалів і рецептурного складу на зміну якості здобного печива покращеного складу в процесі зберігання. Встановлено високу ефективність використання пакетів з метафану з метою гальмування процесів окислення та гідролізу жирів розробленого нового здобного печива. Розроблено та затверджено документацію на нові види здобного печива "Льонок", "Спокуса", "Голуба рапсодія" та "Смачне сонечко".

924. **Аксёнова, Л. М.** Повышение сохранности пряничных изделий / Л. М. Аксёнова, Н. Б. Кондратьев // Хлебопродукты. – 2016. – № 8. – С. 42–43.
925. **Аналитические** возможности методов определения ксенобиотиков растительного происхождения в сахаристых продуктах / Н. Н. Роева, М. Б. Мойсеяк, С. А. Янковский, Д. А. Зайцев // Сахар. – 2016. – № 3. – С. 47–50.
926. **Безверхая, Н. С.** Влияние ферментативной модификации белкового изолята из подсолнечного жмыха на качество мучных кондитерских изделий / Н. С. Безверхая, Н. В. Ильчишина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 46–47.
927. **Букшина, Л. С.** Перспективы повышения пищевой ценности мучных кондитерских изделий / Л. С. Букшина, Г. И. Волощук, Т. В. Калиновская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 6 (19). – С. 38–39.
928. **Бутковский, М.** Влияние жировых продуктов на качество мучных кондитерских изделий / М. Бутковский // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 1 (62). – С. 48–49.
929. **Вітковський, І.** Аналіз та оцінка критеріїв мікробіологічної безпечності борошняних кондитерських виробів з мармеладом та суфле нової рецептури [Електронний ресурс] / І. Вітковський, Н. Грегірчак // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 11 (96). – С. 6–8. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19188> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.
930. **Влияние** пищевых наноматериалов на свойства и структуру мучных изделий / Г. Ц. Цыбикова, С. М. Николаев, Н. Г. Айдаева, Е. А. Жамбалова // Хлебопродукты. – 2013. – № 4. – С. 52–53.
931. **Войно, Л. И.** Влияние яичного белка на качество кондитерских изделий / Л. И. Войно // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 12 (136). – С. 29–31.
932. **Дорохович, А.** Продлить хранение кондитерских изделий вполне возможно / А. Дорохович, Е. Гавва, В. Дорохович // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 1 (86). – С. 14–17. – Режим доступа: <http://>.
933. **Дорохович, А.** Сроки хранения кондитерских изделий, целесообразность и возможность их продления / А. Дорохович, Е. Гавва, В. Дорохович // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 5 (66). – С. 28–31 : № 12. – С. 19–22.
934. **Дубинин, В.** Методы оценки качества шоколада / В. Дубинин // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 22–24.
935. **Дуденко, Н. В.** Виявлення фальсифікації та вмісту генетично модифікованих організмів у зразках молочного шоколаду / Н. В. Дуденко, М. О. Янчева, В. С. Ольховська // Прогресивні техніка та технології харчових

виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Ч. 1, вип. 1 (17). – С. 213–219.

936. **Жарикова, Г. Г.** Микробиологические исследования шоколада при хранении / Г. Г. Жарикова, И. Б. Леонова, Д. П. Улаханова // Кондитерское производство. – 2010. – № 4. – С. 22–23.

937. **Завгородня, В. М.** Шляхи розширення асортименту шоколаду і способи покращення його якості / В. М. Завгородня, М. В. Ковальчук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 30–31.

938. **Идентификация** шоколада по содержанию кофеина и теобромина / Н. Б. Кондратьев, И. А. Белова, Ю. А. Мамонова и др. // Кондитерское производство. – 2015. – № 6. – С. 30–31.

939. **Инновационные** принципы технологии санитарной обработки для обеспечения безопасности кондитерской продукции / С. П. Полякова, Н. Е. Воронков, Т. В. Савенкова, Л. М. Аксенова // Кондитерское производство. – 2011. – № 2. – С. 26–28.

940. **Исследование** муки в целях увеличения сроков годности кондитерских изделий / Н. Б. Кондратьев, Т. В. Савенкова, Н. Н. Кондратьева, А. С. Мачнева // Хлебопродукты. – 2012. – № 7. – С. 30–31.

941. **К вопросам** идентификации шоколада и мучных кондитерских изделий, содержащих сухие молочные продукты / О. С. Руденко, Н. Б. Кондратьев, М. В. Осипов и др. // Кондитерское производство. – 2014. – № 4. – С. 15–17.

942. **Квалиметрическая** оценка качества крекера с применением нетрадиционного растительного сырья / М. А. Николаева, С. Я. Корякина, Н. П. Сапронова, Т. В. Матвеева // Хлебопродукты. – 2013. – № 1. – С. 45–47.

943. **Ковалёнок, А. В.** Управление безопасностью и качеством продукции на предприятиях торговли / А. В. Ковалёнок, Т. Ф. Афоняшина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 4 (128). – С. 12–16.

944. **Ковальова, О. С.** Розробка рецептур і оцінка якості печива підвищеної харчової цінності з додаванням солоду / О. С. Ковальова // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 1 (190). – С. 44–47.

945. **Кондратьев, Н. Б.** Влияние ингредиентов на сохранность шоколада / Н. Б. Кондратьев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 5–6 (157). – С. 52–53.

946. **Кондратьев, Н. Б.** Вопросы идентификации молочного и белого шоколада с добавлением молочной сыворотки / Н. Б. Кондратьев, Т. В. Савенкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 12 (136). – С. 12–13.

947. **Кондратьев, Н. Б.** Влияние массовой доли жира на срок годности печенья / Н. Б. Кондратьев, Т. В. Савенкова // Хлебопродукты. – 2012. – № 11. – С. 46–47.

948. **Кондратьев, Н. Б.** Влияние окислительной стабильности жиров сырья на сроки годности печенья / Н. Б. Кондратьев // Кондитерское производство. – 2012. – № 2. – С. 26–28.

949. **Кондратьев, Н. Б.** Некоторые аспекты оценки качества мучных кондитерских изделий на основе фруктового сырья / Н. Б. Кондратьев, Т. В. Савенкова // Хлебопродукты. – 2012. – № 12. – С. 50–51.

950. **Кондратьев, Н. Б.** Причины порчи кондитерских изделий / Н. Б. Кондратьев // Хлебопродукты. – 2012. – № 8. – С. 54–55.

951. **Кондратьев, Н. Б.** Прогнозирование сроков годности кондитерских изделий / Н. Б. Кондратьев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 5-6 (149). – С. 14–16.

952. **Корецька, І.** Нові кондитерські вироби покращеної харчової цінності [Електронний ресурс] / І. Корецька, Г. Бандуренко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 40–41. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/9595/1/carotin_material.pdf (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

В роботі наведена можливість комплексної переробки моркви на консервних заводах, іро дає можливість отримати новий перспективний продукт – каротиновмісний порошок. Дослідження технологічних характеристик борошняних кондитерських виробів з каротиновмісним порошком показали перспективність цього напрямку.

953. **Кравченко, М. Ф.** Зміна якісних характеристик пряників під час зберігання / М. Ф. Кравченко, Н. Ю. Ярошенко // Харчова наука і технологія. – 2016. – Т. 10, № 4. – С. 47–53.

Наведено результати досліджень використання в пряниках нетрадиційних рецептурних компонентів: кедрового, кунжутного борошна та борошна з коріння гірчака зміїного. Проведено дослідження динаміки зміни фізико-хімічних, структурно-механічних, органолептичних показників пряників під час зберігання. Встановлено, що внесення рослинних добавок сприяє зниженню інтенсивності втрат вологи протягом досліджуваного терміну. Проведено дослідження залежності граничного напруження зсуву пряників від вмісту рослинних добавок. Побудовано профілі органолептичної оцінки якості пряників, де у вигляді фіксованої площі візуально підкреслено загальну величину кожного з органолептичних показників.

954. **Критерии** качества муки для производства вафель // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 33.

955. **Лецитин** неплохо препятствует старению шоколада // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 35.

956. **Лозова, Т.** Вплив нетрадиційної сировини на збереження нових вафель із жировими начинками / Т. Лозова // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 2. – С. 25–28.

Викладено результати дослідження зберігання нових вафель з використанням нетрадиційної сировини. Доведено, що нові рецептурні інгредієнти сприяють подовженню тривалості зберігання виробів, сповільнюючи процеси окислювального і гідролітичного характеру. Ключові слова: вафлі, окислення, гідроліз, пероксидне число, жирова начинка, зберігання

957. **Машир, Н.** Нетрадиційна сировина в кондитерських výroбах знижує їх калорійність і подовжує термін свіжості / Н. Машир, К. Паламарек //

- Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 2 (75). – С. 18–20.
958. **Мирошникова, Т. Н.** Выбор начиночного жира – залог качества конфет / Т. Н.Мирошникова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 1-2. – С. 16–17.
959. **Мостова, І.** Високі стандарти якості Nestle в Україні / І. Мостова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2015. – № 9 (32). – С. 22–24.
960. **Наливайко, Н.** О сроке годности марципана и ореховых паст при хранении / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 5 (102). – С. 38–39.
961. **Наливайко, Н.** Что же может показать экспертиза качества начинок плодово-ягодных кондитерских изделий / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 3-5 ; № 11-12 (11-12). – С. 46–52.
962. **Научное** обоснование методов идентификации шоколада / Н. Б. Кондратьев, М. В. Осипов, О. С. Руденко, Л. М. Аксенова // Кондитерское производство. – 2010. – № 3. – С. 40–42.
963. **Новый** способ контроля аромата при оптимизации рецептур шоколадных кондитерских изделий / Т. А. Кучменко, Р. П. Лисицкая, М. А. Хоперская, Ю. И. Стрельникова // Кондитерское производство. – 2011. – № 4. – С. 18–20.
964. **Новый** способ контроля аромата при оптимизации рецептур шоколадных кондитерских изделий / Т. А. Кучменко, Р. П. Лисицкая, М. А. Хоперская, Ю. И. Стрельникова // Кондитерское производство. – 2011. – № 4. – С. 18–20.
965. **Оболкина, В.** Методы сенсорного анализа для оценки качества кондитерских и хлебобулочных изделий / В. Оболкина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 12. – С. 11–13.
966. **Оболкина, В.** Сохранение качества пряничных изделий в процессе их хранения / В. Оболкина, О. Кирпиченкова, Н. Алексеенко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 12–13.
967. **Оболкина, В.** Сохранение качества пряничных изделий в процессе их хранения / В. Оболкина, О. Кирпиченкова, Н. Алексеенко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10 (96). – С. 12–13.
968. **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: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Представлений детальний аналіз мікробіологічних і не мікробіологічних факторів ризику для безпеки кондитерських виробів. Розкрито механізм їх дії, наведені практичні рекомендації захисту продукції від псування і забезпечення харчової безпеки кондитерських виробів.

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

970. **Особенности** оценки качества фруктового сырья в кондитерских изделиях / О. С. Руденко, Н. Б. Кондратьев, М. В. Осипов и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 12. – С. 38–40.

971. **Особенности** оценки пищевой ценности кондитерских изделий здорового питания / Н. Б. Кондратьев, И. М. Святославова, А. П. Ходак, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2011. – № 6. – С. 9–11.

972. **Пахомова, І.** Вплив нетрадиційної сировини на якість вафель під час збереження / І. Пахомова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 7-8 (128-129). – С. 7–10.

973. **Підвищення** та стабілізація якості борошняних кондитерських виробів завдяки використанню різних видів борошна / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, К. В. Хвостенко, О. М. Котузаки // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 1. – С. 217–228.

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

975. **Полякова, С. П.** Обеспечение стабильности микробиологических показателей мучных кондитерских изделий при хранении / С. П. Полякова // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 66–67.

976. **Поппер, Л.** Оптимизация качества вафель / Л. Поппер // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 12 (124). – С. 14–16.

977. **Применение** системы компьютерного распознавания для контроля выходных показателей качества вафель / А. Э. Козловская, И. Г. Благовещенский, Е. Б. Карелина, М. М. Благовещенская // Кондитерское производство. – 2015. – № 4. – С. 22–24.

978. **Роева, Н. Н.** Идентификация и количественная оценка моносахаридов в сахаристых продуктах / Н. Н. Роева, С. С. Воронич, Д. А. Зайцев // Сахар. – 2016. – № 11. – С. 37–39.

979. **Рушай, О. С.** Мікробіологічна безпека хлібопродуктів та кондвиробів функціонального призначення [Електронний ресурс] / О. С. Рушай, Н. М. Грегірчак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 44. – С. 22–27. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10954> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Проведені дослідження з підвищення мікробіологічної безпеки хліба на основі закваски із пророщеного зерна пшениці. Досліджено зміну мікрофлори мармеладу у процесі зберігання за основними показниками: МАФАНМ, БГКП, наявність стафілококів, дріжджів та пліснявих грибів. Відмічено відповідність досліджуваних зразків встановленим нормативам. Встановлено мікробіологічну безпечність мармеладу та суфле нової рецептур.

980. **Рыжакова, А.** При хранении молочных конфет большое значение имеет соотношение свободной и связанной влаги / А. Рыжакова, А.

Овчинникова, Т. Бодункова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 6 (103). – С. 43–44.

981. **Савенкова, Т. В.** Экспертиза кондитерских изделий, рекомендуемых для детей дошкольного и школьного возраста / Т. В. Савенкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 11 (135). – С. 6–8.

982. **Савенкова, Т. В.** Практические аспекты расчета пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий / Т. В. Савенкова, С. Ю. Мистенева // Кондитерское производство. – 2016. – № 2. – С. 28–30.

983. **Сирохман, І. В.** Проблеми якості і безпечності харчових продуктів / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 37-38. – С. 7–11.

Робота присвячена вивченню впливу різних чинників на якість цуке-рок з праліновим корпусом та їх стійкості під час зберігання у різних видах упаковки за відповідної відносної вологості повітря. На основі результатів органолептичної оцінки і змін якості жирів встановлено ефективність дослідних упаковок з урахуванням особливостей рецептурного складу виробів. Запропоновані гарантійні терміни зберігання цукерок з відповідним праліновим корпусом.

984. **Сирохман, І.** Наукові аспекти поліпшення споживчих властивостей і безпечності нових борошняних кондитерських виробів / І. Сирохман, Т. Лозова, Б. Кузьмінов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 3–7.

985. Сирохман І. В. Напрями поліпшення якості, безпечності й збереженості вафель / І. В. Сирохман // Вісник Львівського торгівельно-економічного університету. Технічні науки. – 2017. – Вип. 18. – С. 59–64. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Систематизовано матеріали досліджень впливу різних чинників на стабілізацію якості кондитерського жиру. Виділені антирадикальні й антиокислювальні дії флавоноїдів. Звернуто увагу на антиоксидантну властивість насіння і шкірочки червоного винограду. Встановлено, що для вафель з жировими начинками важливими фізіологічно функціональними інгредієнтами можуть бути сполуки бульб топінамбура, поєднання порошку топінамбура і палатинози у виробництві вафель для діабетиків. Перспективними можна вважати SPA-вафлі, листи яких містять підсолоджуючий агент стевіозид, фосфоліпідний продукт, а заміс тіста здійснюють на мінеральній воді. Асортимент вафель постійно розширюється з додаванням харчових волокон. Проаналізовано вплив харчових волокон на споживні властивості вафель та їх дієтичне спрямування. Особливо перспективним можна вважати розширення асортименту дієтичних кондитерських виробів, збагачених лецитином. Встановлені антиоксидантні властивості різних концентрацій лецитину, а також його поєднання з аскорбіною кислотою, кверцетином, моріном, таніном і бутилокситолуолом.

986. **Степанова, Е. Н.** Разработка технологии и оценка качества мармеладно-пастильных кондитерских изделий, обогащенных железом / Е. Н. Степанова, А. Н. Табаторович // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 54–57.

987. **Тарасенко, Н. А.** Влияние апельсиновых волокон на формирование потребительских свойств и сроки хранения вафельных криспов / Н. А. Тарасенко, А. С. Кожина, Е. С. Понамарев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3-4. – С. 60–61.

988. **Тарасенко, Н.** Проанализируем безопасность и качество кондитерских изделий / Н. Тарасенко, И. Красина // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 26–28.

989. **Тюряева, С. В.** Пустоты в изделиях с начинкой / С. В. Тюряева // Хлебопродукты. – 2012. – № 6. – С. 52–53.

990. **Тютюкова, И. А.** Контроль сенсорной чувствительности испытателей при комплектовании дегустационной комиссии / И. А. Тютюкова, В. А. Матисон, А. Е. Баранова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 7-8 (106-107). – С. 46–47.

991. **Філь, М.** Напрямки поліпшення споживчих властивостей бісквітних рулетів / М. Філь // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 10 (107). – С. 7–9.

992. **Хлопко, Т. В.** Поліпшення споживних властивостей кондитерських виробів / Т. В. Хлопко // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 2 (110). – С. 12–15.

993. **Чайка, И.** Дефекты мучных кондитерских изделий / И. Чайка // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 10 (131). – С. 26–27.

994. **Шумилова, И. Ш.** Анализ и оценка рисков при производстве кондитерских изделий / И. Ш. Шумилова // Кондитерское производство. – 2011. – № 4. – С. 10–13.

Монографії, навчальні видання

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

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

996. **Євлаш В. Н.** Наукові аспекти формування якості дієтичних добавок, що містять гемове залізо, та кондитерських виробів : монографія [Електронний ресурс] / В. Н. Євлаш, В. О. Акмен ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2015. – 183 с. – Режим доступу до Електронного архіву Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

У монографії розглянуто аспекти формування якості асортименту дієтичних добавок на основі харчової крові та рослинної сировини - "Редгем", "Калгем", "Фітогем" які містять стабілізовне гемове залізо та мають певні споживчі властивості

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

Розглянуто основи теорії і практики розробки та виробництва оздоровчих продуктів, призначених для коригування харчових раціонів населення, поліпшення стану здоров'я споживачів та захисту від несприятливих чинників довкілля. Системно поєднано комплекс теоретичних і практичних питань.

998. **Інноваційні** технології борошняних кондитерських виробів із використанням продуктів переробки гарбузового насіння : монографія / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Е. М. Бровко ; ВНЗ Укоопспілки " Полтавський університет економіки і торгівлі". – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 355 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Розкрито наукові та практичні передумови використання олійної сировини в харчових технологіях. Проаналізовано сучасну базу олійної сировини в контексті якісного та достатнього продовольчого забезпечення населення. Розроблено технології борошняних кондитерських виробів (із пісочного, бісквітного, кексового тіста) із заміною частки пшеничного борошна на гарбузове голонасінне. Доведено, що гарбузове насіння - потенційне сировинне джерело, яке цінне хімічним складом і біологічними властивостями, тому є доцільним для широкого використання підприємствами харчової промисловості, ресторанного господарства у виготовленні продуктів і страв, особливо для лікувально-профілактичного, дієтичного та фізіологічно-функціонального харчування. Зазначено, що

збивання цукрово-жирових компонентів рецептури доцільно проводити разом із борошном гарбузовим голонасінним, а пшеничне борошно вносити у збиту суміш.

999. Інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів : колект. монографія / О. В. Самохвалова, Г. М. Лисюк, З. І. Кучерукта ін. ; ред. : О. В. Самохвалова; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Ексклюзив, 2015. – 462 с. – Режим доступу до Електронного каталога Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Висвітлено проблеми розробки технологій хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням нетрадиційної рослинної сировини. Обґрунтовано інноваційні технології хлібобулочних і кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності. Наведено результати досліджень щодо використання з цією метою продуктів переробки зародків пшениці, бурякового жому, порошків з виноградних вичавків, кріас-порошків з оплудня гречки, листя кропиви, чорноплідної горобини, суцвіття нагідок. Запропоновано нові технології хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів з застосуванням насіння соняшнику та льону, а також кукурудзи високої цукристості. Увагу приділено інноваційним ресурсозберігальним технологіям желейних кондитерських виробів і бісквітних напівфабрикатів з полішеними функціонально-технологічними властивостями за рахунок використання регуляторів консистенції мікробної природи.

1000. Капрельянц, Л. В. Лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів та основи дієтології : підручник / Л. В. Капрельянц, А. П. Петросьянц. – Одеса : Друк, 2011. – 269 с.

Розглянуті питання фізіологічних потреб людини в енергії та харчових речовинах, значення функціональних продуктів в забезпеченні оптимального харчування, використання лікувально-профілактичних властивостей харчових продуктів у різних видах харчування. Наведена інформація щодо фізіологічних властивостей, механізмів біологічної дії функціональних інгредієнтів харчових продуктів та норм фізіологічної потреби в них; зв'язку між лікувально-профілактичними властивостями харчових продуктів та наявністю в них функціональних інгредієнтів; основних принципів дієтичного харчування.

1001. Проектування систем харчування лікувально-профілактичної дії : монографія : у 3 ч. Ч. 1 : Математичні аспекти створення систем харчування / О. І. Черевко, Ж. А. Крутовий, В. Михайлов та ін. ; за ред. Ж. А. Крутового ; ХДУХТ. – Харків : ХДУХТ, 2013. – 186 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

У роботі надано результати оригінальних досліджень актуальних проблем створення систем харчування лікувально-профілактичного призначення, що базуються на сукупностях раціонів одноразового споживання (РОСів) різних видів, на сукупності добових раціонів, на циклових раціонах. Розроблено сукупність математичних моделей РОСів. Надано математичні моделі оптимізації добових раціонів. Запропоновано проекти трьох базових систем харчування (СХ), що забезпечують у середньому одно-, півтора- та дводобовий рівень потреб у збалансованому кальції. Здійснено аналіз добових та циклових раціонів запропонованих СХ. Із нутрієнтів, що впливають на метаболізм кісткової тканини, визначено найбільш дефіцитні.

1002. Самохвалова О. В. Технологія маффінів оздоровчого призначення : монографія / О. В. Самохвалова, К. Р. Касабова, С. Г. Олійник; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Технологічний центр, 2015. – 119 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки

ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018).
– Назва з екрана.

Проаналізовано рецептурний склад та технологічні схеми маффінів, запропоновано нову класифікацію цих виробів. Розглянуто наукові основи та практичний досвід створення хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності шляхом застосування нетрадиційної вторинної рослинної сировини й обґрунтовано перспективність застосування добавок – шрот зародків пшениці та бурякові волокна для підвищення харчової та біологічної цінності маффінів. Визначено хімічний склад і функціонально-технологічні властивості дослідних добавок, їх вплив на хлібопекарські властивості борошна, встановлено закономірності формування структури кондитерського тіста у присутності порошкоподібних рослинних збагачувальних добавок різних за хімічним і гранулометричним складом, визначено кінетичні залежності тепломасообмінних процесів під час їх випікання, одержано моделі рецептур маффінів із оптимальними кількостями збагачувальних добавок і цукру. Розроблено технології й асортимент маффінів підвищеної харчової цінності із додаванням продуктів переробки зародків пшениці та бурякового жому.

1003. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / В. В. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, П. О. Карпенко ; за ред. В. В. Мазаракі. – 2-ге вид., доп. та перероб. – Київ : КНТЕУ, 2012. – 1016 с.

Розкрито спектр питань з новітніх технологій харчових продуктів функціонального призначення Проаналізовано фактичний стан харчування і розроблено рекомендації щодо харчування різних верств населення України Досліджено методологічні аспекти конструювання харчових продуктів функціонального призначення Науково обґрунтовано і розроблено новітні технології кулінарної і кондитерської продукції функціонального призначення на основі модельних функціональних композицій із сировини рослинного походження І дієтичних добавок, оцінено їх якість та конкурентоспроможність за розробленими методиками. Розроблено раціони для харчування дітей дошкільного віку, школярів, студентів, людей похилого віку, а також харчові раціони радіозахисного призначення

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

1004. Абрамова А. Г. Удосконалення технології бісквітів пониженої глікемічності та калорійності шляхом використання цукрозамінників нового покоління : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / А. Г. Абрамова; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 21 с.

Дисертація присвячена удосконаленню технології бісквітів дієтично-функціонального призначення шляхом використання цукрозамінників нового покоління еритритолу, мальтітолу, ізомальтітолу, що мають низьку калорійність і знижену глікемічність. Розроблено нові види бісквітів зі зниженою калорійністю та редукованою глікемічністю. Досліджено вплив цукрозамінників на утворення піноподібної структури бісквітного тіста, теплофізичні характеристики бісквітного тіста, структурно-механічні й органолептичні властивості готових виробів. На нові види бісквітів зі зниженою глікемічністю та калорійністю розроблено та затверджено рецептури, проведено апробацію технологій розроблених бісквітів за виробничих умов.

1005. Акмен В. О. Формування споживних властивостей дієтичних добавок з гемовим залізом для кондитерських виробів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / В. О. Акмен; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2013. – 22 с. Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Визначено чинники, які впливають на процес стабілізації гемового заліза у нових дієтичних домішках ред-, фіто-, калгем, відпрацьовано їх рецептурний склад і встановлено низку споживних властивостей, що притаманні домішкам. Досліджено показники якості та безпечності дієтичних домішок за різних умов і термінів зберігання. Виходячи із визначених властивостей дієтичних домішок фіто-, кал-, редгем, запропоновано напрями використання дієтичних домішок для збагачення кондитерських виробів. Визначено раціональну масову частку дієтичних домішок для введення у рецептуру фруктових начинок та ірису тиражованого для формування якості виробів, збагачених гемовим залізом, масового споживання, лікувально-профілактичного та лікувального спрямування. Встановлено, що чинники технологічного процесу та компоненти рецептури не впливають значною мірою на співвідношення дво- та тривалентного гемового заліза в збагачених кондитерських виробах. Вивчено показники якості нових кондитерських виробів, збагачених гемовим залізом, і визначено гарантовані терміни їх зберігання. На нові продукти розроблено пакети нормативної документації. Проведено апробацію дієтичних домішок і нових кондитерських виробів у виробничих умовах. Наведено дані економічної ефективності впровадження нових видів кондитерських виробів у виробництво. Вдосконалено методику кулонометричного титрування для визначення антиоксидантної активності об'єктів дослідження, що дозволяє проводити дослідження у нефільтрованих водних екстрактах і сприяє здешевленню установки. Запропоновано нову розмірну величину - "Одиниця аскорбінової кислоти" - ОАК (моль/100 г) для кількісного визначення показника.

1006. Бадрук В. В. Раціональне використання цукрозамінників нового покоління при виробництві маршмелоу спеціального призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / В. В. Бадрук ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – 20 с.

Розроблено маршмелоу спеціального призначення (функціонального, дієтичного та дієтично-функціонального). Визначено технологічні та фізіологічні властивості нових виробів маршмелоу спеціального призначення. Розроблено його технологію з використанням цукрозамінників нового покоління, моноцукриду фруктози, солодових екстрактів, овочевих соків, екстрактів чорного та зеленого чаю, пластівців пшеничних зародків. Інноваційні технології маршмелоу розглянуто як великі технологічні системи з визначенням критерію ефективності функціонування всієї системи та окремих підсистем. Розроблено рецептури на нові види маршмелоу.

1007. **Белінська, К. О.** Удосконалення технології функціональних дитячих молочно-борошняних продуктів з використанням нетрадиційних видів молока [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / К. О. Белінська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2017. – 23 с – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24997> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Дисертація присвячена удосконаленню технології сухих дитячих сумішей та молочно-борошняних каш на основі кобилячого та овечого молока. Встановлено вплив температури сушіння на хімічний склад та фізико-хімічні показники молока. Підібрано раціональні температури сушіння для молока кобилячого 140...150 0С, козиного 160...170 0С та овечого 170...180 0С. Вивчено хімічний склад та фізико-хімічні показники сухого молока. Обґрунтовано вибір нетрадиційних видів сухого молока. Оптимізовано склад харчоконцентратних продуктів для дитячого харчування. Досліджено їх фізико-хімічні показники. Обґрунтовано технологію виробництва дитячих продуктів функціонального призначення.

1008. **Божок, О. С.** Удосконалення технології жувальної карамелі спеціального призначення [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Божок О. С. ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2017. – 21 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/25132> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Робота присвячена розробці інноваційної технології жувальної карамелі для надання їй функціональних, дієтичних і дієтично-функціональних властивостей шляхом раціонального використання цукрів: сахарози, глюкози, фруктози, тагатози; цукрозамінників і ФФСІ. Досліджено можливість раціонального використання сахарози та глюкози у виробництві жувальної карамелі функціонального призначення та додання фізіологічно-функціональних сировинних інгредієнтів (пребіотика лактулози, аскорбінової кислоти, борошна зародків пшениці, харчової добавки "Гемовітал"). Встановлена і науково обґрунтована необхідність при виробництві жувальної карамелі дієтично-функціонального призначення використовувати суміш фруктоза- ізомальтитол та суміш тагатоza- мальтитол. Визначено вплив сировинних інгредієнтів на органолептичні, структурно-механічні показники жувальної карамельної маси. Визначено вплив сировини на сорбційно-десорбційні властивості жувальної карамелі та жувальний ефект.

1009. **Головачева, А. В.** Разработка технологии кондитерских изделий с использованием пищевых волокон и лекарственных трав : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / А. В. Головачева. – Москва, 2011. – 23 с.

Проведены комплексные исследования по разработке технологии сбивных начинок и отделочных кремов, обогащенных пищевыми волокнами и лекарственными травами. На основании полученных результатов можно сделать следующие выводы. Разработана технология сбивных кондитерских изделий с использованием молочных продуктов, полисахаридов и экстрактов лекарственных трав. Изучены физико-химические свойства молочных продуктов – молочной сыворотки и белково-сывороточного концентрата; экстрактов лекарственных трав – плодов калины и рябины. Определено содержание витаминов и микроэлементов. Исследованы пенообразующие свойства молочных продуктов под влиянием различных факторов: концентрации, температуры и длительности набухания; добавок полисахаридов и экстрактов лекарственных трав.

1010. **Дорохович, В. В.** Наукове обґрунтування і розроблення технологій борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.16 / В. В. Дорохович ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2010. – 38 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Здійснено розробку інноваційних технологій із застосуванням системного підходу, методів аналогізації та математичного моделювання. Встановлено та науково обґрунтовано оптимальні технологічні параметри виготовлення борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання (БКВСДС), умови та терміни їх зберігання. Медико-біологічними дослідженнями підтверджено доцільність споживання БКВСДС. Розроблено Державний стандарт України "Вироби кондитерські борошняні спеціального дієтичного споживання", технічні умови, рецептури. Апробовано та впроваджено технології розроблених БКВСДС у закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості.

1011. **Марцин, Т. О.** Технологія бісквітних і пісочних виробів функціонального призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Марцин Тетяна Олександрівна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2010. – 23 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Формалізовано вимоги щодо розробки виробів функціонального призначення з використанням водорості, екстракту стевії, фруктози, житнього борошна та резистентного крохмалю Ні-Maize. Науково обґрунтовано й експериментально встановлено відмінності у закономірностях перебігу технологічних процесів за використання житнього борошна та комплексного введення дієтичних домішок. Встановлено закономірності утворення бісквітного тіста з використанням цистозіри, підсолоджувачів, житнього борошна та вилученням цукру. Визначено закономірності утворення пісочного тіста з екстрактом стевії зі зниженою кількістю цукру. Вдосконалено технологію створення борошняних кондитерських виробів функціонального призначення шляхом використання та раціонального комбінування сировинних інгредієнтів: водоростевої сировини, підсолоджувачів, крохмалю з харчовими волокнами, сухого молока та житнього борошна.

1012. **Мурзін, А. В.** Оздоблювальні напівфабрикати типу суфле для тортів і тістечок спеціального призначення [Електронний ресурс] : автореф. дис... канд.

техн. наук : 05.18.01 / А. В. Мурзін ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 22 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/18554> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню та розробленню оздоблювальних напівфабрикатів типу суфле для тортів і тістечок спеціального призначення (функціонального, дієтичного та дієтично-функціонального). Визначено технологічні та фізіологічні властивості нових видів оздоблювальних напівфабрикатів типу суфле спеціального призначення.

1013. Прилуцька, Л. П. Удосконалення технології білково-збивного печива на основі цукрозамінників [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / Л. П. Прилуцька ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10512> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Вдосконалено технологію білково-збивного печива з метою зниження глікемічності, калорійності та надання виробам статусу фізіологічно-функціонального продукту. Досліджено піноутворювальну здатність яєчного білка. Встановлено можливість відновлення сухого яєчного білка водою, овочевими соками й екстрактами чаю. Обґрунтовано доцільність використання цукрозамінників лактитолу й ізомальту в процесі виробництва білково-збивного печива зниженої глікемічності, що дозволяє споживати дані вироби хворим на цукровий діабет. Встановлено вплив лактитолу й ізомальту на процес піноутворення яєчного білка. Доведено, що лактитол та ізомальт доцільно використовувати в технології білково-збивного печива у співвідношенні 1:1 до яєчного білка. Досліджено вплив цукрозамінників нового покоління та відновників сухого яєчного білка на процес сушіння виробів, а також на зміну сорбційно-десорбційних властивостей печива в процесі зберігання.

1014. Сєногонова, Л. І. Формування споживних властивостей цукерок для спортсменів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Л. І. Сєногонова ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2011. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Вперше обґрунтовано критерії оптимізації складу композицій для адекватної компетенції фізіологічних витрат організму спортсменів під час фізичних навантажень різної інтенсивності. Розроблено рецептури нових цукерок направленої фізіологічної дії на організм спортсмена. Проведено товарознавче оцінювання, визначено закономірності змін органолептичних, фізико-хімічних, мікробіологічних показників і показників безпечності нових цукерок для спортсменів упродовж зберігання. Встановлено ефективність впливу нових цукерок на функціональний стан організму, підвищення результативності тренувальної та змагальної діяльності спортсменів.

1015. Скрипко, А. П. Здобне печиво оздоровчого призначення з додаванням борошна солоду вівса та пшениці [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.01 / А. П. Скрипко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2014. – 20 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій :

Дисертацію присвячено створенню технологій нового асортименту здобного печива оздоровчого призначення зі зниженою калорійністю, підвищеним вмістом фізіологічно-функціональних інгредієнтів, поліпшеними споживними властивостями шляхом використання борошна солоду голозерного вівса і ярої пшениці та пребіотика гуміарабіку " Fibregum ". Доведено, що за вмістом вітамінів, макро- та мікроелементів, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон печиво " Цілюще зернятко ", " Зернова феєрія ", " Сонячне мереживо ", " Соло " можна віднести до борошnianих кондитерських виробів оздоровчого призначення.

Статті з наукових та фахових видань

1016. **Аксенова, Л. М.** Новые подходы к разработке технологии производства функциональных кондитерских изделий на основе принципа прослеживаемости / Л. М. Аксенова, И. М. Святославова, Т. В. Савенкова // Кондитерское производство. – 2013. – № 3. – С. 6–8.

1017. **Аминева, И. Я.** Кондитерские изделия функционального назначения с добавлением овсяной муки / И. Я. Аминева, М. Ю. Тамова, В. К. Кочетов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 121–122.

1018. **Баженова, Е. Н.** "Сладкие возможности" кондитерских изделий функционального назначения / Е. Н. Баженова, Е. А. Петрова // Кондитерское производство. – 2014. – № 2. – С. 26–28.

1019. **Башта А. О.** Розроблення способу отримання зефіру оздоровчого призначення / А. О. Башта, В. В. Ковальчук // Харчова промисловість. – 2014. – Вип. 16. – С. 37–41.

1020. **Башта, А. О.** Отримання халви оздоровчого призначення / А. О. Башта, Г. Я. Мандзіроха // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 19. – С. 19-24.

1021. **Безглютенная** диета // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 9 (70). – С. 12–13.

1022. **Біленька, І. Р.** Використання топінамбуру у функціональному харчуванні / І. Р. Біленька, Н. А. Буланша // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 17–19.

Показана доцільність використання топінамбуру для виробництва дієтичних харчових продуктів. Обраний спосіб інак-тивації поліфенолоксидази з метою попередження потемніння бульб топінамбуру. Розроблена рецептура і досліджені органолептичні та хімічні показники топінамбурово-морквяної пасти функціонального призначення.

1023. **Влияние** инулиносодержащего сырья на процесс брожения полуфабрикатов для галет / Е. Г. Иогачева, О. В. Макарова, Е. В. Хвостенко, А. В. Громова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 6–9.

1024. **Внутренние** факторы, обеспечивающие получение конкурентоспособных кондитерских изделий функционального назначения / В. Кочетов, Н. Агеева, Л. Ревина, Л. Донченко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 38–40.

1025. **Гавриш, А. В.** Створення кондитерської продукції антианемічного спрямування з використанням різних форм заліза / А. В. Гавриш, В. В. Євлаш, О. В. Неміріч // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2(14). – С. 19–26.

1026. **Гойко, І. Ю.** Перспективи використання екстрактів з плодів волоського горіха як компонентів харчових продуктів функціонального призначення [Електронний ресурс] / І. Ю. Гойко, В. Д. Іванова, Н. В. Шнайдер // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 43. – С. 68–71. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9733> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Досліджено можливість використання екстрактів з плодів волоського горіху різного ступеня стиглості як джерел сполук антиоксидантної дії у технологіях напоїв профілактичного профілю. Визначено фізико-хімічні властивості екстрактів з плодів молочної, молочно-воскової та воскової стиглості, проаналізовано характер змін вмісту вітаміну С та фенольних сполук в них.

1027. **Горбань, Н.** Диетические кондитерские изделия / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 4 (77). – С. 45–46.

1028. **Горлов, И. Ф.** Эффективность использования нутовой муки в производстве кондитерских изделий / И. Ф. Горлов // Кондитерское производство. – 2014. – № 5. – С. 16–17.

1029. **Григоренко, О. М.** Використання каротельки для виробництва кондитерських виробів з радіозахисними властивостями / О. М. Григоренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 288–293.

Розглянуто якісні характеристики натуральної біодобавки каротельки та її вплив на організм людини. Розроблено рецептуру виробництва печива з додаванням каротельки та виявлено його радіозахисні властивості.

1030. **Григоренко, О. М.** Моделювання функціональних харчових продуктів / О. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 14–18.

1031. **Григоренко, О. М.** Технологія виробництва та радіозахисні якості печива з розторопшею / О. М. Григоренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 37-38. – С. 52–58.

1032. **Гула, П.** Тыквенная мука. Ее значение в рационе питания / П. Гула // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 3 (88). – С. 20–22.

1033. **Гурьянов, Ю. Г.** Технология производства и товароведная характеристика специализированного продукта для профилактики и комплексной терапии остеопороза / Ю. Г. Гурьянов, О. А. Васильева, В. М. Позняковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 55–56.

1034. Дейниченко Г. Как победить йододефицит / Г. Дейниченко, Г. Дюкарева // Питание и общество. – 2012. – № 3. – С. 12–13.

1035. **Диабетический** зефир на желатине / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. В. Кривошеева и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 5-6 (165). – С. 50–51.

1036. **Дорохович, А.** Використання лактулози при виробництві кексів / А. Дорохович, Н. Лиман // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 2 (63). – С. 3–5.

Стаття присвячена науковому обґрунтуванню і розширенню асортименту борошняних кондитерських виробів спеціального функціонального призначення з пребіотичними властивостями. Розроблено оптимальний рецептурний склад та досліджено вплив пребіотика лактулози на фізико-хімічні і структурно-механічні властивості тіста і готового виробу (кексу).

1037. **Дорохович, А. М.** Аналіз виробництва жувальної карамелі дієтично-функціонального призначення як великої технологічної системи / А. М. Дорохович, О. С. Божок // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 5. – С. 203–212.

Описано технологію виготовлення жувальної карамелі на основі раціонального використання суміші ізомальту і фруктози, що забезпечує жувальній карамелі статус "дієтично-функціональний продукт". Технологію виготовлення карамелі розглянуто як велику технологічну систему з розподілом на підсистеми, параметри оптимізації яких забезпечують ефективність великої системи. Встановлено значення оптимальних параметрів технологічних процесів кожної підсистеми.

1038. **Дорохович, А. М.** Виробництво жувальної карамелі спеціального призначення / А. М. Дорохович, О. С. Божок, Л. С. Мазур // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 9 (22). – С. 28–29.

1039. **Дорохович, А. М.** Маффіни на безглютеновому борошні для хворих на целиакию [Електронний ресурс] / А. М. Дорохович, Н. П. Лазоренко // Ukrainian food journal. – 2012. – Issue 1. – С. 58–61. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/4179> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Проведені теоретичні та експериментальні дослідження, на основі яких розроблено технологію маффінів для хворих на целиакию. На основі проведених досліджень визначили оптимальне співвідношення основних сировинних рецептурних інгредієнтів, що дало можливість отримати тісто і готові маффіни з якісними технологічними показниками.

1040. **Дорохович, А. Н.** Маршмеллоу диетического и функционального назначения / А. Н. Дорохович, В. В. Бадрук // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 34–35.

1041. **Дорохович, В. В.** Вафлі на аглютеновому борошні для хворих на целиакию / В. В. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2014. – № 6 (19). – С. 29–31.

1042. **Дубцов, Г. Г.** Новые виды мучных кондитерских изделий профилактического назначения / Г. Г. Дубцов, А. С. Джабоева, Л. Г. Шаова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 1-2 (100-101). – С. 50.

1043. Духу, Т. А. Влияние функциональности и технологичности маргаринов на качество кондитерских изделий / Т. А. Духу, И. А. Бурлова, О. А. Зотова // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2013. – № 1-2 (141-142). – С. 20–22.

1044. Духу, Т. А. Функциональность и технологичность маргаринов – гарантия качества кондитерских изделий / Т. А. Духу, И. А. Бурлова, О. А. Зотова // Кондитерское производство. – 2012. – № 2. – С. 9–11.

1045. Евдохова Л. Н. Использование ячменной муки для создания мучных кондитерских изделий оздоровительной направленности / Л. Н. Евдохова, Л. Н. Рукшан // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2012. – Т.2, вип. 12. – С. 203–213. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Цель работы – получение и использование муки ячменной кондитерской. Предложено использование муки ячменной в рецептурах мучных выпеченных полуфабрикатов в качестве функционального ингредиента. Получены данные об органолептических и физико-химических показателях качества мучных выпеченных полуфабрикатов. Разработана специализированная дегустационная карта для оценки мучных выпеченных полуфабрикатов. Разработаны дескрипторы органолептических показателей качества мучных выпеченных полуфабрикатов и оценена их интенсивность.

1046. Жулінська, О. В. Визначення нормативних параметрів якості і безпечності функціональних харчових продуктів / О. В. Жулінська, К. В. Свідло, Б. А. Половін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 2. – С. 217–225.

Стаття присвячена застосуванню методу аналізу ієрархій для визначення параметрів якості та безпечності функціональних харчових продуктів. З використанням інтегрованої системи розв'язання математичних, інженерно-технічних і наукових задач проведено послідовне використання даної методики на прикладі порівнювальних оцінок комплексних показників якості, що дає змогу розробити нормативні параметри якості та безпечності, а також норми, які б зобов'язували виробників відповідно маркувати харчові продукти, що мають статус функціональних.

1047. Изменение качества кексов функционального назначения с безглютеновыми видами муки в процессе хранения / А. В. Киркач, Т. А. Величко, Г. И. Евдокимова, М. Вовк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 235–240.

1048. Инновационные подходы к созданию рецептур печенья функционального назначения / И. В. Мажулина, Т. Н. Тертычная, В. И. Орбинский и др. // Хлебопродукты. – 2016. – № 1. – С. 56–57.

1049. Кацерикова, Н. В. Информационная модель качества печенья функционального назначения с пряностями и медово-ореховой начинкой / Н. В. Кацерикова, А. Н. Солопова // Кондитерское производство. – 2010. – № 1. – С. 29–32.

1050. Козубаева, Л. А. Печенье для безглютенового питания / Л. А. Козубаева, С. С. Кузьмина, М. Н. Вишняк // Пищевая промышленность. – 2010. – № 8. – С. 33.

1051. **Кондитерские** изделия пониженной калорийности и сахароемкости / А. Н. Дорохович, В. В. Дорохович, В. В. Малиновский, А. Г. Абрамова // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 7(104). – С. 18–21.

1052. **Кондитерские** изделия специального назначения, учитывающие требования нутрициологии к продуктам питания спортсменов / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, О. М. Яременко, Я. Естремская // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 4 (90). – С. 12-15. – Режим доступа: <http://>.

1053. **Кравченко, М. Ф.** Підвищення харчової цінності пряників за рахунок внесення фіто порошків / М. Ф. Кравченко, Н. Ю. Ярошенко // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 19. – С. 10–14.

Обгрунтовано доцільність концепції здорового харчування, розроблення наукових основ, реалізації та споживання продуктів оздоровчої дії. Розглянуто напрямки підвищення харчової цінності та зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів. Наведено результати досліджень хімічного складу пряників із кунжутного, кедрового шроту і гірчака зміїного та зміни, що відбуваються у складі цих виробів. Досліджено вплив добавки на органолептичні показники якості готових виробів.

1054. **Кравченко, М. Ф.** Пружно-еластичні властивості клейковини тістового напівфабрикату на основі функціональних композицій / М. Ф. Кравченко, М. П. Демічковська // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 167-169.

1055. **Кравченко, М. Ф.** Реологічні характеристики тістового напівфабрикату на основі функціональних композицій / М. Ф. Кравченко, М. П. Демічковська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 55-61.

1056. **Красина, И. Б.** Технологические аспекты обогащения вафельных листов функциональными ингредиентами / И. Б. Красина, Е. В. Филиппова, Н. А. Тарасенко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 28–30.

1057. **Кузхнецова, Н.** Сладкий вкус здоровья / Н. Кузхнецова // Новости торговли. – 2012. – № 8/9 (160). – С. 36–41.

1058. **Кулиненко, О.** В каких же случаях полезны пивные дрожжи / О. Кулиненко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 41–42.

1059. **Куриной А. В.** Разработка носителя кондитерской лекарственной формы для фармакотерапии и профилактики заболеваний пародонта / А. В. Куриной, А. А. Рыжов, В. В. Гладышев, В. Г. Клементьев, А. Д. Дюдюн // Запорожский медицинский журнал. – 2012. – № 4. – С. 68–70. – Режим доступа до Електронного каталога Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Установлено, что соотношение сахара и крахмальной патоки в карамельной массе для леденцовых карамелей оказывает значимое влияние на растворимость этой кондитерской лекарственной формы. Дисперсионный анализ результатов исследований показал, что оптимальную растворимость основы-носителя леденцовой карамели обеспечивает соотношение сахара и патоки крахмальной 65:35.

1060. **Курінний А. В.** Обґрунтування оптимальної концентрації полігексаметиленгуанідину фосфату в кондитерських лікарських формах антимікробної дії для фармакотерапії й профілактики захворювань пародонта /

А. В. Курінний, Н. Л. Количева, В. В. Гладішев, В. Г. Клементьєв, А. Д. Дюдюк // Запорожский медицинский журнал. – 2012. – № 2. – С. 100–103. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

В результате изучения антимикробной активности модельных систем леденцовой карамели для терапии и профилактики пародонтитов с полигексаметиленгуанидина фосфатом установлено, что его концентрация в лекарственной форме статистически значимо влияет на эффективность композиций и прямо пропорциональна степени антибактериальной и противогрибковой активности. Выявлено, что 0,1 % концентрация полигексаметиленгуанидина фосфата в леденцовой карамели обладает оптимальным сочетанием антимикробной активности и потребительских свойств с учетом необходимости незначительной коррекции вкуса данной кондитерской лекарственной формы.

1061. **Кучерук, З. І.** Використання борошна проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів / З. І. Кучерук, Я. Ю. Чорнобай // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 27–29.

1062. **Лекарственные** травы, фрукты и ягоды можно и нужно использовать в кондитерских изделиях // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2008. – № 7-8 (44-45). – С. 42–44.

1063. **Лисюк, Г. М.** Дослідження якості заварних пряників із використанням дієтичної добавки "клітковина ядер волоського горіха" / Г. М. Лисюк, О. Г. Шидакова-Каменюка // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2(14). – С. 233–238.

1064. **Льняное** масло – функциональный ингредиент в производстве пралине / И. Б. Красина, Н. А. Тарасенко, В. В. Зоря и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 1 (125). – С. 28–29.

1065. **Магомедова, А. Д.** Влияние функциональных свойств пищевых добавок на сохранность бисквитно-кремовых изделий / А. Д. Магомедова, М. Е. Чернов // Хлебопродукты. – 2012. – № 9. – С. 36–37.

616. **Малафеев М. Т.** Вплив дієтичної добавки "Гемовітал" на реологічні властивості глазури для кондитерських виробів / М. Т. Малафеев, М. І. Погожих, В. В. Євлаш, А. В. Гавриш // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2010. – № 5/6. – С. 63-65. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

Визначено, що какао-олія та пальмоядрова олія є ньютонівськими рідинами за всіх температур досліджень, яким за умов додавання до них дієтичної домішки "Гемовітал" притаманна неньютонівська течія. Подрібнення частинок дієтичної домішки "Гемовітал" в олії веде до збільшення когезії між частинками та утворення стабільної суспензії. Встановлено раціональну масову частку дієтичної домішки "Гемовітал" для глазури.

1066. **Мамаева, Т.** Можно ли верить в полезность диабетических кондитерских изделий? / Т. Мамаева // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 2 (111). – С. 12–13 ; № 7-8 (116-117). – С. 58–59.

1067. **Мармелад** для школьного питания / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. С. Хрипушина, М. В. Ожерельева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 1-2. – С. 58–60.

1068. **Методология** проектирования кондитерских изделий функционального назначения / И. Ю. Резниченко, Ю. А. Алешина, А. И. Галиева, Е. Ю. Егорова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 9. – С. 28–30.

1069. **Мисюров, Д.** Новые рецептуры хлебобулочных изделий профилактического питания / Д. Мисюров // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 3 (64). – С. 55–54.

1070. **Много** существует кондитерских изделий специального назначения // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 19–21.

1071. **Много** существует кондитерских изделий специального назначения // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 5 (78). – С. 19–21.

1072. **Могильный, М. П.** Оценка технологических показателей качества кексов для диетического питания / М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 121–124.

1073. **Молчанова, Е. Н.** Банановая мука в мучных кондитерских изделиях для диетического питания / Е. Н. Молчанова, Е. В. Ли, Т. М. Исакова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3–4. – С. 44–45.

1074. **Наливайко, Н.** Леденцы без...сахара / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 4 (29). – С. 16–17.

1075. **Наукові** основи технологій харчової продукції лікувально-профілактичного призначення, одержаної шляхом акумуляції функціональних інгредієнтів / Є. П. Пивоваров, О. П. Неклеса, Г. В. Степанькова та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 5, Ч. 2. – С. 131–141.

1076. **Нестандартный** подход к детскому питанию // Тара и упаковка. – 2011. – № 6 (126). – С. 36.

1077. **Неміріч, О. В.** Використання фруктових порошків в технології сметанних кремів [Електронний ресурс] / О. В. Неміріч, Ю. В. Матвійчук, Д. М. Костирко // Готельно-ресторанний бізнес : інноваційні напрями розвитку. – 2015. – С. 119–120. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20018?mode=full> (дата звернення: 24.04.2018). – Назва з екрана.

На сьогодні в Україні стрімко набуває популярності виробництво різних продуктів функціонального та оздоровчого призначення. У закладах ресторанного господарства намагаються вводити такі продукти у раціон, адже при їх регулярному споживанні можна уникнути багатьох хвороб, зміцнити імунітет та покращити стан організму в цілому.

Особливої уваги слід приділити збагаченню десертів. На сьогодні в Україні стрімально набирає популярність виробництво різних продуктів функціонального і оздоровительного призначення.

1078. **Новая** технология и рецептуры диабетических сахаристых кондитерских изделий / М. И. Дождалева, В. В. Гончар, Ю. Ф. Росляков, Т. В. Калашнова // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 3 (16). – С. 24–28

1079. **Новые** возможности в производстве мучных изделий для спортивного питания / Д. С. Величко, Г. Г. Дубцов, В. М. Коденцова, О. А. Вржесинская // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 5. – С. 42–45.

1080. **Оболкіна, В.** Технології використання нетрадиційних компонентів у кондитерських виробках / В. Оболкіна // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 5. – С. 14–17.

Наведено результати застосування рослинної сировини з підвищеним вмістом біологічно-активних речовин: фруктових, ягідних, овочевих пюре та додаткових структуроутворювачів при створенні технологій нового асортименту цукерок, оздоблювальних напів-фабрикатів з желевної та збивної структурою, термостабільних фруктових, ягідних, овочевих начинок.

1081. **Олешко, Л.** Кондитерские изделия могут быть полезными / Л. Олешко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 1 (122). – С. 19.

1082. **Павлюк, Р. Ю.** Використання рослинних добавок у нових кондитерських виробках імуномодуючої та радіозахисної дії / Р. Ю. Павлюк, Н. П. Максимова // 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. 175–177.

1083. **Перспективи** виробництва національних хлібобулочних виробів в умовах хлібозаводів та пекарень / Т. Є. Лебеденко, Т. П. Новічкова, Н. Ю. Соколова, М. Д. Місержи // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 1 (1). – С. 17–23.

1084. **Перспективи** розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целіакію / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко, Ю. О. Федоренко // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 3 (211). – С. 43–48.

1085. **Побочные** продукты переработки зерна в производстве мучных кондитерских изделий функциональной направленности / Г. Магомедов, Ю. Шишацкий, И. Плотникова, А. Олейникова // Хлебопродукты. – 2012. – № 2. – С. 40–42.

1086. **Разработка** технологии функционального зефира / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, И. Г. Барсукова и др. // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2013. – № 9 (144). – С. 38–39.

1087. **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.

1088. **Савенкова, Т. В.** Производство функциональных кондитерских изделий – проблемы и пути их решения / Т. В. Савенкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 7 (131). – С. 6–8.

1089. **Сбивные** безглютеновые мучные кондитерские изделия на основе амарантовой муки / Г. О. Магомедов, Т. А. Кучменко, Т. А. Шевякова и др. // Хлебопродукты. – 2014. – № 6. – С. 47-49.
1090. **Свідло, К. В.** Науково обґрунтована технологія кексового напівфабрикату геродієтичного призначення / К. В. Свідло, Г. В. Браженко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 1 (22). – С. 30–32.
1091. **Святославова, И. М.** Роль ингредиентов в формировании функциональных и технологических свойств кондитерских изделий / И. М. Святославова // Кондитерское производство. – 2014. – № 2. – С. 6-11.
1092. **Сирохман, I. В.** Тістечка збагачені йодом / I. В. Сирохман, Н. С. Палько // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 48–50.
1093. **Скобельская, З. Г.** Жевательный мармелад с функциональными свойствами / З. Г. Скобельская, С. А. Бутин, М. Н. Седова // Кондитерское производство. – 2015. – № 4. – С. 31-32.
1094. **Скобельская, З. Г.** Кондитерские изделия профилактического назначения / З. Г. Скобельская, С. А. Бутин, Н. А. Ульянкина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 7 (150). – С. 12–13.
1095. **Скобельская, З. Г.** Мармелад профилактического назначения / З. Г. Скобельская, С. А. Бутин, М. Н. Седова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 1-2 (155). – С. 61–62.
1096. **Скобельская, З. Г.** Расширение ассортимента вафель профилактического назначения / З. Г. Скобельская, И. В. Гончарук, А. Е. Соловарова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 9. – С. 20–22.
1097. **Скобельская, З. Г.** Расширение ассортимента вафель профилактического назначения / З. Г. Скобельская, И. В. Гончарук, А. Е. Соловарова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 9. – С. 20–22.
1098. **Солоницька, I. В.** Удосконалення рецептури хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення із заморожених напівфабрикатів / I. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк, I. В. Студентова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, вип. 38. – С. 221–225.
1099. **Способ** производства фруктовых батончиков для функционального питания с овощными, злаковыми и ореховыми добавками (ru 2493720) / В. Ф. Винницкая, А. Ю. Коршунов, Е. И. Попова, С. С. Комаров // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 3-4. – С. 29.
1100. **Тарасенко, Н. А.** Влияние добавки порошка из семян эспарцета на функционально-технологические свойства сдобного печенья / Н. А. Тарасенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 41–44.
1101. **Тарасенко, Н. А.** Диетические вафли с подсластителем из стевии / Н. А. Тарасенко, И. Б. Красина, Ю. Г. Денисенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 43–44.
1102. **Тарасенко, Н. А.** Разработка функциональных продуктов питания для профилактики ожирения / Н. А. Тарасенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 60–63.

1103. **Технологія** жирового напівфабрикату для кондитерської та шоколадної глазурі антианемічного спрямування / М. І. Погожих, В. В. Євлаш, О. В. Неміріч, А. В. Гавриш // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 10–19.

1104. **Тигунцева, Н. П.** Приготовление мармелада, обогащенного пектиновыми веществами одуванчика лекарственного / Н. П. Тигунцева, С. Н. Евстафьев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 36–39.

1105. **Толкунова, Н. Н.** Изыскание функциональных ингредиентов для создания термостабильных наполнителей на основе овощного пюре / Н. Н. Толкунова, М. А. Козичева, В. С. Житникова // Кондитерское производство. – 2012. – № 6. – С. 24–25.

1106. **Филимонова, А. В.** Современные тенденции конструирования композиций с функциональными свойствами / А. В. Филимонова, А. С. Гаврилов, О. Н. Зуева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 5 (40). – С. 37–42.

1107. **Формирование** потребительских свойств вафельных изделий специального назначения / Е. В. Филиппова, И. Б. Красина, Н. А. Тарасенко, Д. П. Навицкас // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3 (332-333). – С. 110–112.

1108. **Фошан, А. Л.** Науковий підхід до розроблення технології напівфабрикатів для оздоблення кондитерських виробів / А. Л. Фошан, А. М. Григоренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 218–223.

1109. **Функциональный** мармелад без сахара : обоснование выбора ингредиентов / Л. Е. Смирнова, О. И. Кудряшова, И. А. Типисева, А. Д. Владимиров // Пищевая промышленность. – 2012. – № 11. – С. 64–66.

1110. **Хецуриани, Г. С.** Новый ассортимент мармеладо-пастильных изделий функционального назначения / Г. С. Хецуриани, Ц. З. Хуцидзе // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 3. – С. 8–9. – Режим доступа к Электронному каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі – <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

1111. **Шаповалова Н.** Вплив дієтичної добавки "Ламідан" на черствіння пастильних виробів / Н. Шаповалова // Товари і ринки. – 2012. – № 1. – С. 123–131. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Досліджено зміни масової частки вологи, вмісту вільної та зв'язаної води в пастильних výroбах під час зберігання. Встановлено позитивний вплив "Ламідану" й цикорлаку на уповільнення процесу черствіння зефіру та лукуму. Визначено доцільність використання пакетів із біоксально-орієнтованої поліпропіленової плівки з метою збільшення терміну зберігання пастильних виробів.

1112. **Шаповалова, Н.** Пастильні кондитерські вироби фізіологічно-функціонального призначення / Н. Шаповалова // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 5 (91). – С. 24–28.

1113. **Шестопалова, Н. Е.** Применение функциональных ингредиентов в хлебобулочных и кондитерских изделиях / Н. Е. Шестопалова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 3-4 (156). – С. 10–12.

1114. **Шленская, Т.** Характеристика хлебобулочных изделий для функционального питания / Т. Шленская // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 3 (124). – С. 32–33.

1115. **Щеколдина, Т. В.** Использование квиноа в производстве мучных кондитерских изделий для людей, страдающих целиакией / Т. В. Щеколдина, А. Г. Христенко, Е. А. Черниховец // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 5 (34). – С. 54–59.

Розділ 8

Обладнання, упаковка, санітарія та гігієна кондитерської промисловості

Навчальні видання

1116. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учеб. пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. – Санкт-Петербург : Троцкий мост, 2011. – 360 с.

1117. Ельперін, І. В. Об'єкти автоматизації галузі. Основи автоматизації хлібопекарського виробництва : навч. посібник / І. В. Ельперін, Є. С. Проскурка ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – Режим доступу к Електронному каталогу Науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій : <http://elibrary.nuft.edu.ua/library/DocDownloadForm?docid=353113> (дата звернення: 17.05.2018). – Назва з екрана.

1118. Заплетніков, І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посібник / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев ; Національний університет харчових технологій, Донецький національний університет економіки і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 344 с.

1119. Лебедева, Л. Н. Производство кондитерских изделий на предприятиях и в цехах малой мощности : учеб. пособие / Л. Н. Лебедева, С. Д. Дудко, В. И. Оболкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Київ : Инкос, 2012. – 416 с.

1120. Пакувальне обладнання : підручник / О. М. Гавва, А. П. Беспалько, А. І. Волчко, О. О. Кохан. – Київ : Упаковка, 2010. – 744 с. –

1121. Поперечний, А. М. Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник / А. М. Поперечний, В. О. Потапов, В. Г. Корнійчук ; Донецький національний університет економіки і торгівлі, Харківського державного університету харчування і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 312 с.

1122. Чепелюк, О. О. Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв : підручник / О. О. Чепелюк, О. А. Єщенко, Ю. Ю. Доломакін ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 311 с.

Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

1123. Мостика, К. В. Формування властивостей водонепроникних паперових пакувальних матеріалів для кондитерських виробів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / К. В. Мостика ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2012. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

1124. **Стадник, І. Я.** Науково-технічні основи процесів та розробка обладнання для безлопатевого змішування тіста [Електронний ресурс] : автореф. дис... д-ра техн. наук : 05.18.12 / І. Я. Стадник ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2013. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/13630> (дата звернення: 25.04.2018). – Назва з екрана.

Дисертація присвячена розв'язанню проблем енерго- та ресурсозбереження в хлібопекарській та переробній промисловості за рахунок упровадження вдосконаленого безлопатевого методу змішування з урахуванням стадійності процесу утворення в'язко-пружно-пластичного тіста і створення науково обґрунтованих засад технології отримання якісного хліба із застосуванням дискретно-імпульсної деформації на ДБМТ нового покоління.

Статті з наукових та фахових видань

1125. **Автоматизированное** и полуавтоматизированное производство кремов и бисквитного теста // Кондитерское производство. – 2010. – № 5. – С. 12.

1126. **Автоматическая** линия для производства гриссини и таралли // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6 (39). – С. 21.

1127. **Барига, А.** Мікробіологічний стан приміщень, обладнання і повітря як важливий чинник виробництва безпечних харчових продуктів / А. Барига, Б. Полець, Р. Чаповська // Ukrainian food journal. – 2014. – Vol. 3, issue 4. – С. 595–603.

1128. **Березовский, Ю. М.** Распределение температуры при вытяжке карамельного жгута / Ю. М. Березовский, Ю. А. Калошин, В. Н. Андреев // Кондитерское производство. – 2015. – № 2. – С. 30–31.

1129. **Березовский, Ю. М.** Формование изделий в каралеме- и штампующе-режущих машинах / Ю. М. Березовский, В. Н. Андреев // Кондитерское производство. – 2016. – № 6. – С. 24–26.

1130. **Беспалько, А. П.** Обладнання для дозування і пакування дрібноштучних харчових виробів / А. П. Беспалько, О. М. Гавва // Упаковка. – 2010. – № 3 (76). – С. 33–36 ; № 4 (77). – С. 32–35.

1131. **Богатырева, Т. Г.** Современные упаковочные материалы для кондитерских изделий / Т. Г. Богатырева // Кондитерское производство. – 2011. – № 3. – С. 29–31 ; – № 6 (118). – С. 6–9.

1132. **Вибираємо** обладнання для печива // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 1. – С. 11.

1133. **Вспомогательное** оборудование для приготовления продукции во фритюре // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 41–42.

1134. **Горбань, Н.** Потребительский взгляд на дизайн упаковки для кондитерских изделий / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11 (108). – С. 38–41.

1135. **Горбань, Н.** Станок для формовки пряников, печенья, кексов / Н. Горбань // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 3 (64). – С. 42–45.

1136. **Дозаторы** начинки для кондитерских изделий // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 3 (112). – С. 13–14 ; № 7-8 (116-117). – С. 55–56.
1137. **Ефимова, А.** Оборудование для упаковки хлеба и кондитерских изделий / А. Ефимова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 1 (110). – С. 14–18.
1138. **Запакуємо і збережемо продукт** // Пекарня та кондитерська. – 2015. – № 3. – С. 19.
1139. **Зверева, Л.** Комплексно-механизированные линии для производства булочек, батонів, бубликов / Л. Зверева, З. Немцова, Н. Волкова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 4 (89). – С. 43–47.
1140. **Изменение** закономерностей содержания витаминов в процессе производства и хранения кондитерских изделий / Н. Б. Кондратьев, О. С. Руденко, О. С. Бородин и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 1. – С. 33–35.
1141. **Кавтарадзе, Н.** Упаковывание хрупкого печенья (от фасования до инспекции качества) / Н. Кавтарадзе // Упаковка. – 2017. – № 4 (119). – С. 58.
1142. **Квашнин, К. В.** Универсальная установка для производства начинок и фруктово-ягодных наполнителей / К. В. Квашнин // Переработка молока. – 2015. – № 4. – С. 40–41.
1143. **Кисельова, О.** Презентуємо сучасне обладнання, на якому готують сировину і тісто для борошняних кондитерських виробів / О. Кисельова, Н. Подвизнікова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 7-8 (68-69). – С. 52–54.
1144. **Кондратьев, Н. Б.** Влияние упаковки на сохранность кондитерских изделий / Н. Б. Кондратьев // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 7 (150). – С. 16.
1145. **Кравченко, О.** Удосконалення обладнання для приготування тістових напівфабрикатів / О. Кравченко, Ю. Теличкун, В. Теличкун // Ukrainian journal of food science. – 2014. – vol. 2, issue 1. – С. 81–88.
1146. **Кривопляс-Володіна, Л. О.** Основи вибору технологічного обладнання в пакувальних лініях харчових виробництв / Л. О. Кривопляс-Володіна, О. М. Гавва, А. В. Деренівська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 6. – С. 140–150.
1147. **Кривошей, В. М.** Упаковка для кондитерских виробів в Україні (ринок, тенденції розвитку) / В. М. Кривошей // Упаковка. – Київ, 2018. – № 2. – С. 14–17.
1148. **Лебединець, В. Т.** Сучасна упаковка для цукристих кондитерських виробів / В. Т. Лебединець, В. М. Завгородня // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 40–41.
1149. **Лозова, Т.** Використання пакувальних матеріалів для збереження якості нових вафель / Т. Лозова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 6 (115). – С. 3–6.

1150. **Меликов, А. Г.** Разработка и исследование устройства для формирования тестового полуфабриката восточной сладости бамя / А. Г. Меликов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 97-99.

1151. **Наливайко, Н.** Вспомогательное оборудование для приготовления продукции во фритюре / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 3 (64). – С. 35–36.

1152. **Осика, В. А.** Вплив паперових пакувальних матеріалів на збереження якості цукристих кондитерських виробів / В. А. Осика, К. В. Мостика, О. В. Романенко // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 157–163.

1153. **Осика, В. А.** Показники якості паперових пакувальних матеріалів для кондитерських виробів / В. А. Осика, К. В. Мостика // Упаковка. – 2010. – № 6 (79). – С. 26–29.

1154. **Особенности** упаковки шоколада // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 7 (115). – С. 30–31.

1155. **Передовые** комплексные решения для кондитерской отрасли (ШМЗ) // Хлебопродукты. – 2015. – № 4. – С. 34–35.

1156. **Простота** в деталях. От формочки до глазировки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2010. – № 3 (64). – С. 36–37.

1157. **Рензьев, О. П.** Новые линии для выработки специальных видов мучных изделий / О. П. Рензьев, В. М. Хроменков // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 6 (130). – С. 10.

1158. **Ряшко, Г. М.** Оборудование для производства печенья / Г. М. Ряшко, Г. В. Попова // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 4 (31). – С. 16–17.

1159. **Самойчук К. О.** Вдосконалення конструкції матриці шнекової машини для формування цукеркових виробів / К. О. Самойчук, В. І. Котенко, В. В. Іванова // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. – 2012. – Т. 4, вип. 12. – С. 47–55.

Проаналізовано типові конструкції машин для формування цукерок. Наведено аналітичні вирази для розрахунку енерговитрат машини. Розроблено конструкцію формуючої матриці, яка дозволяє покращити якість готових виробів. Проведено експериментальні дослідження на лабораторній установці вдосконаленої машини.

1160. **Сирохман, І.** Вплив пакувальних матеріалів на зміну мікробіологічних показників тістечок під час зберігання / І. Сирохман, Б. Кузьмінов, Н. Палько // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 5 (90). – С. 3–6 ; № 7-8 (92-93). – С. 8–11.

1161. **Складчиков, В.** Радикальное и жизненно необходимое : Хлебопекарное и кондитерское оборудование / В. Складчиков // Мир продуктов. – 2014. – № 2 (101). – С. 10–13.

1162. **Табаторович, А. Н.** Особенности маркировки обогащенных кондитерских изделий / А. Н. Табаторович // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 4 (39). – С. 62–67.

1163. **Технический** обзор: отсадочное оборудование для производства печенья // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 4 (128). – С. 24–25.

1164. **Технологическое** оборудование для производства мороженого и вафель // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – № 6. – С. 26–28.

1165. **Трафаретные** и отсадочные машины для нанесения начинки // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 25.

1166. **Удріс, Н. С.** Упаковка: засіб справити враження / Н. С. Удріс // Упаковка. – 2012. – № 3 (88). – С. 67–70.

1167. **Упаковка** ломких и липких кондитерских изделий // Упаковка. – 2014. – № 1. – С. 20–21.

1168. **Чурсінов, Ю. О.** Оцінка впливу роботи машин та обладнання на якість хлібобулочних виробів / Ю. О. Чурсінов, С. А. Черних, В. В. Петровенко // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 3 (180). – С. 32–34.

Іменний покажчик

Абрамова А. Г.	1004, 1051	Астрединова В. В.	276, 290, 417
Аветисян К. В.	382, 383	Афанасьєва О. П.	43
Аветісян К. В.	263	Афоняшина Т. Ф.	943
Агеева Н.	1024	Ахтемиров Е.	861, 862
Азарова М.	616		
Айдаєва Н. Г.	60, 689, 930	Бабіч А. О.	590
Акимова Т.	791	Бабкин В.	766
Акинфиева И.	779	Бабодей В. Н.	233
Акмен В. О.	996, 1005	Багрій Л. М.	649
Аксенова Л.	228	Бадрук В. В.	1006, 1040
Аксенова Л. М.	182, 768, 924, 939, 962, 1016	Баженова Е. Н.	92, 1018
		Базарнова Ю. Г.	432
Аксьонова О. Ф.	270	Байков В. Г.	378, 379
Алексанова В. М.	836	Байрамов Э. Э.	477, 479
Алексеев Г.	617	Бакайтис В. И.	294
Алексеев Г. В.	637	Бакирова Ю. В.	597
Алексеев Е. В.	412, 794, 822	Балаева Е. В.	854, 892, 857
Алексеев Н.	966, 967	Балим В. Ю.	590, 593
Алексенко Д. Н.	422	Бандуренко Г. М.	58, 952
Алехина Л. В.	903, 904	Банщикова Т. А.	111
Алехина Н. Н.	476	Баранова А. Е.	990
Алешина Ю. А.	1069	Барига А.	1128
Алтунджи К. С.	360	Барроуз А.	701
Амантаева А.	537	Барсукова И. Г.	202, 237, 313, 330, 418,
Аминева И. Я.	1017		1087
Амирасланов Т. И.	374	Барштейн В. Ю.	702
Андреев А.	617, 618	Бахмет М. П.	501
Андреев В. Н.	1129, 1130	Бахтин Г. Ю.	69
Андреев В. А.	903, 904	Бачинська Я. О.	703
Андрощук В.	31	Башкірова Н. В.	839
Анина Л. И.	343	Башта А. О.	1019, 1020
Анисимов Л. В.	700	Бедрач Н.	621
Антипова Л.	775	Безверхая Н. С.	926
Антипова О. В.	130	Белінська К. О.	1007
Антоненко А. В.	688	Белова И. А.	277, 938
Арпуль О. В.	558	Белявская И. Г.	433, 434, 480, 585, 855
Арсанукаев И. Х.	283, 331		
Арсеньєва Л. Ю.	77	Беляева Ю. А.	789
Артамонова М.	195	Беньдюк А. А.	196
Артамонова М. В.	193, 261, 265, 266, 270, 302, 303	Бердышникова О.	536
		Бережная О. С.	192
Артеменко В. С.	619	Березовский Ю. М.	1129, 1130
Артемова Е. Н.	200, 620	Берулава И. О.	249
		Беспалько А. П.	1121, 1131

Бессараб А. В.	358	Будникова А.	781
Бессонова Н. Г.	419	Букашина Л. С.	137
Білецька Я. О.	310, 314, 318	Букшина Л.	62, 244, 622, 634, 655, 664, 729, 927
Білик А. О.	470		
Білик О. А.	56	Буланша Н. А.	1022
Благовещенский И. Г.	138, 139, 155, 157, 162, 238, 977	Бульчук Е. А.	254
Бобожонова Г. А.	364	Бурлова И.	623
Богатырева Т. Г.	433, 434, 855, 1132	Бурлова И. А.	435, 624, 705, 1043, 1044
Богданов О. А.	285	Бурлова Н. А.	625
Богданович Л.	367	Бурцева О.	375
Бодак М. П.	759	Бутин Г.	1096
Бодрова А. А.	800		
Бодункова Т.	980	Бутин С. А.	187, 269, 296, 1094, 1095
Божок А. С.	209	Бутковский М.	393, 436, 928
Божок О.	207	Буток О. С.	593
Божок О. С.	208, 1008, 1037, 1038	Бухтоярова З. Т.	404, 717
Бойдуник Р. М.	780	Бушкина Л. С.	837
Бойцова Е. Е.	230	Быкова А. С.	418
Бокій О. В.	38	Валентинова Н. И.	829
Болгова Д. Ю.	811	Валуева К. Н.	855
Болгова Н. В.	337	Васечкин М. А.	481
Болотов В. М.	203	Василенко З. В.	586
Бондаренко І. О.	656	Василенко Л.	482
Бондаренко Ю.	546	Василенко Ю.	540
Бондаренко Ю. В.	56, 528	Васильева О. А.	1033
Бондарук Ю.	65, 274	Васькина В.	81
Бондарчук О.	677	Васькина В. А.	255, 259, 315, 381, 394, 395, 433, 434, 437, 652
Боровик І. О.	323	Величко Д. С.	1080
Бородин З. М.	408		
Бородин О. С.	1141	Величко Т.	863
Бортнічук О.	589	Величко Т. А.	1047
Борук С. Д.	644	Вербицкий Р. В.	909
Ботштейн Б. Б.	678	Верченко Л. М.	231
Бочковская Е.	268	Винник Л. О.	657
Боярова М. Д.	292	Винницкая В. Ф.	1100
Браженко Г. В.	1091	Витко Ю. С.	481
Бриллиантова Н.	539	Вихарева А. О.	281
Бровко Е. М.	998	Вихарева А. О.	280
Бронникова Т. В.	719	Вишняк М. Н.	765, 1050
Бугаец И. А.	404, 717	Вініченко К. П.	465
Бугаец Н. А.	404, 717		

Вітковський І.	929	Гладышев В. В.	1059
Вітковський О. С.	39	Гліцевич В. А.	440
Владимирова А. Д.	1110	Глухенький И.Ю.	810
Власова К. В.	620	Гніцевич В. А.	441
Вовк М.	1047	Говорушко Т. А.	36, 37
Войно Л. И.	61, 931	Годунов О. А.	719
Войтова М. А.	338	Гойко І. Ю.	899, 1026
Волкова Н.	488	Головачева А. В.	394, 395, 437, 1009
Волкова Н.	498, 500, 575, 588, 1140	Головко Н. П.	271
Волощук Г.	721, 927, 968	Головко М. П.	197, 683
Волчко А. І.	1121	Головко Т. М.	197
Вольнова Н. В.	440	Гончар В. В.	728, 1079
Вольф Е. Ю.	627	Гончаровский Д. А.	422
Воронич С. С.	978	Гончарук И. В.	806, 1097, 1098
Воронков Н. Е.	939	Горбань В. Г.	619
Вржесинская О. А.	1080	Горбань Н.	232, 272, 442, 491, 492, 573, 707, 823, 1027, 1135, 1136
Выборнов А. А.	700		
Гавва Е.	932, 933, 1121, 1131, 1147	Горбань О. В.	619
Гаврилов А. С.	1107	Гордиенко Л. В.	382, 383
Гавриш А.	540, 589	Гордієнко Л.	628
Гавриш А. В.	466, 515, 874, 1025	Гордієнко Л. В.	629
Гавриш Т. В.	565	Горлов И. Ф.	1028
Гагарина А.	339	Горобченко Є.	341
Гаджиев Т.	497	Горовой В.	760
Гадзало Я. М.	38	Городецкий В. О.	149
Гайдай М. Г.	377	Горячева Г. Н.	108
Гайдаченко О.	439	Горячева Г. Н.	227
Галиева А. И.	340, 356, 1069	Грегірчак Н.	319, 929
Гапонцева О. В.	850	Грегірчак Н. М.	451, 979
Гасай Є. Л.	590	Грекова А.В.	412, 794
Гасанова А. Е.	819	Григоренко А. М.	194, 473, 474
Георгиева А. В.	541	Григоренко Н. О.	136, 140
Герасименко В.	143	Григоренко О. М.	1029-1031
Гершончик К. Н.	233	Гринченко О.	396
Гинс В. К.	316, 800, 805	Гришина О.	788
Гирка О. І.	744	Громова А. В.	1023
Гірняк Л. І.	745, 858	Губський С. М.	270
Гладышев В. В.	1060	Гук П.	708
Гладій Х. Г.	40	Гук П.	824
		Гукасян Т. М.	807

Гула П.	205, 493, 709, 1032	Дзигар О. О.	634
Гулевич Ю.	825	Дикарева Ю. М.	412, 794, 822
Гулова Т. И.	85, 856	Дикур О. Н.	354
Гундяева А. А.	635, 763	Димитриевич Л. Р.	995
Гуреева В.	73	Діденко Є.	109
Гуркева Г.	781	Діхтяр А. М.	660
Гуров А. В.	443	Діхтярь А.	676
Гуров В. В.	494, 592	Дмитриева Е. В.	737
Гурова А.	327, 788	Дмитриева Ю.	969
Гурьянов Ю. Г.	356, 1033	Дождалева М. И.	1079
Гусева Т. И.	85, 856	Доломакін Ю. Ю.	1123
Гутник С.	169, 342	Домахіна М. О.	632
Гуць В. С.	397	Доморощенко М. Л.	110, 865
Давидович О.	747	Донцова І. В.	711, 858, 919
Давидович О. Я.	63, 696, 710, 895	Донченко Л.	1024
Давыдова Р.	761	Донченко Л. В.	483
Давыдова Р.	826, 827	Дорн Г. А.	356
Давыдова Р. Э.	786	Дорохович А.	65, 207, 274, 932, 933, 1036
Даниленко Л. В.	626, 726	Дорохович А. М.	1, 3, 126, 208, 317, 712, 859, 1037-1039, 1052
Данильчук Ю. В.	196	Дорохович А. Н.	209, 1040
Данович Н.	469	Дорохович В.	545, 736, 932, 933
Данович Н. К.	783, 787	Дорохович В. В.	1, 3, 126, 630, 631, 712, 1010, 1041, 1051, 1052
Даутканова Д.	542	Доценко В.	527
Девяткина Л. А.	158, 163, 164	Доценко В. Ф.	515, 558, 874, 1085
Дейниченко Г.	543, 1034	Дочинець І. В.	884
Деканський В.	424	Драгилев А.	66
Демидова Т. И.	570	Драгилев А. И.	1117
Дёмина Ю. С.	700	Драгунова В.	256
Демічковська М. П.	1054, 1055	Дремучева Г. Ф.	419, 906
Деммель Л.	206	Дробот В.	546
Демьяненко Т. Ф.	865	Дробот В. І.	56, 524, 525, 528
Денисенко Ю. Г.	70, 1102	Дубинин В.	574, 934
Деревянкина Н. В.	64, 398, 399, 691		
Деренівська А. В.	1147		
Дериглазова Е. В.	400		
Дерканосова Н. М.	220, 273, 316		
Деркач А. В.	495		
Десик М.	594		
Десик М. Г.	506		
Джабоева А. С.	1042		
Джахангирова Г. З.	544		

Дубцов Г. Г.	406, 410, 1042, 1080	Жирнова Е. В.	484
Дубцова Г. Н.	378, 379, 381	Житникова В. С.	1106
Дуденко Н. В.	935, 995	Жоркова Ж.	210
Дудко С. Д.	655, 664, 1120	Жуков А. Г.	549
Духу Т. А.	67, 119, 121, 122, 435, 1043, 1044	Жулінська О. В.	1046
Дьяков О. Г.	265	Журавлев А. А.	324, 326, 421, 554, 635, 659, 671, 730, 738, 763, 881, 885
Дьяков О.	676		
Дюкарева Г.	318, 1034	Забалуева Ю. Ю.	548
Евдокимова Г. И.	1047	Забара И. А.	456
Есин С.	715	Завгородня В. М.	937
Евдохова Л. Н.	1045	Завгородня В. М.	937, 1149
Евтухова О. М.	608	Заворохина Н. В.	646
Евтушенко А.	639	Загорулько О. Є.	129
Егорова Е. Ю.	69, 1069	Зай О. С.	209
Елесина В. В.	69	Заикина В. И.	829
Елисеева Т. И.	835	Заинчковский А. А.	44
Елькина А.	828	Зайцев Д. А.	925, 978
Ельперін І. В.	1118	Зайцева Л. В.	343, 800
Емельянов А. А.	273	Зайцева П. В.	292
Ердакова В. П.	224	Залевская Н.	73
Ерёмина О. Ю.	713, 714	Запаренко Г. В.	878, 889
Еремина Т. А.	562	Заплетніков І. М.	1119
Ержанова М.	497	Захарова А.	715
Еркебаев М.	497	Зверева Л.	1140
Ермакова А. М.	805	Зверева Л.	499, 500, 575
Ершова Н. П.	811	Зверева Л. Л.	498
Есикова Н. В.	857	Звягинцева М. В.	72, 141, 402, 403
Есина А. Н.	235		
Естремская Я.	1052	Звягінцева-	444, 451
Ефимова А.	1138	Семенець Ю. П.	
Євдокимова Г.	863	Звягінцева-	447
Євлаш В. В.	673, 1025, 1066, 1104	Семенець Ю.	
Євлаш В. Н.	996	Згурський А.	244
Євтушенко А. В.	401	Земелько М. Л.	171
Ємельникова Н.	721	Зимнухова О. С.	857
Ємельянова Н.	677	Зінченко Т. В.	1
Єщенко О. А.	1123	Зоря В. В.	1064
Жидецька І.	628	Зотова Л. В.	321
Жидецька І. В.	629	Зотова О. А.	435, 1043, 1044
		Зубко Н.	84

Зуева О. Н.	1107		758
Зуйко В. І.	692	Казьмина О. И.	787
Зыбинский Б. А.	638, 871	Калакура М. М.	79
Зюзько А. С.	789	Калашнова Т. В.	1079
Иванец Г. Е.	340	Каленик Т. К.	835
Иванкина Н. Ф.	218	Калинина А.	372
Иванова М.	445	Калиновская Т.	62, 104, 240, 244
Иванцова М.	907	Каліновська Т. В.	80, 102, 137, 226, 229, 927
Ивашкин Ю. А.	155, 162	Калошин Ю. А.	1129
Ивкова И. А.	716	Калошина А.	81
Игнатова Ю. В.	555	Камбулова Ю.	447, 468
Измайлова Т. И.	830, 841	Камбулова Ю. В.	304, 305, 444, 448, 459
Илларионова Е. А.	449	Каменчук Т. В.	221
Ильина О.	4, 831	Капліна Т. В.	681, 998
Ильина О. А.	832, 833	Капрельянц Л. В.	1000
Ильчишина Н. В.	926	Карачанська Т.	469
Иоргачева Е. Г.	382, 383, 718, 864, 1023	Карпенко П. О.	1003
Иоргачева Е.	143	Карпова Д. С.	547
Исакова Т. М.	1074	Карпович І.	75
Исраилова Х. А.	421, 730, 738	Карпунина Л. В.	76
Иунихина В.	4	Карушева М. Г.	51
Иунихина В. С.	5	Карцева Н. Я.	7
Ищенко Д. И.	296	Карчевская О. Е.	419
Ібрагімов Е. Е.	45	Касабова Е. Р.	897
Иванов С. В.	997	Касабова К. Р.	852, 890, 891
Иванова В. В.	1160	Касілова Л. О.	878
Иванова В. Д.	899, 1026	Кассель Д.	211
Ігнатенко В. О.	49	Каткова Н. Н.	400
Іжевська О.	546	Кацерикова Н. В.	1049
Іжевська О. П.	685	Квашнин К. В.	1143
Ільдїрова С. К.	595	Киреева М. С.	637
Іоргачова К. Г.	559, 973	Кириллова О.	380
Іщенко Т.	527	Кириллова О. В.	867
Йовбак У.	75	Киркач А. В.	1047
Йовбак У. С.	686	Кирпиченкова О.	774, 966, 967
Кавтарадзе Н.	1141	Кирпиченкова О. М.	764, 773
Казаков Д. С.	550, 553	Кирьянова А. А.	397
Казакова Н. В.	790	Кисельова О.	1144
Казанцев Е. В.	108, 227, 277	Кишко Е.	73
Казанцева И. Л.	124, 225, 385,	Кияница С.	240, 241, 677
		Кияница С. Г.	80, 634
		Кіптела Л. В.	129

Кіреєва О.	543	Кондратьєв Н. Б.	97, 98, 108, 170, 227, 278, 924, 938, 940, 941, 945-951, 962, 970, 971, 1140, 1144
Кірпічонок Д. І.	46	Кондратьєва Н. Н.	940
Кіяниця С.	104	Конєва С.	503
Клементьев В. Г.	1059, 1060	Коновалова Е. В.	638, 871, 872
Клепов Р. Е.	422	Коновалова М.	639, 640
Климаш Н. І.	36, 41, 47	Коновалова М. Ю.	641, 767
Клименко Л. С.	148	Конотоп Н. С.	836
Клименко Ю. Л.	916	Корецькая И. Л.	397
Кобец Е. С.	558	Корецька І.	405, 642, 847, 952
Кобылинская Е. В.	464, 868	Корецька І. Л.	58, 424
Ковалев Н. И.	7	Корзун В.	447
Ковалевская Е. И.	464	Коркач А. В.	322
Коваленко М.	551	Коркач Г. В.	323
Ковалёнок А. В.	943	Корнійчук В. Г.	1122
Коваль А. И.	127	Королюк Т. А.	917
Коваль Л.	733	Короселёв Н. И.	552
Ковальов О. В.	489	Коростылева Л. А.	292
Ковальова О. С.	900, 944	Коршунов А. Ю.	1100
Ковальчук А.	502, 596	Корячкин В.	159
Ковальчук В. В.	1019	Корячкин В. П.	422, 549, 643, 723, 724
Ковальчук М. В.	937	Корячкина С.	144, 159, 877
Ковальчук Х.	876	Корячкина С. Я.	549, 643, 719, 723, 724, 732, 942
Ковальчук Х. І.	853, 920, 894	Косенко О.	145
Ковач Н.	327	Костенко О. М.	209
Ковбаса В. М.	3, 630, 631	Костинюк А. М.	414
Коденцова В. М.	1080	Костирко Д. М.	1078
Кожина А. С.	987	Костінова Т. А.	917
Козак В. М.	869	Кострова И.	503
Козичева М. А.	1106	Котенко В. І.	1160
Козлова Г. Ф.	908	Котузаки О. М.	820, 973
Козловская А. Э.	977	Кохан О. О.	1121
Козобуева Л.	503, 715	Кочерга В. І.	653
Козубаева, Л. А.	765, 1050	Кочетов В.	174, 1024
Козырева С. М.	571		
Козырь А. Н.	868		
Колесникова Н. В.	548		
Количева Н. Л.	1060		
Коломиец С. Н.	127		
Колпакова В. В.	78		
Комаренко Я. А.	457		
Комаров С. С.	1100		
Кондакова И. А.	363		
Кондратова И. И.	255, 259		

Кочетов В. К.	82, 576, 695, 728, 768, 1017	Кузнецова Т. О.	197
Кошелева Н. П.	364	Кузьмина С. С.	1050
Кравченко Е. И.	897	Кузьмінов Б.	984, 1161
Кравченко М. Ф.	644, 769, 953, 1003, 1053- 1055	Куинь Ч. Фан	78
Кравченко О.	594, 1146	Кукин М. Ю.	100
Кравченко О. І.	582	Кулаков О. В.	758
Крамаренко Д.	543	Куликовская Л.	587
Крапивницкая И. А.	102, 764	Кулиненко О.	1058
Крапивницька І.	71, 153, 455, 458, 468, 471	Куліненко О.	910
Красильников В. Н.	110, 865	Кулініч В. І.	874
Красина И.	83, 84, 988	Куприна О. В.	123
Красина И. Б.	70, 235, 285, 429, 638, 645, 783, 785, 787, 789, 813, 871, 872, 1056, 1064, 1102, 1108	Куриной А. В.	1059, 1060
Краус С. В.	857, 892	Курочка О. С.	76
Кременевская М. И.	550	Кусова И. У.	378, 379, 406
Кривопляс-	1147	Куткина М. Н.	7
Володіна Л. О.		Куц А.	143
Криворук В. М.	909	Куцакова В. Е.	550, 553
Криворучко М. Ю.	687	Кучерук З. І.	647, 1061
Кривошеева А. В.	1035	Кучерукта З. І.	999
Кривошей В. М.	1148	Кучерявенко И. М.	799
Кришемінська Л. Д.	916	Кучменко Т. А.	351, 963, 964, 1090
Кролевец А. А.	55	Лаврова Л. Ю.	85, 597, 856
Кроніковський Д. О.	48	Лазарева Т.	144
Крутовой Ж. А.	878, 889, 1001	Лазарева Т. Н.	719
Крылова Э. Н.	257, 258	Лазаренко Н. П.	859
Крымчак А.	791	Лазоренко Н. П.	648, 1039
Крюкова Е. В.	646	Лapidус Т. В.	408
Кудрявцев В. М.	1119	Ларикова А.	407
Кудряшов А.	198	Лебедева Л. Н.	837, 1120
Кудряшова О. И.	1110	Лебедева Н. В.	280, 281
Кузнецова Л. С.	236, 262, 682, 851, 873, 893	Лебеденко Т. Є.	1084
Кузнецова Н.	1057	Лебединець В.	804
		Лебединець В. Т.	649, 711, 745, 858, 918, 1149
		Левківська Т. М.	58
		Леонов Д. В.	199
		Леонова И. Б.	125, 251, 936
		Лець Н.	589
		Ли Е. В.	1074
		Лиман Н.	1036

Линовская Н. В.	170, 172, 175, 176-179, 184, 344, 360	Львович Н. А.	315, 652
Лисенко В.	504, 577	Любенко Г. Д.	391
Лисицкая Р. П.	351, 963, 964	Любенко Г.	416
Лисовская М.	87	Маврина Е. Н.	258
Лисюк Г. М.	193, 261, 266, 302, 303, 602, 999	Магомедов Г.	882, 886, 1086
Литвин М.	505	Магомедов Г. Е.	651
Литвин Н.	345	Магомедов Г. О.	202, 204, 212, 213, 237, 276, 283, 290, 291, 301, 313, 320, 417, 421, 452, 456, 496, 554, 635, 636, 659, 730, 738, 762, 763, 866, 885, 1035, 1068, 1087, 1090
Литвин Н.	650		
Литвинова А. А.	276		
Литовченко И. М.	506		
Лихарева И.	282		
Лісовська Т.О.	495		
Лобосова Д. А.	313		
Лобосова Л. А.	202,212,237, 283,291,301, 320,326,330, 331,418,1068, 1087	Магомедов М. Г.	290, 276, 291, 301, 320, 326, 330, 331, 417, 418
Лозова Т.	747,803,876, 956,984,1150	Магомедова А.	756
Лозова Т. М.	63, 710, 744, 875, 894, 895, 921, 983	Магомедова А. Д.	838, 1065
Лозовская С.	150	Мажулина И. В.	1048
Лозовская Т. С.	151	Мазалова Л. М.	89, 450
Лосева Ю. В.	248	Мазаракі В. В.	1003
Лоцманов А. С.	834	Мазукабзова Э. В.	179
Лужная И.	88	Мазур Л. С.	208, 1038
Лукин Н. Д.	408	Майорова А. І.	692
Лукина С.	882, 886	Макаркина М. А.	200
Лукина С. И.	421, 730, 738, 635, 671, 763, 881, 885	Макарова М. И.	608
Лукинова Н. М.	354	Макарова О. В.	718, 864, 973, 1023
Лунин В.	969	Макеев В. С.	201
Луньова О. С.	647	Маклюков В. И.	725, 792, 883
Лупанова О. А.	220, 316, 334	Маковская И. С.	146
Лурье М.	66	Максимов А. С.	532
Луценко І.С.	317	Максимова Н. П.	1083
Луценко О. В.	916	Малафасев М. Т.	632, 673, 1066
		Малахин В.	770
		Малиновский В. В.	1051

Малова А. А.	870	Мирошникова Т. Н.	72, 89, 141,
Малофеева М. В.	90,180		147, 239, 402,
Малютина Т.	861, 862		403, 450, 958
Мамаева Т.	1066, 1067	Мистенева С. Ю.	801, 982
Мандзіроха Г. Я.	1020	Мисюров Д.	1070
Манк В. В.	91, 171	Митин В. Ю.	484
Манылов С. В.	92	Михайленко М. В.	808
Маркарян О. М.	201	Михайлик В. М.	726
Марков А. С.	834	Михайлишин М.	507
Мartiновський В. С.	49, 50	Михайлов В.	1001
Мартиросян А. В.	186, 188	Михайлов В. М.	683
Марцин Т. О.	1011	Михайлова Л. В.	328
Мась П. В.	598	Міронов О.	396
Матвеева И. В.	93,883	Місержи М. Д.	1084
Матвеева Т.	144, 877	Могильный М. П.	373, 902,
Матвеева Т. В.	732, 942		1073
Матвійчук Ю. В.	1078	Моисеева Е. Н.	95
Матисон В. А.	990	Мойсяк М. Б.	925
Матияшук О. В.	839	Молодницька О. М.	148
Матяс Д. С.	304, 305	Молотилин Ю. И.	149
Махинько В. М.	598	Молчанова Е. Н.	51, 410, 1074
Махинько Л. В.	598	Морозова В. В.	400
Мацакова Н. В.	501	Мостика К. В.	1124, 1153,
Мачнева А. С.	940		1154
Машир Н.	957	Мостова І.	959
Машовець М. Ю.	884	Муждабаев А.	508
Маюрникова Л. А.	146	Муратова Е. И.	160, 199
Медведева Е. Н.	123	Мурзін А. В.	126, 467,
Медведков Е.	497		1012
Медвідь І. М.	1085	Мухамедиев Ш. А.	255, 259, 652
Мелешкина Е. П.	127	Мызина И. В.	213
Меликов А. Г.	1151	Мякинникова Е. И.	321
Мельников В. В.	94, 409	Мясищева Н. В.	200
Мерман А. Д.	737		
Мехтиев В. С.	110, 865	Навицкас Д. П.	1108
Мизова И. Х.	555	Навицкас Д. П.	429, 785
Микаелян А. В.	549	Надточий В.	727
Микляшевски П.	111	Назар М. І.	653
Миколенко С.	516	Назимова Г. И.	834
Миколенко С. Ю.	517-519	Наливайко Н.	347, 348, 411,
Миллер О.	741		510, 511, 556,
Мингалеева З. Ш.	911		599, 960, 961,
Минеева А. А.	799		1075, 1152
Минченко Т. В.	840	Налур С. Ч.	349
Мирончук В. Г.	1119		

Науменко К. С.	43	Оболкіна В.	71, 75, 104,
Науменко Н. В.	997		105, 153, 240-
Наумова Н. Л.	771		244, 455, 458,
Невский А. А.	419		468, 471, 472,
Негматуллова Р. Н.	381		677, 721, 774,
Неклеса О.	396		968
Неклеса О. П.	1076	Оболкіна В. І.	80, 106, 226,
Немцова З.	498, 575, 1140		634, 773
Непочатих Т. А.	703	Оверчук Н. О.	304,305
Неронова Е. Ю.	767	Овчинникова А.	980
Нестеренко В. В.	93	Одарченко А. М.	593
Нестерук В.	766	Одарченко Д.	198
Нещерет П.	350	Одарченко Д. М.	590, 593
Нєміріч О. В.	673, 1025, 1078, 1104	Одарченко М. С.	656, 657
Никифорова Т. А.	279	Ожерельева М. В.	1068
Николаев С. М.	60,689,930	Олейник С. Г.	897
Николаева Л.	781	Олейников А.	882, 886, 1086
Николаева М. А.	732, 841, 942	Олейникова А. Я.	204,313,324, 417,866,885
Никонович Ю. Н.	99, 783, 795, 808	Олексієнко Н.	106,472,968
Новиков В.	217	Олешко Л.	1082
Новинюк Л. В.	100	Олійник С. Г.	890,1002
Новицкая Е.	453	Ольховська В. С.	935
Новицкая И. Б.	68, 100	Омельянченко І. С.	648
Новікова О. В.	465	Оникиєнко И.	513, 557, 600, 601, 658
Новічкова Т. П.	1084	Орехова Д.	741, 742
Новожилова Е. С.	772	Орлюк Т.	537
Новойтенко И. В.	44	Оробинский В. И.	1048
Новоселов С. В.	146	Осадчук І. В.	559
Носенко А. С.	138, 139, 155, 157, 238	Осика В. А.	468, 1153, 1154
Носенко С. М.	138, 139, 155, 157, 238	Осипенко У.	468
Носов О. А.	481	Осипов А.	107
Обозна М.	416	Осипов М. В.	86, 278
Оболкина В.	73, 965, 966, 967	Осипов М. В.	941, 962, 970
Оболкина В. И.	102, 103, 413, 622, 655, 664, 729, 764, 1120	Осипова Л. А.	150, 151
		Остробородова С. Н.	562
		Островерхова Т. Н.	796
		Оттавей П. Б.	53
		Павловская О.	748
		Павловский С. Н.	522
		Павловський С. М.	323

Павлоцкая Л. Ф.	995	Плотникова И. В.	204, 212, 213,
Павлюк Р. Ю.	1083		324, 452, 456,
Павлюченко О. С.	884		496, 762, 866,
Паламарек К.	957		1035
Палвашова Г. І.	414	Погожих М. І.	1066, 1104
Палько Н.	1161	Погожих М. І.	632
		Подвизнікова Н.	1144
Палько Н. С.	842, 845 ,922,	Подгорнова Н. М.	214
	1093	Подова М.	325
Пальчук С.	322	Позняковский В. М.	1033
Парашина Ф. И.	98	Поленова Ю. С.	437
Парфёнов А.С.	354	Полець Б.	1128
Парфенова Т. В.	292	Половін Б. А.	1046
Пахомова І.	109, 778, 972	Положишникова Л. О.	667
Пащенко В.	733, 775	Полтавец С.	776
Пащенко Л.	733, 734, 775	Полунин Е. Г.	288, 289
Пащенко Л. П.	290	Полякова С. П.	172, 974, 975
Пересічна С. М.	415	Понамарев Е. С.	987
Пересічний М. І.	415, 1003	Пономарева Е. И.	560, 636
Перцевой Ф.	416	Пономарева И.	651
Першакова Т. В.	797	Поперечний А. М.	1122
Петраш І.	587	Попова Г. В.	1159
Петренко Е. Д.	77	Попова Е. И.	1100
Петренко Н. Н.	797	Попова С. Ю.	583, 595
Петриченко В. В.	173, 182	Попова Т. М.	328
Петриченко І. Б.	231	Поппер Л.	976
Петрова Е. А.	1018	Постнова О. М.	602
Петрова И.	286	Потапов В. О.	1122
Петровенко В. В.	1169	Потривайло О. О.	317
Петросьянц А. П.	1000	Прибыткова О. В.	636
Петрянина Т. А.	214	Прилуцька Л. П.	1013
Петухов М. М.	586	Прилуцька, Л.	736
Пивоваров Є. П.	1076	Присухина Н. В.	293
Пивоваров О.	516	Проскурка Є. С.	1118
Пивоваров О. А.	517	Прохоренкова О. А.	76
Пивоваров П. П.	660	Пруидзе Э. Г.	332
Пиляева А. С.	716	Прянишников В. В.	111
Пирожков Б.	287	Пташник И.	420
Писарець О. П.	524	Птичкина Н. М.	627
Півень О. М.	735	Пугач И.	665
Півоваров О. А.	518, 519	Пурецкий А. А.	822
Пілюгіна І. С.	270	Пшенишнюк Г. Ф.	322, 522, 559,
Плотникова И.	1086		1099
		Пятирикова Ж.	666, 843

Радаева И. А.	449	Рыжакова А.	980
Радзиевская И. Г.	91	Рыжов А. А.	1059
Радзіўська І. Г.	457, 844	Рысева Л. И.	97, 170, 172, 175-179, 184, 344, 360
Радченко Л.О.	465	Рысмухамбетова Г. Е.	76
Рамазаева Л.Ф.	124	Рязанова Л. Ю.	636
Реброва Н. Е.	671	Ряшко Г. М.	901, 1159
Ревина Л.	1024	Саввин П. Н.	203, 452
Резниченко Ю.	356	Савенкова Т.	228
Резниченко И. Ю.	340, 1069	Савенкова Т. В.	9, 10, 97, 108, 158, 163, 164, 227, 252, 257, 258, 793, 801, 846, 939, 940, 946-949, 971, 981, 982, 1016, 1089
Резніченко Ю. М.	231	Савина А. М.	321
Рензиев О. П.	1158	Савчук Н. І.	56
Рензиева Т. В.	737	Садыгова М. К.	671, 881
Решетный О. А.	911	Салавеліс А.	863
Рибалка О.	1088	Саламатіна С.Є.	414
Рибцева А. А.	271	Салманова Н. С.	668
Римарева Л. В.	611	Самойчук К. О.	1160
Ришняк А.	563, 564, 606, 607	Самохвалова О. В.	193, 614, 849, 889, 890, 891, 897, 999, 1002
Роглев Й.	527	Сапарбекова А. А.	309
Роглев Й. Й.	515	Сапронова Н. П.	643, 723, 724, 732, 942
Рогова А. Л.	667	Сарафанова Л. А.	54
Роговий І. С.	615, 683	Сарсадских А. В.	856
Рогозкин Е. Н.	792, 883	Сафонов Г.	748
Родак О. Я.	113	Сафонова О. М.	328, 565
Родионова Н. С.	562	Сафронова Т. Н.	608
Роева Н. Н.	925, 978	Свідло К. В.	1046, 1091
Романенко О. В.	1153	Святославова И. М.	97, 115, 971, 1016, 1092
Романов А. С.	834	Седова М. Н.	1094, 1096
Романовська І. М.	909	Селюк Л.	246, 566. 609, 802
Романовська О. Л.	644		
Романчук В.	245		
Росляков Ю. Ф.	1079		
Ростовський В. С.	2		
Рубан Н. В.	433, 434		
Руденко О. С.	86, 98, 278, 941, 962, 970, 1141		
Рудометова Н. В.	114, 280, 281		
Рукшан Л. Н.	772, 1045		
Румянцева В.	327, 741, 742, 788		
Румянцева В. В.	887, 888		
Рушай О. С.	979		
Рыбин М. Б.	423		

Семак Т.	116, 161, 215, 523, 610, 912, 913	Скобельская З.	186-188, 296, 358, 443, 792, 794, 800, 805, 806,
Семенова А. Б.	524		1094-1098
Семилетова Е. В.	835	Скокан Л. Е.	86, 170, 172
Семченко В.	185, 247, 295, 329, 914, 915	Скрипка М. А.	162
Сергачева Е. С.	669, 743	Скрипко А.	62
Сергеев А. И.	892	Слагер Х.	359
Сергеева Н. К.	248	Слободян Н. Я.	44
Серёгина Н. В.	714	Слукина И.	788
Серегина О. А.	888	Смирнова Л. Е.	1110
Серік М. Л.	683	Смолихина П. М.	160
Сесь А. М.	726	Смольнякова Н. М.	849
Сєногонова Л. І.	1014	Собін О. В.	424
Сивацкая Е. П.	480, 585	Соболева Е. В.	870
Сивній І.	458, 472	Сокол Н. В.	483, 538
Сивный И. И.	103	Соколова Н. Ю.	1084
		Соколовська І. О.	431, 444, 448, 459
Сиданова М. Ю. 873,	236, 262, 682, 851, 893	Соколовська О. О.	311
Сидор В. М.	692	Солдатова Е. А.	793, 801, 846
Сидоренко М. Ю.	216	Соловарова А. Е.	1806, 18097, 1098
Сидоренко С.	424		
Сидорченко Е. Б.	664	Соловйова О.	274
Сизоненко О.	153	Соловйова О.	65
Силагадзе М. А.	249	Солоницька І.	526
Сильчук Т. А.	525, 692	Солоницька І. В.	1099
Синій І.	71	Солопенкова О. В.	426, 427, 883
Сирохман И. В.	894, 895	Солопова А. Н.	1049
Сирохман І.	746, 747, 803, 984, 1161	Сорокина И. А.	273
Сирохман І. В.	30, 63, 744, 745, 845, 875, 918, 919, 983, 985, 1093	Сосунов Д.	969
		Сосунова О.	969
Сичевський М. П.	38	Соз И.	748
Сівний І.	455, 471	Ставертий М. А.	718
Сілакова Г. В.	37	Стадник І.	507
Сімахіна Г.О.	997	Стадник І. Я.	459, 489, 1125
Сірохман І.	804	Старовойтова О. В.	911
Складчиков В.	1162	Стасюк О.	749
Скляр А. О.	197	Степанова Е. Н.	294, 297, 298, 986
		Степанькова Г. В.	1076
		Столетова А. С.	836
		Столярчук В. М.	672, 998

Стрельникова Ю. И.	351, 963, 964	Ткаченко А. С.	697
Стрилець І.	642, 847	Ткаченко О. М.	52
Студентова І. В.	1099	Ткешелашвили М. Е.	364
Султанович Ю. А.	119, 120, 121	Толкунова Н. Н.	1106
Султанович Ю. А.	122	Толмачёва С. В.	881
Супрун В.	250, 362	Толстых В. Ю.	382, 383
Сьоміна Ю. О.	50	Трощенко В. В.	213
Сюсель О.О.	657	Туз Н.	195
Табатарович А. Н.	294, 297-300, 986, 1163	Туз Н. Ф.	261, 264, 266, 302, 303
Талейсник М. А.	182, 768, 793, 801	Тулякова Т. В.	611
Тамова М. Ю.	201, 404, 717, 1017	Туманова А. Е.	173, 182, 293
Танаскова Н.	189, 674, 848	Турбин А. А.	898
Танащук Л. І.	156	Туркова А. Ю.	887, 888
Таран В. М.	514	Туровская С. Н.	449
Тарасевич А. П.	42	Турсунходжаев П. М.	544
Тарасенко Н.	988	Турчиняк М. К.	923
Тарасенко Н. А.	70, 99, 235, 429, 783, 785, 789, 795, 807- 816, 872, 987, 1056, 1064, 1101, 1102, 1103, 1108	Тырсин Ю. А.	55, 124, 385
Татарникова Е. А.	123	Тюряева С. В.	989
Творогова А. А.	790, 814	Тютюкова И. А.	990
Теличкун В. І.	506, 514	Удворгелі Л. І.	489
Теличкун Ю.	594, 1146	Удріс Н. С.	1167
Теличкун Ю. С.	506, 514, 584	Удянська Ю. О.	337
Тертычная Т.	751, 896	Українець А. І.	219
Тертычная Т. Н.	750, 1048	Українець О. О.	451
Тесленко Н. Ф.	285	Улаханова Д. П.	125
Тесля О. Д.	475, 528	Улаханова Д. П.	251, 936
Тигунцева Н. П.	1105	Улезько Е.	616
Тимофеенко Т. И.	799	Ульянкина Н. А.	1095
Тимчук С. М.	602	Урфин С.	675
Типисева И. А.	1110	Усатюк С. І.	917
Типсина Н. Н.	293	Усенко В. О.	219
Тищенко В. І.	908	Усик С.	367
Тищенко Г. П.	519	Усцелемова О.	587
Ткач В.	217	Уэбб Клэр	684
Ткаченко А.	109	Фадеева А. А.	285, 645
		Фалендиш Н.	540
		Фасолько М. С.	226
		Федак Н. В.	660
		Федак Н.	676
		Федій Т. С.	304
		Федоренко Ю. О.	1085

Федотова Н. А.	441	Худякова О. Д.	294, 300
Филимонова, А. В.	1107	Хуцидзе Ц. З.	332, 1111
Филина И. И.	186-188		
Филипова Е.	83, 84		
Филиппова Е. В.	429, 785, 816, 1056, 1108	Цыбикова Г. Ц.	60, 547, 689, 930
Філіпченко І. М.	917	Цыганова Т. Б.	641, 753, 767
Філь М.	991		
Фоменко В. В.	773	Чагайда А. О.	515
Фощан А. Л.	473, 474, 1109	Чайка И.	128, 260, 333, 370, 387, 460, 531, 579, 580, 612, 613, 754, 755, 993
Франченко Е. С.	201		
Фролов С. В.	553	Чаповська Р.	1128
Фролова Н. А.	218	Чебан А.	388
Фролова Н. Е.	219	Чепелюк О. О.	1123
Фролова Т. Ю.	782	Черваков О. В.	171
Фурсова Н. А.	611	Черевична Н. І.	614, 821, 849, 850
Хаджи Ф.	368		
Хамидулин Ф. М.	1117	Черевко А. И.	683, 995
Хандамова Т. С.	645	Черевко О. І.	129, 1001
Хартел Р.	254	Черкашина В.	568
Хатунцев В. В.	173	Черная А. И.	77
Хатунцева Л. Н.	173	Черних С. А.	900, 1169
Хаустова Т. М.	678	Черниховец Е. А.	1116
Хвостенко Е. В.	718, 864, 1023	Чернов М.	756
		Чернов М. Е.	838, 1065
Хвостенко К. В.	698, 973	Черноусова Н. И.	361
Хвостов А. А.	659	Черных В. Я.	532, 555
Хецуриани Г. С.	249, 332,	Черных В. Я.	484
Хлебутіна М. С.	1111	Чернышева Ю. А.	496
	899	Черпалова Т. М.	68, 223, 279, 870
Хлопко Т. В.	992		
Хмарска Н.	306, 369, 578	Чижик А. С.	55
Ходак А.	228	Чистова М. В.	569
Ходак А. П.	158, 163, 164, 252, 971	Чойбонова Л. Г.	548
		Чоманов У. Ч.	309
Холина О. В.	360	Чорна Н. В.	678
Хомічак Л. М.	231	Чорнобай Я. Ю.	1061
Хоперская М. А.	351, 963, 964	Чугунова О. В.	646
Храмова Н. С.	483		
Хрипушина А. С.	1068		
Христенко Г.	1116	Шавковская О. А.	233
Хромеевков В. М.	529, 530, 1158	Шаззо А. Ю.	501
		Шайтанов В. В.	307

Шалтумаев Т. Ш.	902, 1073	Штерман С. В.	363
Шамаева А. А.	817	Штих С.	198
Шаова Л. Г.	1042	Шторх Л. В.	560
Шапавалов О.	581	Шубина Г.	430, 680
Шаповалова Н.	1112, 1113	Шубина О. Г.	288, 289
Шаповалова Н. П.	312	Шуваева А.	368
Шаран Л. О.	470	Шульга А. С.	728
Шаройко Э.	587	Шульга О. С.	77, 221
Шаронова К. А.	222	Шульга С. І.	221
Шатнюк Л. Н.	130	Шумилова И. Ш.	994
Шваякова А.	453	Шутюк В. В.	489
Швец Н.	863	Щебершнева Н. Н.	222
Шевченко О. А.	470	Щербакова Н. А.	182, 793
Шевченко С.	533, 534	Щирська О. В.	79
Шевякова Л. В.	78	Эйнгор Б.	748
Шевякова Т. А.	324, 496, 1090	Эм В. Г.	309
Шеламова С.	334	Юдин А. Ю.	572
Шеламова С. А.	220	Южакова К. В.	277
Шеленкова Л. В.	127	Юсупова Г.	536
Шелудько В. М.	757, 901	Ютина Е.	371
Шестопалова Н. Е.	70, 131, 132, 165, 335, 1114	Яворська Л. Н.	729
Шидакова-	1063	Яковлев Е.	191
Каменюка О. Г.		Яковлев Е. А.	192, 253, 461- 463
Шидловська О.	527	Яковлева Т. В.	797
Шидловська О. Б.	1085	Янковский С. А.	925
Шипарева М. Г.	51, 410	Янчева М. О.	935
Широков А. В.	570, 571	Яременко О. М.	699, 712, 1052
Широкова Л. О.	570, 571	Яриш П.	135
Шишацкий Ю.	1086	Ярошенко Н. Ю.	769, 953, 1053
Шишацкий Ю. И.	562, 762	Яценко В. Н.	464, 868
Шкабура С. С.	558	Яшин А. Я.	361
Шкотова Т. В.	550		
Шленская Т. А.	1115		
Шматченко И.	134, 308, 389, 535, 679, 818		
Шматченко Н. В.	265, 270		
Шнайдер Н. В.	1026		
Шнейдер Д. В.	753, 758		
Шовгун О. О.	518		
Штерман В. С.	363		