

Національний університет харчових технологій
Науково–технічна бібліотека



**ШЛЯХАМИ ВЕЛИКИХ ЗВЕРШЕНЬ:
наукова спадщина вчених
цукрової промисловості**

**Ретроспективний
біобібліографічний показчик**

Київ – 2017

Шляхами великих звершень: наукова спадщина вчених цукрової промисловості : біобібліогр. покажч. / [уклад. В. С. Каленська] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2017. – 83 с.

Біобібліографічний покажчик висвітлює життя та діяльність видатних науковців, які стояли у витоків заснування цукрової промисловості в Україні. Покажчик охоплює період з 1905 по 1975 роки. Це монографії, навчальні посібники, наукові статті та публікації з періодичних видань, авторські свідоцтва та патенти.

Покажчик адресовано науковцям, фахівцям у цукровій галузі, викладачам, аспірантам, студентам та всім тим, кого цікавить історичний розвиток цукроваріння на Україні.

ЗМІСТ

Від укладача	4
<i>Розділ 1.</i>	
Тернистий шлях видатної плеяди науковців	6
Етапи розвитку цукрової промисловості як науки на території України на початку XX ст. .6	
130 років з дня народження Павла Васильовича Головіна.....	10
Він стільки мав встигнути	13
Основоположник теорії кристалізації сахарози	16
Ізраїль Мойсейович Литвак.....	21
Кузьма Данилович Жура.....	23
<i>Розділ 2.</i>	
Хронологічний показник праць науковців	25
2.1. Про життя та діяльність вчених	25
2.2. Наукова спадщина	27
<i>Розділ 3.</i>	
Авторські свідоцтва та патенти.....	66
<i>Розділ 4.</i>	
Критика та рецензії на книги.....	69
<i>Розділ 5</i>	
Наукова школа вчених	71
Іменний показник	78

ВІД УКЛАДАЧА

Цукрова галузь України являється однією з найрозвинутіших галузей народного господарства. За рівнем технічного оснащення, виробничою потужністю та за обсягом виробленої продукції посідає провідне місце в економіці держави. Біобібліографічний показник присвячений науковим діячам, основоположникам науки цукроваріння на Україні, викладачам Київського технологічного інституту харчової промисловості, які внесли неоціненний вклад у розвиток науки, охоплює період з 1905 по 1975 рік. Головін П. В., Бенін Г. С., Кухаренко І. А., Галабутський П. Г., Жура К. Д., Зелікман І. Ф., Знаменський Г. М., Литвак І. М., Мінц І. Б. – світила знань, рушійна сила, що дала потужний імпульс для розвитку науки у галузі цукроваріння. Технічний прогрес цукрового виробництва зумовлювався і досягався за рахунок надзвичайних зусиль та титанічної праці вчених.

Завдяки палкому бажанню і цілеспрямованості загартований і згуртований професорсько-викладацький склад інституту забезпечив високу якість підготовки спеціалістів у галузі цукрової промисловості.

Мета даного показника – ознайомити читачів з діяльністю та доробками співробітників інституту, зберегти і відкрити для широкого кола ті надбання, що творилися впродовж 70 років.

Ми прагнемо розкрити цінність невмирущої наукової спадщини, привити бажання дбайливого ставлення до неоціненого надбання нашої Вітчизни, що напружувалося поколіннями і являє виробничу основу нашої історії.

Висловлюємо щирі подяки кафедрам Технології цукру і підготовки води, Українознавства та Технології харчування та ресторанного бізнесу за надані матеріали для підготовки показника.

Біобібліографічний показник складається з п'яти розділів:

Розділ 1. «Тернистий шлях видатної плеяди науковців» знайомить з нелегким життєвим шляхом, кропіткою науково-дослідною та громадською діяльністю вчених. В буремні роки злетів та падінь самовідданною працею і своїм прикладом надихати на унікальні винаходи.

Розділ 2. «Хронологічний показник праць науковців» містить бібліографічні описи праць, зокрема: монографій, навчальних посібників, статей, розміщених в наукових збірниках та публікацій в періодичних виданнях, написаних як одноосібно, так і у співавторстві:

- Про життя та діяльність вчених;

- Наукова спадщина.

Розділ 3. «Авторські свідоцтва та патенти» розкриває результати творчості та наукової думки вчених.

Розділ 4. «Критика та рецензії на книги» висвітлює аргументовані оцінки та висновки про значення та актуальність наукових робіт.

Розділ 5. «Наукова школа вчених» містить інформацію про наукові роботи, що були виконані під керівництвом вчених.

Бібліографічний опис здійснено згідно ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 “Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання”, ДСТУ 3582–97 “Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила”, а також ГОСТ 7.12–93 “Библиографическая запись. Сокращения слов на русском языке. Общие требования и правила” і ГОСТ 7.11–2004 (ИСО 832:1994) “Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на иностранных европейских языках”.

Допоміжний апарат містить: “Від укладача”, “Іменний покажчик”.

Матеріали розміщено за хронологічним та алфавітним принципами групування у межах відповідних розділів.

Покажчик не можна вважати вичерпним. Укладачем враховані лише ті публікації, які вдалося віднайти.

Розділ 1.

ТЕРНИСТИЙ ШЛЯХ ВИДАТНОЇ ПЛЕЯДИ НАУКОВЦІВ

ЕТАПИ РОЗВИТКУ ЦУКРОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ЯК НАУКИ НА ТЕРИТОРІЇ УКРАЇНИ НА ПОЧАТКУ ХХ СТ.

Органами союзного керівництва приймається рішення про створення в республіках СРСР вищих навчальних закладів з чітко визначеною спеціалізацією з різних галузей промисловості та трирічним терміном навчання.

На виконання цих рішень у червні 1930 р. Уряд УРСР затвердив поданий державною комісією проект реформування вищої освіти в республіці, що передбачав створення і підпорядкування вищих закладів освіти відповідним галузевим наркоматам. Відповідно до цієї реформи, на базі Смілянського інституту цукрової промисловості та цукрового факультету Кам'янець–Подільського хіміко–технологічного інституту було створено Київський інститут цукрової промисловості (КІЦП) з трьома факультетами: цукровим, хімічним і механічним з підпорядкуванням його главку Союзцукру Наркомату торгівлі СРСР (наказ РНК УРСР від 12.06.1930р.). Переїзд до Києва Смілянського цукрового інституту планувалось провести після збудування Союзцукром відповідного приміщення. Деякий час, до створення власної навчально–лабораторної бази, інститут функціонував при хімічному факультеті Київського політехнічного інституту. В 1930 р. КІЦП, після входження до його складу кафедр цукрового виробництва Харківського та Ленінградського технологічних інститутів, одержав назву Київський інститут технології цукру (КІТЦ).

Постановою Наркомпостачу УРСР від 4 травня 1931 р. до складу КІТЦ увійшли Київський хіміко–технологічний інститут кондитерської промисловості, Київський спиртобродильний та ферментативний інститути, а також механічний факультет Воронежського хіміко–технологічного інституту харчової промисловості, факультет механізації сільського господарства Білоцерківського сільськогосподарського інституту та механічний факультет Полтавського інституту технології м'яса. Змінилася знову і назва інституту: він став Київським хіміко–технологічним інститутом харчової промисловості (КХТІХП) з трьома факультетами: механічним, хіміко–технологічним та економічним. У 1935 р. у зв'язку з 5-річчям КХТІХП отримав назву Київський технологічний інститут харчової промисловості (КТІХП) ім. А. І. Мікояна, під якою упродовж 55 років не лише здобув визнання і посів чільне місце у вищій школі колишнього Радянського Союзу, а й був знаний далеко за його межами.

З моменту утворення інститут мав у своєму розпорядженні висококваліфіковані науково–педагогічні кадри. Частина професорів і викладачів прийшла з навчальних закладів, на базі яких було організовано інститут, решту провідних спеціалістів було запрошено на викладацьку роботу

безпосередньо з виробництва. У наступні роки провідною стала опора на підготовку власних науково–педагогічних працівників.

Як відомо, система підготовки наукових кадрів вищої кваліфікації – докторів та кандидатів наук, яка діє і понині, була запроваджена в 1932 р. зі створенням ВАК при РНК СРСР. Постановою Раднаркому СРСР від 13 січня 1934 року “Про встановлення для працівників науки наукових ступенів і звань” інститут одержав право надавати науковий ступінь кандидата наук і приймати до захисту докторські дисертації. Але лише Постанова РНК від 20.03.1937р. “Про вчені ступені та звання” остаточно врегулювала цю справу, затвердивши список навчальних закладів та НДІ з правом прийняття до захисту наукових робіт. По Наркомхарчопрому СРСР в цьому списку під № 44 значився лише один виш – КТІХП, який фактично із 1935 р. присуджував наукові ступені. Згідно з вищезгаданою постановою КТІХП отримав право присуджувати вчені ступені доктора і кандидата технічних наук по наступних спеціальностях:

1. Технологія вуглеводів.
2. Технологія харчових продуктів.
3. Машини, апарати та устаткування харчового виробництва.

В жовтні 1938 р. затверджений новий перелік дисциплін, в якому за інститутом закріплювалося право присуджувати вчені ступені з дисциплін:

1. Технологія харчових продуктів.
2. Машини, апарати та устаткування харчового виробництва.
3. Теплотехніка.
4. Технічна мікробіологія.

Підготовка кадрів по всіх вищезгаданих дисциплінах здійснювалась в аспірантурі інституту, яка діяла з 1933 р.

Перший захист кандидатської дисертації відбувся 22 листопада 1935 року, а всього за 5 років – до 1940 р. – наукові ступені і звання були надані більш як 80 науково-педагогічним працівникам інституту, що дало змогу значно підвищувати науковий рівень викладачів. Одними з перших дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата наук успішно захистили Г. М. Знаменський, І. М. Литвак та ін.

Про високий науковий статус нашого університету свідчить вже той факт, що в харчовій галузі лише два інших освітніх заклади користувались правом надання вчених ступенів (Московський технологічний інститут рибної промисловості та Воронежський ХТІХП, останній присуджував лише кандидатські ступені).

У цей період провідною в інституті була кафедра цукристих речовин, якою завідував І. А. Кухаренко доктор технічних наук, професор, засновник українського науково-дослідного інституту цукрової промисловості, перший декан факультету цукрового виробництва КТІХП. Доля Івана Антоновича Кухаренка (1880–1938рр.) склалась трагічно. Все життя цього видатного вченого було пов'язане з промисловістю і наукою цукроваріння.

Його книга “Супутник варника цукру”(1928) стала настільною для виробників і науковців СРСР та України, мала багато перевидань, зокрема за кордоном. Вчений став фундатором Українського НДІ цукрової промисловості (УНДІЦП) прагнучи перетворити його в головний осередок цукрової науки СРСР. Ним була створена наукова школа українських цукроварів, підготовлені десятки учнів які брали активну участь в міжнародних наукових конференціях, поширювали видання журналу “Наукові записки” який мав, так само, міжнародний престиж. Втім керівні органи СРСР вимагали, щоб науковий центр цукрової промисловості знаходився тільки в Москві, а УНДІЦП був його філією. Врешті так і відбулось, в 1932р. УНДІЦП був поділений на дві частини, одна з яких підпорядковувалась центру. В умовах загострення боротьби з так званим “буржуазним націоналізмом” змагатись з центром стало зовсім неможливо.

Професор І. А. Кухаренко перейшов на роботу в Київський технологічний інститут цукрової промисловості на вакантну посаду завідувача кафедри технології цукристих речовин, одночасно він стає деканом технологічного факультету. Разом з І. А. Кухаренком на викладацьку роботу переходить ряд співробітників УНДІЦП, його учнів і колег по науковій роботі: І. Б. Мінц, І. Ф. Зелікман (з 1936р.), Г. С. Бенін. Вже в той час вони були провідними науковцями і спеціалістами цукрової промисловості.



У 1936. у зв'язку з п'ятиріччям інституту завідувач кафедри професор І. А. Кухаренко був нагороджений орденом “Знак Пошани”. Проте через рік 3 жовтня 1937 р. його, як і багатьох інших представників української інтелігенції, було заарештовано, звинувачено у націоналізмі та диверсійній діяльності на користь іноземних держав. І. А. Кухаренко не визнав інкримінованої йому провини, однак був засуджений військовим судом до розстрілу, і 26 лютого 1938 р. його життя обірвалося. У 1960р. справу професора І. А. Кухаренка було переглянуто, він був посмертно реабілітований.

Можна стверджувати, що протягом 1930-х років в зовсім новому навчальному закладі, яким був КТІХП, склався без перебільшення унікальний колектив викладачів і науковців, який за рівнем не поступався найстарішим і найавторитетнішим вишам країни. Переважна більшість вчених на кінець 1930-х рр. була вихованцями КТІХП та його аспірантури.



Так, в січні 1938 року згідно з рішеннями ВАК було присвоєно вчену ступінь доктора технічних наук та звання професора Зелікману І. Ф. Дисертація вченого була захищена в Раді КТІХП відповідно 27.05.1938р та 23.06.1936р. І в наступні роки, аж до самої війни КТІХП залишався справжньою кузницею науковців. Крім власних кадрів в його стінах захищали

дисертації представники галузевих НДІ та установ харчової промисловості. Знаковою подією, що підводила підсумок науці мирної доби було затвердження ВАК вченому ступені доктора технічних наук Г. М. Знаменського 5 липня 1941 р., коли німецькі війська вже стояли на підступах до Києва.

Рік від року удосконалювались також форми і методи навчальної і виробничої практики студентів. Згідно з новим положенням про виробничу практику, затвердженим у березні 1938 р., наркомати закріплювали за навчальними закладами, добре обладнанні технікою промислові підприємства. Базою проведення практики студентів КТІХП стали 16 цукрових заводів республіки. На спеціальних кафедрах інституту з урахуванням пропозицій цих підприємств були розроблені програми виробничої практики, якими передбачалось праця студентів на робочих місцях. Студенти–практиканти старших курсів призначалися на посади начальників змін, змінних інженерів, теплотехніків тощо.

Київський технологічний інститут харчової промисловості заслужив авторитет провідного навчального закладу країни. У 1938–1939 навчальному році його було занесено до Книги кращих вищих навчальних закладів республіки, а в лютому 1941 р. визнано кращим навчальним закладом серед ВНЗ Наркомату харчової промисловості СРСР.

*Матеріали надано С. І. Береговим,
доцентом, кандидатом історичних наук
кафедри українознавства*

130 РОКІВ 3 ДНЯ НАРОДЖЕННЯ ПАВЛА ВАСИЛЬОВИЧА ГОЛОВІНА



П. В. Головін народився 2 липня 1885 р в с. Іжевському Спаського повіту Рязанської губернії (нині Спаський район) в родині державних селян Василя Івановича та Ганни Арсеніївни Головіних. У 1905 р., закінчивши 1-у Рязанську чоловічу гімназію із золотою медаллю, вступив до Імператорського Московського технічного училища (нині Московський державний технічний університет ім. Н. Е. Баумана), яке закінчив в 1914 р зі званням інженера-технолога цукрової промисловості.

У період студентства з жовтня 1912 по листопад 1913 р. Головін відбував військову повинність в 160-му Абхазькому полку у м. Гомель Могилевської губернії (нині Республіка Білорусь), влітку 1914 р. – табірний збір у Москві. З початком Першої світової війни мобілізований і відправлений на фронт. З листопада 1914 по листопад 1918 р. перебував у німецькому полоні; після повернення з полону працював змінним інженером на Крупецькому цукровому заводі Курської губернії. 10 липня 1919 р. Павло Васильович мобілізований на 11-е Польове будівництво в м. Тамбов, на якому працював в якості техника. Потім призначений начальником 207-го Військово-будівельного загону Південного фронту, дислокованого у м. Серпухов Московської губернії. З евакуацією Південного фронту у м. Харків працював на посаді інженера управління фронту до весни 1921 р., а потім призначений заступником начальника інженерів Донтрудармії у м. Бахмут (нині м. Артемівськ), де пропрацював до демобілізації в листопаді 1921 р.

Після переїзду до Москви Головін служив інженером в Головному управлінні з переробки сільськогосподарських продуктів Вищої ради народного господарства (ВРНГ) СРСР, після його ліквідації в лютому 1922 р. – в Правлінні консервних заводів 1-ї групи ВРНГ, а потім – старшим інженером Робітничо-селянської інспекції, створеної в 1920 р. з метою залучення трудящих до державного управління. Основними завданнями цього органу державного контролю були: боротьба за суворий облік матеріальних цінностей та продовольства, за вдосконалення державного апарату, за обмеження приватного капіталу. У 1920–1922 рр. (до створення органів прокуратури) на РСІ покладался і нагляд за законністю в управлінні.

З жовтня 1922 Головін працював у Московському хіміко-технологічному інституті ім. Д. І. Менделєєва (МХТИ) асистентом, потім послідовно – доцентом, а з 1930 р. – професором і керівником кафедри цукрової промисловості. У 1927 р. поєднував основну роботу з виконанням обов'язків старшого наукового співробітника та завідувача апаратурно-технічним відділом Центрального інституту цукрової промисловості. У 1930 р. Павло Васильович на три місяці відряджений у США. У вересні 1931 р. були закриті харчові кафедри МХТИ і Головін переїхав на Україну, очоливши

в Київському інституті цукрової промисловості кафедру цукристих речовин. У жовтні 1932 р. повернувся до Москви і працював у Центральному науково-дослідному інституті цукрової промисловості (ЦІНС) в якості старшого наукового співробітника і керівника лабораторії по хімічному контролю. У 1933–1934 рр. Павло Васильович виконував обов'язки головного інженера Головного управління цукрової промисловості (Главсахар), в 1934–1935 рр. працював на посадах старшого наукового співробітника та завідувача лабораторією в ЦІНСе; з 1935 р. по 1938 р. – старший науковий співробітник і керівник технічної лабораторії Всесоюзного науково-дослідного вітамінного інституту (ВНІВІ). У 1937–1938 рр. Головін обіймав посаду голови державної екзаменаційної комісії (ДЕК) кількох московських вузів, в т. ч. Московського хлібопекарського інституту (нині Московський державний університет харчових виробництв (МГУПП)). У 1938 р. Павло Васильович отримав звання професора і очолив кафедру цукристих речовин Київського технологічного інституту харчової промисловості ім. А. І. Мікояна (КТІПП, нині Національний університет харчових технологій), де працював до 1 липня 1941 р. і в 1944–1956 рр.

У 1939 р. Головін обраний членом-кореспондентом Академії наук Української РСР; з цього ж року – науковий співробітник Інституту органічної хімії АН УРСР. У період 1941–1944 рр. Павло Васильович разом з інститутом перебував в евакуації.

Роботи П. В. Головіна з технології та хімії цукру широко відомі не тільки в нашій країні, але і за кордоном. Ще в 1928 р. з друку вийшов підручник Головіна “Керівництво по цукровому виробництву”. Ця праця про цукрове виробництво, наукова і популярна одночасно, була першим у радянській науці. Павло Васильович пов'язував успіхи російського цукрового виробництва з новими відкриттями в природничих і технічних науках, вказував на великі можливості подальшого розвитку цукрового виробництва. Згодом ця книга під назвою “Технологія бурякоцукрового виробництва” витримала п'ять видань. У 1951 р. підручник був виданий польською та угорською мовами.

Інженерна та науково-технічна діяльність Головіна мала велике значення для розвитку бурякоцукрової і рафінадної промисловості. Крім того, йому належить значне число винаходів і удосконалень, в числі яких: іономір, апарат безперервно діючої дифузії, центрифуга для фільтрації соків, вакуум-апарат безперервної дії, кристалізатор-мішалка, рафінадний комбайн.

Протягом усього життя Павло Васильович брав активну участь у громадському житті колективів, в яких працював.

До лав членів КПРС Головін вступив в 1932 р., з 1944 по 1947 рр. був секретарем партійної організації Інституту органічної хімії АН УРСР.

Нагороджений орденами Леніна, “Знак Пошани”, медаллю “За доблесну працю у Великій Вітчизняній війні 1941–1945 рр.”, Тричі значком “Відмінник харчової промисловості”. Указом Верховної Ради Української

РСР від 3 жовтня 1951 р. за видатну діяльність у галузі розвитку технічної науки П. В. Головіну присвоєно звання “Заслужений діяч науки і техніки УРСР”.

Павло Васильович є автором понад 100 друкованих праць. Під науковим керівництвом Головіна були написані і захищені дві докторські дисертації з технічних і одна з хімічної науки, 19 кандидатських дисертацій з технічних наук.

Помер П. В. Головін 22 січня 1964 р.

Режим доступу : http://info.rounb.ru/kraeved/ryazan-region/daty/2968/?sphrase_id=874379. – Назва з екрану.

ВІН СТІЛЬКИ МАВ ВСТИГНУТИ



Гліб Михайлович Знаменський народився в 1901 р. у м. Тулі в родині службовця. Свою трудову діяльність розпочав у 1917 р., а в лютому 1920 р. вступив до лав Червоної Армії і служив рядовим червоноармійцем.

У 1922 р. здібний й охочий до навчання юнак був направлений здобувати освіту до Донського політехнічного інституту, який успішно закінчив у 1926 р., отримавши кваліфікацію інженера-механіка. Після закінчення інституту він впродовж 1926–1931 рр. працював на Сальковському цукровому заводі, де виявив себе здібним та освіченим спеціалістом.

У лютому 1931 р. Гліб Знаменський був запрошений на науково-педагогічну роботу до Київського технологічного інституту цукрової промисловості (нині – Національний університет харчових технологій).

Вже через рік був виданий його посібник “Техническая гидравлика для сахарников”. Ця робота містить цінні методичні вказівки та багато прикладів і тому актуальна донині.

Г. М. Знаменський вивчає фізико-хімічні константи продуктів цукрового та спиртового виробництв, займається визначенням розрахункових коефіцієнтів для неоднорідних середовищ та рідин високої в'язкості та ін. Результатом цих робіт стала кандидатська дисертація “Исследование вязкости сиропов и патока”, яку він блискуче захистив у 1935 р.

У подальшій роботі Гліб Михайлович розробляє питання, пов'язані з течією рідин та неоднорідних продуктів та узагальнює результати цих досліджень у докторській дисертації “Теория центрифугирования утфелей” (1939 р.).

Під час Великої Вітчизняної війни у 1941–1943 рр. Г. М. Знаменський працював у Казахстані головним інженером Джусалінського механічного заводу, який виконував завдання Державного Комітету Оборони.

У 1943 р. він був відряджений до Києва на педагогічну роботу та відбудову зруйнованого інституту, в якому працював до останніх днів свого життя, послідовно займаючи посади доцента, професора, впродовж 1944–1954 рр. завідувача кафедри механічного обладнання цукрових заводів (нині це кафедра машини і апарати харчових і фармацевтичних виробництв), обіймав посади декана механічного факультету та заступника директора інституту з наукової та навчальної роботи.

Основний напрямок наукових робіт Гліба Михайловича Знаменського – технічна гідравліка. Його роботи відрізняються глибокими теоретичними обґрунтуваннями, насичені експериментами і закінчуються прикладними результатами. В докторській дисертації він навів методику технологічних та

механічних розрахунків процесу центрифугування утфелів, методику моделювання центрифуг, обґрунтування оптимального режиму їх роботи та оригінальну конструкцію центрифуги. Саме під його керівництвом була підготовлена низка кандидатських і докторських дисертацій з безперервного варіння утфелів.

З теоретичних робіт Г. М. Знаменського дуже важливою є принципово нова та оригінальна з розроблення уточненої теорії фільтрації. Її основні положення успішно підтвердили в подальшому роботи його учнів.

В інженерній практиці широко використовуються книги нашого науковця по насосах і компресорах, по обладнанню цукрових заводів, розроблені ним методики розрахунків трубопроводів, об'ємів споживання води цукровими заводами, потужності центрифуг тощо.

На цукрових заводах широко впроваджений бурякопідйомний насос Г. М. Знаменського.

Вже тяжко хворий Гліб Михайлович наполегливо працював над підручником “Технологическое оборудование свеклосахарных и рафинадных заводов”, який був виданий у рік смерті вченого.

Г. М. Знаменський був видатним педагогом вищої школи. Його лекції відрізнялися логічною побудовою, простотою викладання складного матеріалу, досконалістю мови. Курси “Процеси і апарати харчових виробництв” та “Спеціальне обладнання цукрових заводів” були заново створені Г. М. Знаменським і стали основою навчальних планів харчових вищих навчальних закладів. Курси “Гідравліки” і “Насосів і компресорів” були серйозно перероблені ним з урахуванням специфіки технологічних інститутів харчової промисловості.

Поряд з науково-педагогічною роботою Гліб Михайлович завжди допомагав виробництву численними консультаціями, експертизами, виїздами на заводи, займався підвищенням кваліфікації інженерно-технічних кадрів харчової промисловості, виконував велику роботу з редагування книг, рецензування наукових робіт, виступав на захистах дисертацій та ін.

Г. М. Знаменський був дійсним членом Товариства з розповсюдження політичних та наукових знань, членом Правління Всеукраїнської науково-інженерної спілки харчової промисловості, членом Науково-Методичної Ради при Міністрі вищої освіти СРСР, членом технічної Ради при Міністерствах харчової промисловості СРСР та УРСР.

Перелік наукових праць та винаходів Гліба Михайловича Знаменського містить понад 60 найменувань і свідчить про його різнобічні наукові інтереси, велику ерудицію та вміння поєднувати теорію та практику. Його праці можна умовно поділити на 4 основні групи: теоретичні та експериментальні дослідження процесів (26 робіт, серед них 10 – з дослідження фізичних констант та розрахункових коефіцієнтів); застосування теоретичних досліджень до рішення виробничих завдань (16 робіт); винаходи (10 робіт, серед них – вакуум-апарат безперервної дії,

бурякопідйомний насос тощо); підручники та навчальні посібники (10 робіт, серед них – книги “Насосы и компрессоры”, “Технологическое оборудование сахарных заводов” та ін.).

Під його керівництвом понад 350 студентів виконали дипломні проекти та більше 10 наукових співробітників захистили кандидатські й докторські дисертації.

За багаторічну наукову та педагогічну діяльність Г. М. Знаменський був нагороджений орденом “Знак пошани” та медаллю “За доблесну працю у Великій Вітчизняній війні 1941–1945 рр.”, а також відзнаками та грамотами Міністерства харчової промисловості.

Гліб Знаменський пішов із життя 10 липня 1957 р. Доля відміряла йому лише 56 років, а попереду було ще стільки планів...

Він стільки мав встигнути [Електронний ресурс] // Промінь. – 2012. – № 10. – С. 6. – Режим доступу: http://nuft.edu.ua/page/51a8457c519c5/files/promin_10_final.pdf. – Назва з екрану.

ОСНОВОПОЛОЖНИК ТЕОРІЇ КРИСТАЛІЗАЦІЇ САХАРОЗИ



Іван Антонович Кухаренко народився у вересні 1880 року на Львівщині у селищі Ходорівського цукрового заводу, де працював його батько. На цьому заводі Іван ще юнаком почав працювати і набувати перших знань про цукробурякове виробництво. Потім були роки навчання в Смілянських технічних класах, де він і здобув середню технічну освіту. Як спеціаліст-технік Іван Антонович протягом 17 років працював на Скомороському, Андрушівському та інших цукрових заводах на посадах хіміка-аналітика і старшого хіміка. Одночасно з роботою Іван Антонович екстерном закінчив Петроградський політехнічний інститут і одержав диплом інженера-технолога. В 1918 р. він призначається завідувачем технологічним відділом і членом колегії тільки що організованого Головцукру. З січня 1920 р. по березень 1921 р. Іван Антонович працював в Курському районному управлінні цукрової промисловості, а потім до лютого 1922 р. – заступником голови Укрголовцукру в Києві. З лютого 1922 р. І. А. Кухаренко перейшов на наукову і педагогічну роботу до Київського політехнічного інституту на посаду завідувача кафедри технології сільськогосподарських виробництв. У серпні 1923 р. він був призначений керівником науково-дослідної кафедри технології сільськогосподарських виробництв при Київському політехнічному інституті, а з січня 1926 р. обіймає посаду директора Державного експериментального інституту цукрової промисловості (ДЕІЦП), який створено на базі науково-дослідної кафедри сільськогосподарських виробництв. З бігом часу ДЕІЦП перетворюється на Український науково-дослідний інститут цукрової промисловості, а Іван Антонович призначається його директором. На цій посаді він працював з 1926 р. по 1931 р., а потім перейшов на наукову і педагогічну діяльність у новостворений Київський технологічний інститут харчової промисловості, де працював завідувачем кафедри технології цукрового виробництва по 1937 р., виконуючи і обов'язки декана факультету цукрового виробництва. У 1936 р. за плідну діяльність І. А. Кухаренко був нагороджений орденом “Знак пошани”. А всього через рік – 3 жовтня 1937 р. професор І. А. Кухаренко був заарештований, і він... зник. Впродовж всього свого життя професор І. А. Кухаренко проводив велику роботу з підготовки, комплектування та підбору наукових кадрів. Першим завданням Івана Антоновича як керівника науково-дослідної кафедри технології сільськогосподарських виробництв КІІ стало залучення до її роботи на добровільних засадах відомих спеціалістів, які проявили інтерес до наукової діяльності. На його заклик відгукнулися раніше інших І. Б. Мінц, І. Є. Душський, М. Ф. Філософів, В. М. Ландо, М. І. Нахманович, М. В. Веркентін. Але Іван Антонович добре уявляв, що цих сил недостатньо для того, щоб досягти такого рівня і обсягу наукових досліджень, які б відповідали його

програмі, викладеній в статті, опублікованій у “Записках научно-исследовательской кафедры сельскохозяйственных производств” за 1924 р. Тому він приділяв особливу увагу залученню до науки дипломантів вищих навчальних закладів через цільову аспірантуру при кафедрі. Набір в цю аспірантуру Іван Антонович здійснював особисто з великою старанністю, відбираючи з числа багатьох претендентів найбільш, на його погляд, перспективних. До аспірантури були прийняті Б. Г. Савінов, В. М. Граціанський, Д. А. Єрецький, І. Н. Каганов, Б. Є. Красильщиков, Г. С. Бенін, М. З. Хелемський. Умови навчання в аспірантурі були складними (малі стипендії, велике навантаження протягом дня, високі вимоги), але Іван Антонович вважав ці труднощі доброю перевіркою відібраних осіб на “наукову міцність”. Кожний аспірант мав індивідуальний план підготовки. Наприкінці тижня Іван Антонович переглядав їх щоденники та записував до них свої зауваження, вказівки і поради. Аспіранти широко залучалися також до участі в лекціях і доповідях на публічних засіданнях кафедри та на виробництві, а також до проведення досліджень і до публікацій. Для них було обов’язковим освоєння не менш однієї з іноземних мов і реферування іноземної літератури. Пройшовши школу І. А. Кухаренка, всі перелічені аспіранти очолили науково-дослідні установи і виші, промислові підприємства. Більшість із них отримали наукове звання “професор” і вчений ступінь доктора наук. У наш час широко визнана велика роль інформаційного забезпечення науково-дослідної роботи. І. А. Кухаренко ще понад півстоліття назад добре усвідомлював це і уміло користувався різними засобами інформації. Основним засобом інформатики він вважав наявність на кафедрі, а потім і в інституті власного наукового журналу. З перших днів роботи кафедри він готував і організовував вихід такого журналу під назвою “Наукові записки”. Уже в 1924 р. вийшов перший номер цього журналу обсягом 250 сторінок. Потім журнал виходив регулярно, щомісячно. Головним редактором журналу з 1924 р. по 1930 р. включно був І. А. Кухаренко, а після нього працювали редакційні колеги. Видання журналу здійснювалося кафедрою, а потім інститутом своїми силами і засобами. У журналі були такі розділи: “Результати нових досліджень”, “Нове в літературі”, “Бібліографія”, “Реферати про нові зарубіжні публікації”, “Патенти і винаходи”, “Нотатки з практики”, “Дискусійні питання”, “Хроніка”. Окремі номери “Записок” мали обсяг 400-500 сторінок. При редакції журналу функціонував контингент вітчизняних спеціалістів, які навчалися за кордоном, добре знали цукрове виробництво і вільно володіли іноземними мовами. Це дозволяло публікувати в журналі кваліфіковані передруки з багатьох зарубіжних джерел. Редакція журналу відзначала, що кожний його номер зустрічався на цукрових заводах з великою зацікавленістю, а зміст його служив темою дебатів аж до одержання наступного номера. На сторінках журналу повідомлялось і про те, що поява першого тому викликала великий інтерес за рубежом. Статті і реферати з

“Наукових записок” вміщувались у закордонних спеціальних журналах. Закладені Іваном Антоновичем традиції ведення і редагування “Записок” зберігалися і після того, як він залишив у 1930 р. посаду головного редактора. Вони позначалися протягом всього часу видання журналу, яке тривало до 1941 р. До тем особистих публікацій І. А. Кухаренка відносяться, зокрема, матеріальний облік в цукровому виробництві, матеріали для розрахунку і проектування цукрових заводів, процеси цукрового виробництва у світлі тогочасних уявлень колоїдної хімії, керівництво по цукровому виробництву та ін. У 1928 р. І. А. Кухаренко вперше видає свою книгу-підручник “Супутник варщика цукру”, яка потім багаторазово перевидавалась у СРСР і за кордоном. Будучи досвідченим варщиком цукру і теоретиком кристалізації сахарози, він відобразив в цій книзі все те, що зробило її найпопулярнішим посібником для працівників цукрових заводів. Оригінальною і досить вдалою формою інформаційного забезпечення були засідання Ради, які відбувалися в одному із залів Академії наук щотижня по суботах. Доступ на ці засідання був відкритий для всіх бажаючих. Засідання починались рівно о 18 годині при будь-якому числі присутніх. Для співробітників кафедри відвідування засідань було обов’язковим. Охоче відвідували ці засідання провідні працівники цукрової промисловості, викладачі вищих навчальних закладів, студенти. Успішна і плідна робота науково-дослідної кафедри технології сільськогосподарських виробництв протягом 1923–1926 рр. привела Івана Антоновича до твердого переконання у доцільності і своєчасності її перетворення в науково-дослідний інститут. За його ініціативи 13 травня 1926 р. Велика Президія ВУЦВК прийняла постанову: “Перетворити науково-дослідну кафедру при Київському політехнічному інституті в Державний експериментальний інститут цукрової промисловості”. Директором інституту призначили професора І. А. Кухаренка. Вважали, що інститут повинен бути єдиним науковим центром для всієї цукрової промисловості країни, а розміщення його в Києві викликалось тим, що на Україні знаходилася більшість цукрових заводів. Але існування ДЕЩП виявилось досить коротким. Одразу після його організації активно проявились тенденції з боку московських вчених і спеціалістів цукрового виробництва, які спрямовувались на те, щоб науковий центр цукрової промисловості знаходився в Москві. Оскільки ці тенденції зустрічали підтримку в апараті союзного уряду, Укрголовпрофосвіти, то Наркомат освіти України видав 24 березня 1927 р. розпорядження про перетворення ДЕЩП на Український науково-дослідний інститут цукрової промисловості і затвердив директором інституту проф. І. А. Кухаренка. Одночасно інститут був переданий у підпорядкування Укрголовцукру. У боротьбі за створення і збереження в Україні наукового центру цукрової промисловості виключна роль належала Івану Антоновичу Кухаренку. Щоб створити умови для швидкого розвитку інституту, він відмовився від використання запропонованих майданчиків для будівництва нового корпусу

інституту і вирішив використати для нього старий будинок колишнього реального училища. Проект відновлення і перебудови цього будинку згідно з пропозиціями Івана Антоновича був швидко виконаний професором КПІ В. А. Обремським. Наприкінці 1929 року інститут переїхав з КПІ у цей будинок. У складних умовах, що виникли після рішення союзного уряду щодо створення Центрального науково-дослідного інституту цукрової промисловості в м. Москва, І. А. Кухаренко докладав багато зусиль і вжив ряд заходів для встановлення нормальних контактів УНДЦП і ЦНЦ. Зокрема був укладений договір, в якому передбачалися зв'язки по науковій роботі, співпраці з промисловістю, підготовці кадрів тощо. Український науково-дослідний інститут цукрової промисловості, який почав свою діяльність у 1927 р., успішно працював і діяв. Проте великодержавні домагання тодішнього союзного центру призвели до того, що одна частина інституту була перетворена на Всесоюзний науково-дослідний інститут цукрового буряка, з тим, щоб він підпорядковувався Міністерству сільського господарства СРСР, а друга – на Київську філію Центрального науково-дослідного інституту цукрової промисловості. Тому засновник і науковий керівник УНДЦП, професор І. А. Кухаренко змушений був перейти на педагогічну роботу. Наукова діяльність професора І. А. Кухаренка була досить насиченою і багатогранною. Він не припиняв її ніколи, поєднуючи з багатьма службовими і громадськими обов'язками. Але головним напрямом його досліджень були питання кристалізації сахарози. Подальші дослідження І. А. Кухаренка в цьому напрямку тривали протягом всієї його багаторічної наукової діяльності. Цими дослідженнями було охоплено велике коло питань, серед яких основними були вплив на швидкість кристалізації сахарози температури і ступеня пересичення розчинів, методи визначення абсолютної швидкості кристалізації сахарози, вплив присутності різних речовин у розчині на швидкість кристалізації сахарози і характер кристалів, визначення залежності поверхні кристалізації від її маси та ін. І в наш час іноземні дослідники посилаються на роботи І. А. Кухаренка та його однодумців. Чим більше ми заглиблюємося в його експериментальну роботу, тим більше зростає наше захоплення експериментальною майстерністю Кухаренка. Необхідно відзначити, що після встановлення кількісних законів кристалізації сахарози відкрився шлях до застосування їх в найрізноманітніших випадках визначення швидкості кристалізації сахарози при різному пересиченні і температурі розчинів, а також і в умовах цукрового виробництва. Одним з покликань професора І. А. Кухаренка була педагогіка. Воно проявлялось і в роботі з аспірантами на науково-дослідній кафедрі КПІ, і з варщиками цукру при відвідуванні заводів, а також на різних курсах для інженерів і техніків. Але найяскравіше виявився талант Івана Антоновича як педагога в період його роботи в Київському хіміко-технологічному інституті харчової промисловості в 1931–1937 роках. От що згадує колишній студент інституту, а потім професор УДУХТ М. О.

Архипович: “Лекції Іван Антонович читав блискуче і на них ходили охоче навіть студенти з інших кафедр”. З учнів І. А. Кухаренка вийшло немало досвідчених висококваліфікованих педагогів. Професор І. А. Кухаренко був не тільки авторитетним, шановним науковим керівником. Він захоплював своїм стилем життя був учасником мотоциклетних гонок-змагань, одним із перших освоїв стрибки з парашутних вишок, займався водним спортом, брав активну участь у різних громадських заходах. Він був людиною в повному розумінні цього слова. У 1960 р. до нашого навчального закладу надійшло повідомлення про реабілітацію І. А. Кухаренка. І лише нині, коли стало можливим перегорнути сторінки “Справи” І. А. Кухаренка, яка зберігалась у КДБ УРСР, виявилось, що професора було звинувачено у контрреволюційній діяльності, шпигунстві на користь іноземних держав. 7 лютого 1938 р. в Києві відбувся суд. І хоч професор І. А. Кухаренко не визнав своєї провини, його засудили до розстрілу. 26 лютого 1938 р. вирок був виконаний. Так загинув вчений із світовим іменем, істинний інтелігент, чесна і порядна людина.

Хомічак, Л. М. Основоположник теорії кристалізації сахарози [Електронний ресурс] / Л. М. Хомічак // Промінь. – 2012. – № 5. – С. 6–7. – Режим доступу: http://nuft.edu.ua/page/51a8457c519c5/files/5_2012.pdf. – Назва з екрану.

ІЗРАЇЛЬ МОЙСЕЙОВИЧ ЛИТВАК



Ізраїль Мойсейович Литвак народився у грудні 1904 року у м. Бердичів Житомирської області. Свій трудовий шлях почав робітником Бердичівського цукрового заводу, одночасно навчався на вечірньому робітничому факультеті. Після закінчення у 1930 р. Київського політехнічного інституту вся його подальша діяльність була пов'язана з кафедрою технології цукристих речовин, де він навчався в аспірантурі й одночасно працював асистентом, а з 1933 р. – доцентом. У 1935 р. він захистив кандидатську дисертацію “Методы количественного определения пектиновых веществ в свеклосахарном производстве”. У 1937–1938 роках був завідувачем кафедри Цукристих речовин Київського технологічного інституту харчової промисловості ім. А. І. Мікояна. У роки Великої Вітчизняної війни І. М. Литвак перебував у лавах Радянської Армії, брав участь в обороні Києва і Сталінграда. Після демобілізації у 1945 р. він повертається в інститут на посаду доцента кафедри технології цукристих речовин. У 1951–1954 рр. виконує обов'язки завідувача кафедри технології хлібопекарського виробництва, у 1954 р. знов повертається на кафедру і в цьому ж році захищає докторську дисертацію.

Під керівництвом І. М. Литвака на кафедрі продовжувалась активна методична і наукова робота. Основним напрямком наукової діяльності було видобування сахарози з буряків та одержання пектину. Так, у 1956 р. І. М. Литвак підготував і видав для студентів “Пример систематического расчета продуктов свеклосахарного производства”, а у 1959 р. разом з М. І. Барабановим і С. Г. Вільчинським “Примеры расчета продуктов свеклосахарного производства по двухпродуктовой, трехпродуктовой технологических схемах и по схеме с промежуточным охлаждением утфеля первой кристаллизации”. У 1959 р. професор І. М. Литвак видає навчальний посібник “Технология свеклосахарного производства”, який потім був доповнений і перевиданий у 1961 р. Ця книга користувалась широкою популярністю і була перекладена на китайську, болгарську і румунську мови. У 1962 р. виходить підручник І. М. Литвака для технікумів “Технология и теххимический контроль свеклосахарного производства. Значна увага приділялась посиленню практичної підготовки студентів. У 1960 р. при кафедрі почав працювати навчально-дослідний цукровий завод, де студенти відпрацьовували режими проведення окремих технологічних процесів з одержанням готової продукції, проводили наукові дослідження. Монтаж заводу і його експлуатацію забезпечували інженер-технолог С. Т. Вільчинський та навчальний майстер Б. А. Грушевський. Завод працював до переведення кафедри в 1964 р. у головний корпус інституту. І. М. Литвак вів велику роботу з підготовки наукових і педагогічних кадрів. Він був

засновником наукової школи “Розробка високоефективних технологічних процесів бурякоцукрового виробництва та способів використання його відходів”. На протязі багатьох років І. М. Литвак плідно займався проблемами кислотного гідролізу картопляного крохмалю з удосконаленням технології спирту, розробкою ефективних способів використання жому для виробництва пектину та його похідних, а також меляси для вилучення цукрози і одержання деяких цінних нецукрів (глютамінової кислоти, бетаїну та ін.). У цей період на кафедрі під його керівництвом за участі викладачів та аспірантів виконано наукові дослідження з: одержання харчового пектину і пектинового клею із жому (М. І. Барабанов, Л. Г. Калиненко), використання іонітів у цукровому виробництві (І. П. Гірко), прискорення відстоювання соку і сатурації з додаванням дифузійного соку (М. Х. Ліхницький, М. І. Барабанов), отримання медичної глюкози, визначення вмісту азотистих речовин у мелясах цукрових заводів (Е. О. Гривцева), одержання фруктози із топінамбура (К. О. Пашенко), електродіалізного очищення напівпродуктів цукрового виробництва (Л. Д. Бобрівник, А. П. Козявкін, Р. Ц. Міщук), поведінки нецукрів у процесах очищення та згущення соку (Л. В. Загайкевич), розкладання цукрози у процесах нагрівання і відстоювання соку (Л. П. Рева, Л. І. Требін), підготовки жомопресової води для дифузії (А. А. Ліпец), баритової сепарації цукрози (Л. Г. Калиненко). Уже після смерті І. М. Литвака у 1966 р. виходить написаний ним у співавторстві з М. О. Архиповичем, М. І. Барабановим, С. І. Вільчинським і М. Х. Ліхницьким навчальний посібник “Расчет продуктов сахарного производства”.

Нагороджений 3 медалями: “За от вагу”, “За оборону Сталинграда”, “За победу в Великой отечественной войне над Германией”, нагороджений почесними грамотами Київського технологічного інституту харчової промисловості ім. А. І. Мікояна та знаком “Отличник пищевой промышленности”.

КУЗЬМА ДАНИЛОВИЧ ЖУРА



Жура (Калайда) Кузьма Данилович народився 10 жовтня 1896 році в с. Ярошівка Роменського району Полтавської області. У 1929 році закінчив Харківський технологічний інститут за спеціальністю “Цукрова промисловість”. Після закінчення вступив до аспірантури цього ж інституту, звідки був переведений у 1930 році на кафедру технології цукристих речовин у зв’язку із реорганізацією вищих навчальних закладів і створенням Київського цукрового інституту. У 1930–1933 роках обіймав посаду заступника директора інституту з навчальної роботи, а у 1930–1931 роках – декана технологічного факультету і доцента кафедри. Захистив кандидатську дисертацію у 1938 році. З перших днів Великої Вітчизняної війни колектив кафедри включився в роботу з перебудови інституту на військовий лад, організацію оборони м. Києва. К. Д. Жура був призначений керівником групи викладачів, співробітників і студентів, які рили протитанкові рови в районі станції Боярки. У липні 1941 році К. Д. Журу було призвано до армії і направлено на військовий гліцериновий завод у м. Ертель Воронежської області, а потім – у м. Семипалатинськ директором відділення хлібокомбінату (Казахська РСР), яке забезпечувало хлібом військові ешелони. У червні 1943 року К. Д. Журу було відряджено у Воронежський технологічний інститут у м. Бійськ Алтайського краю, де він працював на посаді доцента до 1944 року. Після звільнення Києва К. Д. Жура повертається в КТІХП, 1944–1952 роках обіймає посаду начальника учбової частини, заступника директора інституту з навчальної і наукової роботи, працює доцентом кафедри технології цукристих речовин. В 1944–1955 роках К. Д. Жура – декан технологічного факультету, а з 1961 року – професор кафедри.

Основний напрям наукових досліджень К. Д. Жури – удосконалення технології очищення дифузійного соку. Разом із аспіранткою С. П. Олянською ним була розроблена і впроваджена на Городищенському цукровому заводі схема очищення дифузійного соку з відділенням переддефекаційного осаду до основної дефекації. Крім цього, він займався дослідженнями білкових речовин цукрових буряків (разом із Г. І. Волошаненко), термостійкості продуктів цукрового виробництва (Л. І. Требін), розробленням технології електроіонітного очищення напівпродуктів (Л. Д. Бобрівник, А. П. Козявкін), розробленням технологічної схеми з одержання глютамінової кислоти (Л. Д. Бобрівник, Р. Ц. Міщук). Захистив докторську дисертацію на тему «Исследование и совершенствование методов технологии очистки диффузионного сока в целях повышения качества сахара и его выхода из сырья» за спеціальністю «Технологія цукристих речовин».

З 1971 по 1976 роках К. Д. Жура працював професором-консультантом кафедри.

Нагороджений орденом «Знак Почета» (1961 р.), медалью «За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941–45 года» (1945 р.), медалью «За оборону Киева» (1961 р.), відзнакою «За отличные успехи в работе в области высшего образования», медалью «За боевые заслуги» (1967 р.), медалью «Тридцать лет победы в Великой Отечественной войне 1941–45 гг.».

ХРОНОЛОГІЧНИЙ ПОКАЖЧИК ПРАЦЬ НАУКОВЦІВ

2.1. ПРО ЖИТТЯ ТА ДІЯЛЬНІСТЬ ВЧЕНИХ

1950

1. **Силин, П. М.** Развитие науки сахарного производства в СССР / П. М. Силин // Сахарная промышленность. – 1950. – № 9. – С. 6–8.

1955

2. **Герасименко, А. А.** Павел Васильевич Головин (к 70-летию со дня рождения) / А. А. Герасименко // Украинский химический журнал. – Киев, 1955. – Т. 21, вып. 5. – С. 679–681.
3. **Павел Васильевич Головин** (к 70-летию со дня рождения) // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности. – 1955. – № 15. – С. 3–5.
4. **Юбилей П. В. Головина** / Г. С. Бенин, И. Ф. Зеликман и др. // Сахарная промышленность. – 1955. – № 5. – С. 7.

1957

5. **Глеб Михайлович Знаменский** / П. В. Головин, К. Д. Жура, И. М. Литвак и др. // Сахарная промышленность. – 1957. – № 12. – С. 68.

1958

6. **Глеб Михайлович Знаменский** / В. Д. Попов, А. И. Корчинский, Д. И. Скобло // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности. – 1958. – № 19. – С. 3–7.

1964

7. **Павел Васильевич Головин** / Сахарная промышленность. – 1964. – № 8. – С. 24.

1965

8. **Григорий Самойлович Бенин** / Сахарная промышленность. – 1965. – № 9. – С. 77–78.

1993

9. **Хелемський, М. З.** Іван Антонович Кухаренко (меморіальний огляд) / М. З. Хелемський, О. А. Герасименко. – Київ : УДУХТ, 1993. – С. 13.

2000

10. **Вітковська, В. М.** Видатний вчений, педагог, організатор виробництва : до 120-річчя з дня народження видатного українського вченого, доктора технічних наук, професора з технології цукристих речовин Івана Антоновича Кухаренка / В. М. Вітковська // Цукрові буряки. – 2000. – № 6. – С. 19.
11. **Штангєєва, Н. І.** Кафедрі технології цукристих речовин 100 років: історія створення, розвиток, перспективи / Н. І. Штангєєва, В. А. Лагода, А. О. Чагайда // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2000. – № 7. – С. 12–26.

2005

12. **Касаткіна, І. В.** До 120-річного ювілею видатного вченого–цукровика Павла Васильовича Головіна / І. В. Касаткіна, Л. С. Клименко // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 71-ї наукової конференції молодих вчених аспірантів і студентів. – Київ, 2005. – Ч. 2. – С. 5.

2006

13. **Горбунов, Б. В.** Головин Павел Васильевич / Б. В. Горбунов // Сборник справочных сведений по краеведению для учителей : дополнительные материалы к “Рязанской энциклопедии”. – Рязань, 2006. – С. 82.

2012

14. **Він стільки** мав встигнути // Промінь. – 2012. – № 10. – С. 6.
15. **Генератор** наукових ідей // Промінь. – 2012. – № 7. – С. 9.
16. **Хомічак, Л. М.** Основоположник теорії кристалізації сахарози / Л. М. Хомічак // Промінь. – 2012. – № 5. – С. 6–7.

2014

17. **Оляньська, С. П.** Унікальні сторінки історії становлення та розвитку кафедри технології цукристих речовин / С. П. Оляньська // Цукор України. – 2014. – № 5. – С. 6–20.

2.2. НАУКОВА СПАДЩИНА

1905

18. Минц, И. Б. К вопросу о неопределенных потерях сахара при диффузии : доклад, читаемый в заседании Киевского отделения Императорского Русского Технического Общества, 22 февраля 1905 г. / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1905. – 26 с.

1906

19. Минц, И. Б. Определение воды в сахарных песках, утфелях, сиропах и патоках / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1906. – С. 45.

20. Минц, И. Б. Распределение сахарозы, левулозы и глюкозы по способу Н. Winter'a / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1906. – С. 10.

21. Минц, И. Б. Распределение температуры в столбе кипящей жидкости / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1906. – С. 23.

1907

22. Кухаренко, И. А. Химико–техническая приемка смазочных материалов : из практики Андрушковского сахарного завода / И. А. Кухаренко. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1907. – 19 с.

23. Минц, И. Б. По поводу заметки г. Вейсберга “Дигестия соляными растворами” / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1907. – С. 4.

24. Минц, И. Б. Применение свинцового уксуса при определениях инвертного сахара в сахарах и сиропах / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1907. – С. 21.

1908

25. Минц, И. Б. О дефекации / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1908. – С. 48.

1909

26. **Минц, И. Б.** Кормовые патоки русских свеклосахарных заводов / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1909. – С. 17.
27. **Минц, И. Б.** О “Меторите” доктора Рибо / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1909. – № 42. – С. 3.
28. **Минц, И. Б.** Опыты дефекации на Мироновском удельном сахарном заводе в производство 1908–9 г. : доклад, читаемый в заседании Киевского отделения Императорского Русского Технического Общества, 19 февраля 1909 г. / И. Б. Минц, В. П. Павленко // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1909. – С. 36.
29. **Минц, И. Б.** Применение свинцового уксуса при определениях инвертного сахара в сахарах и сиропах / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1909. – С. 16.

1910

30. **Кухаренко, И. А.** Смазочные материалы и их исследование : применительно к требованиям фабрично-заводской практики / И. А. Кухаренко. – Богуслав : Лито-тип. А. М. Лепского, 1910 г. – 92 с.
31. **Кухаренко, И. А.** Состав древесной золы и пригодность ее для удобрения / И. А. Кухаренко. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1910. – 3 с.
32. **Минц, И. Б.** Изменение кормовых паток от действия извести / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1910. – С. 11.

1911

33. **Минц, И. Б.** Состав золы и количество неорганического несахара кормовых паток русских свеклосахарных заводов / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1911. – С. 15.

1912

34. **Минц, И. Б.** Случай обильного выделения газов на диффузии / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1912. – С. 25.

1913

35. Минц, И. Б. Выделение газов на диффузии : доклад, читаемый в заседании Киевского отделения Императорского Русского Технического Общества, 1 марта 1913 г. / И. Б. Минц // Записки Киевского отделения Императорского Русского Технического Общества. – Киев : Тип. Акционер. о-ва “Петр Барский”, 1913. – Т. 63, № 10. – 12 с.

1914

36. Минц, И. Б. Исследование кормовых патоки производств 1908–9, 1911–12, 1912–13 и 1913–14 г. / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1914. – С. 24.

1915

37. Душский, И. Е. Неопределенные потери в рафинадном производстве / И. Е. Душский, П. Г. Галабутский. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1915. – 19 с.

38. Минц, И. Б. Патокообразование. Влияние характера несахара патоки на растворимость сахара. Исследование истинных патоки / И. Б. Минц // Вестник сахарной промышленности. – Киев : Тип. Р. К. Лубковского, 1915. – С. 24.

1922

39. Кухаренко, И. А. Систематический расчет продуктов свекло-сахарного производства / И. А. Кухаренко. – Киев : Кафедра сельскохозяйственных производств Киевского политехнического института, 1922. – 39 с.

40. Минц, И. Б. Технические результаты производства 1921–1922 г.г. по сахарным заводам Украины и Великороссии / И. Б. Минц. – Киев, 1922. – 123 с.

1924

41. Лиховицер, Г. С. Предварительные химико-технические итоги компании сахароварения 1923–1924г. / Г. С. Лиховицер, И. Б. Минц. – Киев : Сахаротрест, 1924. – 88 с.

42. Лиховицер, Г. С. Химико-технические результаты компании сахароварения 1923–1924г. / Г. С. Лиховицер, И. Б. Минц. – Киев : Киев-Печать, 1924. – 384 с.

1925

43. Головин, П. В. Активированный уголь / П. В. Головин // Сборник статей по сахарной промышленности. – Москва, 1925. – Вып. 4–5. – С. 269–272.
44. Минц, И. Б. Химико-технические результаты компании сахароварения 1924–1925 г. Ч. 1 : Обзор кампании сахароварения 1924–1925 г. / И. Б. Минц. – Киев : Сахаротрест, 1925. – 267 с.

1926

45. Головин П. В. О минимальном расходе пара, минимальной кратности и методах рационального отбора э-пара с выпарных станций многократного действия / П. В. Головин // Записки научно-исследовательской кафедры технологии сельскохозяйственных производств. – Киев, 1926. – Т. 3. – С. 279–290.
46. Головин П. В. Приложение кинетической теории газов к выпарке многократного действия / П. В. Головин // Сборник статей по сахарной промышленности. – Москва, 1926. – Вып. 8. – С. 238–244.
47. Головин П. В. Утилизация мялассы / П. В. Головин // Сборник статей по сахарной промышленности. – Москва, 1926. – Вып. 8. – С. 144–161.
48. Минц, И. Б. Химико-технические результаты компании сахароварения 1925–1926 г. Ч.1 : Обзор кампании сахароварения 1925–1926 г. / И. Б. Минц. – Киев : Сахаротрест, 1926. – 227 с.

1927

49. Гидросульфиты и их применение в сахарном производстве / И. А. Кухаренко, И. Н. Каганов, О. Э. Красильщиков. – Киев : ГЭИ сахарной промышленности, 1927. – 54 с.
50. Головин, П. В. Взвешивание сахарных соков / П. В. Головин // Бюллетень Сахаротреста. – 1927. – № 2. – С. 37–40.
51. Головин П. В. Механическая теория уваривания и обработки утфеля / П. В. Головин // Сборник статей по сахарной промышленности. – Москва, 1927. – Вып. 10. – С. 239–249.
52. Головин П. В. Тепловой баланс свеклосахарного завода / П. В. Головин // Сборник статей по сахарной промышленности. – Москва, 1927. – Вып. 9. – С. 175–187.
53. Минц, И. Б. Химико-технические результаты компании сахароварения 1926–1927 г. Ч.1 : Обзор кампании сахароварения 1926–1927 г. / И. Б. Минц. – Киев : Сахаротрест, 1927. – 330 с.

1928

54. **Головин, П. В.** Руководство по сахарному производству / П. В. Головин. – Москва : Гостехиздат, 1928. – 215 с.
55. **Кухаренко, И. А.** Методы определения концентрации водородных ионов и их применение в сахарной промышленности / И. А. Кухаренко, Б. Г. Савинов. – Киев : Изд. Украинского научно-исследовательского института сахарной промышленности, 1928. – 147 с.
56. **Минц, И. Б.** Химико-технические результаты компании сахароварения 1927–1928 г. Ч. 1 : Обзор кампании сахароварения 1927–1928 г. / И. Б. Минц. – Киев : Сахаротрест, 1928. – 285 с.

1930

57. **Галабутский, П. Г.** Групповые лаборатории Союзсахара и их задачи / П. Г. Галабутский // Научные записки Украинского научно-исследовательского института садоводства. – 1930. – Вып. IX.
58. **Душский, И. Е.** Сточные воды сахарных заводов и способы их очистки / И. Е. Душский, Г. С. Бенин. – Киев : УНИИС, 1930. – 192 с.
59. **Минц, И. Б.** Основные технические показатели работы сахарных заводов СССР : По результатам производств 1914/15 г. и 1921/22 – 1928/29 г.г. / И. Б. Минц, С. Л. Клейбс. – Киев : УНИИС, 1930. – 120 с.

1931

60. **Головин П. В.** Технологическая система баритового процесса обессахаривания мелассы по способу Де-Гида / П. В. Головин // Научные записки по сахарной промышленности. – Киев, 1931. – Т. 13. – С. 689–694.
61. **Головин П. В.** Технологическая схема свеклосахарного завода Брайтон / П. В. Головин // Научные записки по сахарной промышленности. – Киев, 1931. – Т. 13. – С. 109–118.
62. **Головин П. В.** Утилизация несахаров мелассы / П. В. Головин // Научные записки по сахарной промышленности. – Киев, 1931. – Т. 14. – С. 23–28.
63. **Кухаренко, И. А.** Материалы к познанию роли коллоидов в сахарном производстве : монография / И. А. Кухаренко. – Киев : УНИСа, 1931. – 288 с.
64. **Шумилов, А. А.** Сушение свеклы после предварительного центрифугирования и переработки продуктов / А. А. Шумилов, К. Д. Жура, Н. Смирнов, Н. К. Грошев // Сахарная промышленность. – 1931.

1932

65. **Головин, П. В.** Баритовый способ обессахаривания мелассы / П. В. Головин // Советский сахар. – 1932. – № 18.

- 66. Головин, П. В.** Борьба с потерями сахара и производительность завода / П. В. Головин // Советский сахар. – 1932. – № 24.
- 67. Головин, П. В.** Способ горячей сепарации кормовой патоки / П. В. Головин, И. М. Литвак // Советский сахар. – 1932. – № 22, № 23.
- 68. Головин, П. В.** Способ горячей сепарации кормовой патоки / П. В. Головин, И. М. Литвак // Советский сахар. – 1932. – № 22–23. – С. 49.
- 69. Химия сахаров** / ред. И. А. Кухаренко ; пер. с нем. – Днепропетровск, 1932. – 264 с.

1933

- 70. Галабутский, П. Г.** Практикум по химическому контролю спиртового производства / П. Г. Галабутский, И. М. Ватник, И. М. Литвак. – Киев : КТИПП, 1933.
- 71. Головин, П. В.** Фруктоза / П. В. Головин // Советский сахар. – 1933. – № 5/6.
- 72. Головин, П. В.** Дифференцированные нормы потерь сахара / П. В. Головин // Советский сахар. – 1933. – № 3–4.
- 73. Головин П. В.** Консервирование сахарных соков / П. В. Головин // Труды Центрального научно-исследовательского института сахарной промышленности : сб. работ хим.-технолог. сектора. – Москва ; Ленинград, 1933. – Т. 1, вып. 13. – С. 21.
- 74. Головин, П. В.** Определение потерь сахара в кагатах / П. В. Головин // Советский сахар. – 1933. – № 1–2.
- 75. Головин, П. В.** Химическая технология свеклосахарного производства / П. В. Головин. – Москва ; Ленинград : Снабтехиздат, 1933. – 319 с.
- 76. Головин, П. В.** Химический контроль сахаропроизводства на должную высоту / П. В. Головин // Советский сахар. – 1933. – № 13–14.

1934

- 77. Головин, П. В.** Номограммы для вычисления потерь сахара и определения эффекта очистки / П. В. Головин // Советский сахар. – 1934. – № 12.
- 78. Головин, П. В.** О числе диффузоров в батарее и ее предельная емкость / П. В. Головин // Советский сахар. – 1934. – №. 12.
- 79. Головин, П. В.** Химическая технология свеклосахарного производства : дис... д-ра техн. наук / П. В. Головин. – Москва, 1934. – 319 с.

- 80. Виноградова, Н. П.** Указатель статей, помещенных в журнале “Научные записки по сахарной промышленности”, за 1924–1933 гг. по технике сахарного производства / Н. П. Виноградова, Н. М. Сапунова ; под ред. Г. С. Бенина. – Полтава : Изд-во Наркомвнуторга УССР, 1935. – 38 с.
- 81. Ватник, Б. М.** Практикум по контролю крахмалопаточного производства / Б. М. Ватник, П. Г. Галабутский, И. М. Литвак ; Киевский химико–технологический институт пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – Киев : Изд-во Наркомснаба УССР, 1935. – 87 с.
- 82. Галабутский, П. Г.** Контроль свеклосахарного производства. Методы исследования : учеб. пособие для студ. вузов / П. Г. Галабутский. – Москва : Снабтехиздат, 1935. – 270 с.
- 83. Галабутский, П. Г.** Практикум по контролю крахмало-паточного производства / П. Г. Галабутский, И. М. Ватник, И. М. Литвак. – Киев : Наркомвнуторг УССР, 1935.
- 84. Головин, П. В.** Химическая технология свеклосахарного производства : учебник / П. В. Головин. – 2–е изд., испр. и доп. – Москва : Пищепромиздат, 1935. – 351 с.
- 85. Знаменский, Г. М.** Исследование вязкости сиропов и патоки : дис... канд. техн. наук / Г. М. Знаменский ; Киевский химико-технологический институт пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – Киев, 1935.
- 86. Кухаренко, И. А.** Процессы сахарного производства в свете современных воззрений коллоидной химии : монография / И. А. Кухаренко ; Киевский химико-технологический институт пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – Киев : Изд-во Наркомвнуторга УССР, 1935. – 327 с.
- 87. Литвак, И. М.** Методы количественного определения пектиновых веществ в свеклосахарном производстве : дис... канд. техн. наук / И. М. Литвак ; Киевский химико-технологический институт пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – К., 1935.
- 88. Литвак, И. М.** Технология свеклосахарного производства в задачах и примерах / И. М. Литвак, И. М. Ватник. – К. : Наркомвнуторг УССР, 1935. – 190 с.
- 89. Литвак, І. М.** Одержання цукру з меляси методом гарячої сепарації / І. М. Литвак // Наукові праці Київського технологічного інституту харчової промисловості ім. А. І. Микояна. – 1935. – № 1.

1936

- 90. Зеликман, И. Ф.** Пути повышения производительности сахарорафинадных заводов / И. Ф. Зеликман // Научные записки Украинского научно-исследовательского института сахарной промышленности. – 1936. – С. 109.
- 91. Литвак, И. М.** Бромный метод определения пектиновых веществ / И. М. Литвак // Советский сахар. – 1936. – № 11.
- 92. Минц, И. Б.** Значение механической фильтрации после первых фильтрпрессов / И. Б. Минц, А. К. Карташов // Советский сахар. – 1936. – № 11. – С. 27–28.

1937

- 93. Зеликман, И. Ф.** К вопросу об ускорении оборота головных форм за счет сушки и охлаждения вытолкнутого рафинада / И. Ф. Зеликман, К. К. Любицкий // Научные записки Украинского научно-исследовательского института сахарной промышленности. – 1937. – Вып 2.
- 94. Зеликман, И. Ф.** Пути повышения производительности станций рафинадных заводов / И. Ф. Зеликман // Научные записки Украинского научно-исследовательского института сахарной промышленности. – 1937. – Вып 1.
- 95. Значение** второй дефекации / И. Б. Минц, А. Карташов, Н. Болотов, И. Глуховский // Сахар. – 1937. – № 1. – С. 14–15.
- 96. Литвак, И. М.** Примерный расчет продуктов свеклосахарного производства / И. М. Литвак, Н. Я. Ямпольский, И. М. Ватник. – Киев : КТИПП, 1937.
- 97. О рациональной** схеме очистки сока / И. Б. Минц, А. Карташов, Н. П. Болотов, И. Е. Глуховский // Сахар. – 1937. – № 2. – С. 9–13.
- 98. Примерный** систематический расчет продуктов свеклосахарного производства / под ред. И. М. Литвака, И. М. Ватника, Н. Я. Ямпольского. – Киев : КТИПП, 1937. – 58 с.

1938

- 99. Альбом-каталог** технических резиновых деталей, применяемых в сахарной промышленности / под ред. Г. С. Бенина ; Гл. упр. сахар. пром-сти “Главсахар”. – Ленинград : Ленингр. контора снабжения Главсахара, 1938. – 52 с.
- 100. Бенин, Г. С.** Повышение производительности диффузионной батареи / Г. С. Бенин // Сахар. – 1938. – № 4. – С. 13–15.
- 101. Бенин, Г. С.** Погрузка свеклы по методу т. Блиндмана / Г. С. Бенин // Пищевая индустрия. – 1938. – 2 октября.

- 102. Бенин, Г. С.** Работа диффузионной батареи с головным гревом / Г. С. Бенин // Сахар. – 1938. – № 3. – С. 19–21.
- 103. Бенин, Г. С.** Типовая технологическая схема свеклосахарного производства / Г. С. Бенин // Сахар. – 1938. – № 2. – С. 4–6.
- 104. Галабутский, П. Г.** К вопросу о методике исследования свеклы / П. Г. Галабутский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1938. – № 1. – С. 43–50.
- 105. Зеликман, И. Ф.** Изменение технологической схемы сахарорафинадного завода / И. Ф. Зеликман // Научные записки Украинского научно-исследовательского института сахарной промышленности. – 1938. – № 1.
- 106. Знаменский, Г. М.** Расчет потребления воды свеклосахарным заводом / Г. М. Знаменский ; Киевский технологический институт пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – Киев : Київ-поліграф, 1938. – 25 с.
- 107. Знаменский, Г. М.** Универсальный вискозиметр / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1938. – № 1. – С. 3–17.
- 108. Знаменский, Г. М.** Формула для расчета вязкости растворов сахарозы / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1938. – № 1. – С. 18–22.
- 109. Литвак, И. М.** Бромный метод определения пектиновых веществ в сырье и продуктах спиртового производства / И. М. Литвак // Спиртовая промышленность. – 1938. – № 1.
- 110. Литвак, И. М.** Бромный метод определения фурфурола, пентоз и пентозанов / И. М. Литвак // Спирто-водочная промышленность. – 1938. – № 2. – С. 7–8.
- 111. Литвак, И. М.** Переход пектиновых веществ в сок и методика установления режима на диффузии / И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1938. – № 1. – С. 23–29.
- 112. Минц, И. Б.** Значение тщательной фильтрации сока II сатурации перед сульфитацией / И. Б. Минц, А. Карташов, И. Е. Глуховский // Сахар. – 1938. – № 3. – С. 13–14.

1939

- 113. Бенин, Г. С.** Большие перспективы / Г. С. Бенин // Пищевая индустрия. – 1939. – 30 августа.
- 114. Бенин, Г. С.** Производство сахара из свеклы : учебник для курсов повышенного типа / Г. С. Бенин. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1939. – 104 с.
- 115. Бенин, Г. С.** Решительно бороться с потерями / Г. С. Бенин // Пищевая индустрия. – 1939. – 1 ноября.

- 116. Бенин, Г. С.** Технология сахара : учебник. Вып. 2 : Свеклоперерабатывающий цех / Г. С. Бенин. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1939. – 108 с.
- 117. Бенин, Г. С.** Типовая схема водоиспользования свеклосахарного завода / Г. С. Бенин // Сахар. – 1939. – № 5.
- 118. Бенин, Г. С.** Унификация размеров бумажного и фильтпрессного холстов / Г. С. Бенин // Сахар. – 1939. – № 4. – С. 16–17.
- 119. Зеликман, И. Ф.** Ускорение процесса сушки рафинада / И. Ф. Зеликман, К. К. Любичский // Основные выводы научно-исследовательских работ ВНИСа за 1937 г. – Пищепромиздат, 1939. – С. 469–471.
- 120. Зеликман, И. Ф.** Экономическая эффективность производства прессованного рафинада / И. Ф. Зеликман, Б. С. Рудман // Основные выводы научно-исследовательских работ ВНИСа за 1937 г. – Пищепромиздат, 1939. – С. 469–472.
- 121. Знаменский, Г. М.** Исследование теплоемкости жидких полупродуктов спиртового производства / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1939. – № 2. – С. 173–186.
- 122. Знаменский, Г. М.** Методы расчета трубопроводов для жидких полупродуктов спиртового производства / Г. М. Знаменский. – Киев, 1939. – 84 с.
- 123. Знаменский, Г. М.** Теория центрофугирования utfелей : дис... д-ра техн. наук / Г. М. Знаменский ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1939. – 387 с.
- 124. Иванов, Ф. И.** Опыт стахановцев ремонтных работ на сахарных заводах / под общей ред. Г. С. Бенина. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1939. – 48 с. – (Серия : “Библиотечка обмена опытом стахановцев пищевой промышленности”).
- 125. Инструкция** по химико–технологическому контролю и учету сахарного производства / под общей ред. Г. С. Бенина ; Наркомпищепром СССР ; Гл. упр. сах. пром-сти “Главсахар”. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1939. – 156 с.
- 126. Паронитовые** изделия, применяемые в сахарной промышленности / под ред. инж. Г. С. Бенина; Наркомпищепром СССР, Гл. упр. сах. пром-сти “Главсахар”. – Москва : Главсахар, 1939. – 12 с.

1940

- 127. Бенин, Г. С.** Дать стране больше сахара / Г. С. Бенин // Сахар. – 1940. – № 12. – С. 1–2.
- 128. Бенин, Г. С.** Оборудование сахарных заводов СССР / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1940. – № 2. – С. 4–6 ; № 3. – С. 4–6. ; № 4–5. – С. 4–9.

- 129. Бенин, Г. С.** Поправки и объяснения к типовой теплотехнической схеме / Г. С. Бенин, И. С. Жвирко // Сахар. – 1940. – № 2.
- 130. Головин, П. В.** Технология свеклосахарного производства / П. В. Головин. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : Пищепромиздат, 1940. – 465 с.
- 131. Головин, П. В.** Уравнение диффузии для постоянных условий работы / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1940. – № 3. – С. 31–34.
- 132. Жура, К. Д.** О скоростях самоиспарения сахарных растворов при пониженном давлении / К. Д. Жура // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1940. – № 3. – С. 97–104.
- 133. Зеликман, И. Ф.** О рациональном распределении костеугольных фильтров сахарорафинадного производства / И. Ф. Зеликман, Л. М. Островский // Труды КТИПП. – 1940. – № 3. – С. 137–143.
- 134. Зеликман, И. Ф.** Стахановские методы работы в сушильной станции головного цеха рафинадного завода / И. Ф. Зеликман, К. К. Любицкий ; Всесоюзное научное инженерно-техническое общество сахарной, спиртовой и ликерно-водочной промышленности “ВСНИТО”. – Москва, 1940. – 68 с.
- 135. Зеликман, И. Ф.** Стахановские методы работы при пробеливании рафинадного утфеля на столах светлых сушек / И. Ф. Зеликман, К. К. Любицкий ; Всесоюзное научное инженерно-техническое общество сахарной, спиртовой и ликерно-водочной промышленности “ВСНИТО”. – Москва, 1940. – 44 с.
- 136. Зеликман, И. Ф.** Стахановские методы работы у головных центрофуг / И. Ф. Зеликман, В. И. Костюк ; Всесоюзное научное инженерно-техническое общество сахарной, спиртовой и ликерно-водочной промышленности “ВСНИТО”. – Москва, 1940. – 38 с.
- 137. Зеликман, И. Ф.** Формулы для расчета производительности аппаратуры сахарорафинадных заводов / И. Ф. Зеликман, Л. М. Островский. – Москва : ВСНИТО, 1940.
- 138. Знаменский, Г. М.** Определение коэффициентов истечения и сопротивления для жидкостей с повышенной вязкостью / Г. М. Знаменский, В. А. Иссык // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1940. – № 3. – С. 61–68.
- 139. Знаменский, Г. М.** Расчет на прочность барабана центрифуги / Г. М. Знаменский. – Киев : КТИПП им. Микояна, 1940. – 8 с.
- 140. Обмен опытом в сахарной промышленности** / под ред. Г. С. Бенина; Наркомпищепром СССР, Гл. упр. сах. пром-сти “Главсахар”. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1940. – 128 с.

1941

- 141. Головин, П. В.** Технология свеклосахарного производства / П. В. Головин. – Москва : Пищепромиздат, 1941. – 465 с.
- 142. Инструкция** по химико–технологическому контролю и учету сахарорафинадного производства / под ред. И. Ф. Зеликмана. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1941. – 216 с.
- 143. Литвак, И. М.** Технология свеклосахарного производства : учеб. пособие / И. М. Литвак. – Москва : Пищепромиздат, 1941. – 298 с.

1942

- 144. Бенин, Г. С.** Производство сахара из свеклы / Г. С. Бенин. – Москва ; Ленинград : Пищепромиздат, 1942. – 103 с. – (Техническое руководство для рабочих).

1946

- 145. Бенин, Г. С.** Варка и кристаллизация утфелей на сахарных заводах США / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1946. – № 9. – С. 9–17.
- 146. Бенин, Г. С.** Диффузионные ножи и их восстановление на сахарных заводах США / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1946. – № 3. – С. 40–43.
- 147. Бенин, Г. С.** Механизация возделывания сахарной свеклы в США / Г. С. Бенин. – Москва : Пищепромиздат, 1946. – 44 с.
- 148. Бенин, Г. С.** Механизация возделывания сахарной свеклы в США / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1946. – № 1–2. – С. 35–44.
- 149. Бенин, Г. С.** Механизация погрузочно–разгрузочных работ в сахарной промышленности : учебник / Г. С. Бенин. – Москва : Пищепромиздат, 1946. – 72 с.
- 150. Бенин, Г. С.** О ремонте сахарных заводов в США / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1946. – № 6. – С. 30–38.
- 151. Бенин, Г. С.** Очистка и выпаривание сока на заводах США / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1946. – № 4–5. – С. 25–33.
- 152. Бенин, Г. С.** По сахаропроизводящим странам мира / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1946. – № 12. – С. 39–41.
- 153. Бенин, Г. С.** Сахарная промышленность США / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1946. – № 1–2. – С. 18–22.
- 154. Бенин, Г. С.** Свеклосахарная промышленность США / Г. С. Бенин. – Москва : Пищепромиздат, 1946. – 164 с.
- 155. Головин, П. В.** Длительность процесса диффузии / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1946. – № 5. – С. 23–26.

- 156. Головин, П. В.** Кагатно-подвальное хранение свеклы как фактор ликвидации сезонности в свеклосахарной промышленности / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1946. – № 5. – С. 15–18.
- 157. Жура, К. Д.** К вопросу о переработке патоки в спирт на оборудовании сахарных заводов в непроизводственный период / К. Д. Жура // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1946. – № 5. – С. 45–50.
- 158. Зеликман, И. Ф.** Методика теоретического расчета продуктов свеклорафинадного завода, использующего часть утфеля на получении песка для заливочного клерка / И. Ф. Зеликман // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1946. – № 5. – С. 27–40.
- 159. Зеликман, И. Ф.** Упрощенная технологическая схема совместно работающих свеклосахарного и сахаро-рафинадного заводов, как фактор ускорения строительства / И. Ф. Зеликман // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1946. – № 5. – С. 41–43.
- 160. Знаменский, Г. М.** Моделирование центрофуг / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1946. – № 5. – С. 51–54.
- 161. Знаменский, Г. М.** Установка для предварительной переработки и транспорта свеклы / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1946. – № 5. – С. 19–22.

1947

- 162. Бенин, Г. С.** Внедрение новой техники в сахарной промышленности / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1947. – № 7. – С. 11–20.
- 163. Бенин, Г. С.** По сахаропроизводящим странам / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1947. – № 8. – С. 45–47.
- 164. Бенин, Г. С.** Применение ионообменников в сахарной промышленности / Г. С. Бенин, Е. Е. Шнайдер // Сахарная промышленность. – 1947. – № 6. – С. 9–13.
- 165. Бенин, Г. С.** Чистка решоферов сырого сока / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1947. – № 4. – С. 33.
- 166. Головин, П. В.** К вопросу о коллоидах в сахарном производстве / П. В. Головин // Сахарная промышленность. – 1947. – № 12. – С. 31–33.
- 167. Головин, П. В.** О коэффициенте диффузии сахара / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1947. – № 6. – С. 7–11.

- 168. Зеликман, И. Ф.** Методика теоретического расчета продуктов свеклосахарного завода / И. Ф. Зеликман. – Киев : Сахаропромпроект, 1947. – 52 с.
- 169. Зеликман, И. Ф.** О трехпродуктовой схеме свеклосахарного завода / И. Ф. Зеликман // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1947. – № 6. – С. 19–24.
- 170. Зеликман, И. Ф.** Технология сахарорафинадного производства : учеб. пособие / И. Ф. Зеликман. – Киев ; Львов : Гостехиздат Украины, 1947. – 204 с.
- 171. Знаменский, Г. М.** Моделирование процесса фильтрации / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1947. – № 6. – С. 51–56.
- 172. Знаменский, Г. М.** Некоторые уточнения теории промышленной фильтрации / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1947. – № 6. – С. 45–50.
- 173. Расчет** продуктов бродильных производств (спиртового, пивоваренного и дрожжевого) / М. М. Коробов, И. М. Ройтер, П. М. Мальцев, М. В. Заирная ; под ред. И. Ф. Зеликмана ; Киевский технологический институт пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – Киев : Гостехиздат СССР, 1947. – 156 с.
- 174. Фельдшон, З. Д.** Ненормальности в работе оборудования сахарного завода и их устранение / З. Д. Фельдшон ; под ред. Г. М. Знаменского ; Всесоюзный центральный научно-исследовательский институт сахарной промышленности “ЦИНС”. – Киев : Тип. АН УССР, 1947. – 1 бр.

1948

- 175. Баканов, Н. А.** Новое в технологии картофельных крахмало-продуктов / под ред. И. Ф. Зеликмана ; Всесоюзное научное инженерно-техническое общество пищевой промышленности. – Киев : 5-я тип. Речиздата, 1948. – 64 с.
- 176. Бенин, Г. С.** О некоторых вопросах механизации в сахарной промышленности / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1948. – № 8. – С. 23–28.
- 177. Головин, П. В.** Первичная обработка сахарной свеклы / П. В. Головин // Сахарная промышленность. – 1948. – № 2. – С. 10–13.
- 178. Головин, П. В.** Теория диффузии / П. В. Головин. – Киев : ВНИТО пищевой промышленности, 1948. – 160 с.
- 179. Зеликман, И. Ф.** Достижения техники сахарорафинадного производства за годы советской власти / И. Ф. Зеликман // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1948. – № 7. – С. 5–12.

- 180. Зеликман, И. Ф.** К истории развития русской сахарной промышленности / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1948. – № 6. – С. 6–8.
- 181. Знаменский, Г. М.** К вопросу о структурном сопротивлении при фильтрации / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1948. – № 7. – С. 25–28.
- 182. Знаменский, Г. М.** Насосы и компрессоры / Г. М. Знаменский. – Киев ; Львов : Гостехиздат Украины, 1948. – 216 с.
- 183. Литвак, И. М.** О методике установления оптимального технологического режима на диффузии / И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1948. – № 9. – С. 32–34.
- 184. Литвак, И. М.** Систематический расчёт продуктов свеклосахарного производства / И. М. Литвак, Н. Я. Ямпольский. – Киев : ВНИИТО-КТИПП, 1948. – 90 с.

1949

- 185. Бенин, Г. С.** Методика оценки ионитов / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1949. – № 1. – С. 16–23.
- 186. Бенин, Г. С.** Оценка качества анионитов / Г. С. Бенин, Е. Е. Шнайдер // Сахарная промышленность. – 1949. – № 6. – С. 23–26.
- 187. Бенин, Г. С.** Успехи сахарной промышленности Венгрии / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1949. – № 5. – С. 46–47.
- 188. Головин, П. В.** К вопросу о теории диффузии / П. В. Головин // Сахарная промышленность. – 1949. – № 12. – С. 26–27.
- 189. Головин, П. В.** Технология свеклосахарного производства / П. В. Головин. – Москва : Пищепромиздат, 1949. – 415 с.
- 190. Зеликман, И. Ф.** К вопросу о цветности сахара-песка в связи с методикой ее определения / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1949. – № 3. – С. 21–22.
- 191. Знаменский, Г. М.** Технологическое оборудование свеклосахарных заводов : учебник для техникумов / Г. М. Знаменский. – Москва : Пищепромиздат, 1949. – 393 с.
- 192. Литвак, И. М.** Технология свеклосахарного производства : учебник / И. М. Литвак. – Москва : Пищепромиздат, 1949. – 288 с.
- 193. Труды** Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна : студенческие работы / ред. П. В. Головин. – Киев, 1949. – Вып. 1. – 56 с.

1950

- 194. Бенин, Г. С.** Выбор места для ионитной установки в технологической схеме свеклосахарного производства / Г. С. Бенин, Е. Е. Шнайдер // Сахарная промышленность. – 1950. – № 10. – С. 14–19.
- 195. Головин, П. В.** Фруктовый сахар / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1950. – № 10. – С. 13–15.
- 196. Головин, П. В.** Номограмма по кристаллизации сахара / П. В. Головин, П. Ф. Фильчаков // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1950. – № 9. – С. 3–7.
- 197. Головин, П. В.** Углеводы в жизни и промышленности / П. В. Головин. – Киев : АН УССР, 1950. – 49 с.
- 198. Головин, П. В.** Хроматографический метод и ионный обмен в сахарной промышленности / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1950. – № 10. – С. 3–8.
- 199. Знаменский, Г. М.** Методы расчета промышленных фильтрационных установок на основе уточненной теории фильтрации / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1950. – № 9. – С. 9–20.
- 200. Знаменский, Г. М.** Новая тепловая схема сахарного завода / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1950. – № 10. – С. 39–46.
- 201. Знаменский, Г. М.** Теория центрифугирования утфелей / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1950. – № 10. – С. 23–38.
- 202. Извлечение сахара из кормовой патоки способом горячей сепарации /** П. В. Головин, И. М. Литвак, К. Д. Жура, М. М. Поляченко, Н. Я. Ямпольский, Н. А. Архипович // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1950. – № 10. – С. 9–12.

1951

- 203. Golovin, P. V.** Repacukorgyartas / P. V. Golovin ; Fordította Czirfusz Miklos es Vukov Konstantin. – Budapest : Elelmezesi miniszterium. Könyves lapkiado vallalat, 1951. – 324 с.
- 204. Бенин, Г. С.** Бетаин и его определение в продуктах сахарного производства / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1951. – № 11. – С. 44–46.
- 205. Бенин, Г. С.** Обесцвечивание сахарных растворов ионитами / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1951. – № 7. – С. 11–15.

- 206. Головин, П. В.** К вопросу о растворимости извести в диффузионных соках / П. В. Головин, И. М. Алтаев // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1951. – № 11. – С. 27–30.
- 207. Головин, П. В.** Количественное определение продуктов распада пектиновых веществ в сахарном сиропе / П. В. Головин, А. А. Герасименко // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1951. – № 11. – С. 23–26.
- 208. Головин, П. В.** Приближенный расчет утфельного вакуум-аппарата непрерывного действия / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1951. – № 11. – С. 9–22.
- 209. Головин, П. В.** Уравнение экстракции сахара из свекловичной стружки / П. В. Головин, В. Д. Попов // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1951. – № 11. – С. 3–8.
- 210. Жура, К. Д.** Общая технология сахаристых веществ : учеб. пособие / К. Д. Жура. – М. : Пищепромиздат, 1951. – 445 с.
- 211. Знаменский, Г. М.** Гидромеханические свойства сахарных утфелей / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1951. – № 11. – С. 31–38.
- 212. Знаменский, Г. М.** Насосы, вентиляторы, компрессоры / Г. М. Знаменский. – 2-е изд., доп. и испр. – К. : Техническая лит-ра Украины, 1951. – 260 с.
- 213. Знаменский, Г. М.** Непрерывно действующий вакуум-аппарат / Г. М. Знаменский, Н. И. Буряков // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1951. – № 11. – С. 39–46.
- 214. Знаменский, Г. М.** Свеклоподъемный насос / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1951. – № 11. – С. 47–50.

1952

- 215. Бенин, Г. С.** Определение содержания аминокислот и органических безазотистых кислот в продуктах свеклосахарного производства / Г. С. Бенин, Е. Е. Шнайдер // Сахарная промышленность. – 1952. – № 1. – С. 44–47.
- 216. Головин, П. В.** Варка и кристаллизация II продукта по методу П. В. Головина : Узинский сахарный завод / П. В. Головин. – Киев : Київська правда, 1952. – 12 с.
- 217. Головин, П. В.** К 150-летию создания свеклосахарного производства в нашей стране / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1952. – № 12. – С. 5–12.

- 218. Головин, П. В.** Опыт очистки кормовой патоки ионитами / П. В. Головин, М. Я. Романкевич, И. П. Гирко // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1952. – № 12. – С. 19–22.
- 219. Головин, П. В.** Формулы для вычисления дополнительного сахара за счет снижения доброкачественной патоки / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1952. – № 12. – С. 3–4.
- 220. Жура, К. Д.** Рафинадный комбайн системы Головина П. В. / К. Д. Жура // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1952. – № 12. – С. 15–18.
- 221. Зеликман, И. Ф.** Пути повышения выхода прессованного рафинада / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1952. – № 2. – С. 18–19.
- 222. Зеликман, И. Ф.** Упрощение техники начисления скидки на нестандартный сахар-песок / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1952. – № 10. – С. 33.
- 223. Знаменский, Г. М.** О методах расчета оборудования сахарных заводов / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1952. – № 12. – С. 83–86.
- 224. Знаменский, Г. М.** Технологическое оборудование сахарных заводов : учеб. пособие для пищ. вузов / Г. М. Знаменский. – Москва : Пищепромиздат, 1952. – 422 с.
- 225. Литвак, И. М.** О применении кислотного способа осахаривания крахмала в производстве спирта / И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1952. – № 12. – С. 71–82.

1953

- 226. Бенин, Г. С.** Глубокая очистка соков ионитами / Г. С. Бенин, Е. Е. Шнайдер // Труды. – Москва : Гизлегпищепром, 1953. – Вып. 2. – С. 69–87.
- 227. Бенин, Г. С.** Определение потерь сахара в транспортерно-моечной воде / Г. С. Бенин, С. Ф. Скорбилин // Сахарная промышленность. – 1953. – № 3. – С. 23–27.
- 228. Бенин, Г. С.** Снизить потери сахара / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1953. – № 7. – С. 12–15.
- 229. Бенин, Г. С.** Углубленное исследование несахаристых веществ, содержащихся в продуктах сахарного производства / Г. С. Бенин, Е. Е. Шнайдер // Труды Центрального научно-исследовательского института сахарной промышленности. – Москва : Гизлегпищепром, 1953. – Вып. 11. – С. 222–245.

- 230. Головин, П. В.** Влияние состава и концентрации несахаров на скорость кристаллизации сахарозы / П. В. Головин, А. А. Герасименко // Всесоюзного научно-исследовательского института сахарной промышленности. – Москва : Гизлегпищепром, 1953. – Вып. 2. – С. 116–133.
- 231. Головин, П. В.** Перспективы развития тростниково–сахарной промышленности СССР / П. В. Головин, И. А. Приходько // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1953. – № 13. – С. 3–6.
- 232. Жура, К. Д.** О двух вариантах схемы совмещенной перегонки спирта и выпаривания паточной барды / К. Д. Жура // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1953. – № 13. – С. 37–46.
- 233. Зеликман, И. Ф.** Патокообразовательный коэффициент при учете заводского верстата / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1953. – № 1. – С. 19–20.
- 234. Знаменский, Г. М.** Опыт эксплуатации центробежных свеклонасосов / Г. М. Знаменский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1953. – № 13. – С. 117–122.
- 235. Литвак, И. М.** Извлечение из зерна веществ, связывающих кислоту и тормозящих процесс гидролиза / И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1953. – № 13. – С. 91–100.
- 236. Литвак, И. М.** Кинетика превращения глюкозы в разбавленной серной кислоте при 100° / И. М. Литвак, О. А. Руденко-Грицюк // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1953. – № 13. – С. 81–90.
- 237. Литвак, И. М.** Получение спирта из картофеля с применением кислотного гидролиза / И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1953. – № 13. – С. 69–80.
- 238. Приходько, И. А.** Перспективы развития тростниково–сахарной промышленности в СССР / И. А. Приходько, П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1953. – № 13.

1954

- 239. Бенин, Г. С.** О неучтенных потерях сахара / Г. С. Бенин, С. Ф. Скорбилин // Сахарная промышленность. – 1954. – №. 7. – С. 14–16.
- 240. Бенин, Г. С.** О неучтенных потерях сахара в диффузной воде / Г. С. Бенин, С. Ф. Скорбилин // Сахарная промышленность. – 1954. – №. 1. – С. 23–26.

- 241. Бенин, Г. С.** Определение кальциевых солей комплексометрическим способом / Г. С. Бенин, С. Л. Гутина // Сахарная промышленность. – 1954. – № 4. – С. 44–45.
- 242. Герасименко, А. А.** Прибор для определения скорости кристаллизации сахара / А. А. Герасименко, П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1954. – № 14. – С. 156–161.
- 243. Гирко, И. П.** Применение ионитов для очистки сока II сатурации / И. П. Гирко, П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1954. – № 14. – С. 41–44.
- 244. Головин, П. В.** Гидролиз инулина минеральными кислотами / П. В. Головин, А. А. Герасименко // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1954. – № 14. – С. 54–57.
- 245. Головин, П. В.** К вопросу повышения производительности рамных фильтрпрессов / П. В. Головин, Е. О. Коган // Сахарная промышленность. – 1954. – № 5. – С. 12–14.
- 246. Головин, П. В.** О теории диффузии / П. В. Головин // Сахарная промышленность. – 1954. – № 6. – С. 30–31.
- 247. Гривцева, Э. А.** Ионообменная очистка глюкозных сиропов / Э. А. Гривцева, П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1954. – № 14. – С. 45–53.
- 248. Жура, К. Д.** Об оптимальных условиях предварительной дефекации нефилтрованным соком I сатурации / К. Д. Жура, Н. А. Архипович, М. И. Барабанов // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1954. – № 14. – С. 65–72.
- 249. Зеликман, И. Ф.** Об ускорении сушки центрифугально-головного рафинада / И. Ф. Зеликман // Доклады Академии наук Узбекской ССР. – 1954. – № 7.
- 250. Зеликман, И. Ф.** Производство прессованного сахара-рафинада / И. Ф. Зеликман, Ф. А. Демчинский. – Москва : Пищепромиздат, 1954. – 299 с.
- 251. Литвак, И. М.** Исследование в области кислотного гидролиза крахмала и его применения в производстве спирта : дис... д-ра техн. наук / И. М. Литвак ; Киевский технологический институт пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – К., 1954. – 502 с.
- 252. Литвак, И. М.** Кинетика превращения глюкозы в присутствии кислоты при 100–150° / И. М. Литвак, О. А. Руденко-Грицюк // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1954. – № 14. – С. 26–33.

- 253. Бенин, Г. С.** Ежегодник по сахарной промышленности за 1953/54 производственный год / Г. С. Бенин, Л. Б. Шапиро. – Москва : Пищепромиздат, 1955. – 236 с.
- 254. Бенин, Г. С.** К вопросу реорганизации контроля и учета производства / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1955. – № 8. – С. 14–17.
- 255. Бенин, Г. С.** Теория и практика применения ионообменных материалов / Г. С. Бенин. – Москва : АН СССР, 1955.
- 256. Бенин, Г. С.** Ускоренный метод выварки выпарки / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1955. – № 4. – С. 22–23.
- 257. Герасименко, А. А.** Определение скорости кристаллизации сахарозы в чистых сахарных растворах при 70, 80 и 90° / А. А. Герасименко, П. В. Головин // Украинский химический журнал. – 1955. – Т. 21, вып. 6. – С. 797–799.
- 258. Герасименко, А. А.** Определение скорости кристаллизации сахарозы в чистых сахарных растворах с помощью упругой кварцевой нити и методом взвешивания вне раствора / А. А. Герасименко, П. В. Головин // Украинский химический журнал. – 1955. – Т. 21, вып. 6. – С. 792–796.
- 259. Гирко, И. П.** Образование инвертного сахара в соке II сатурации при обработке его катионитом / И. П. Гирко, П. В. Головин // Украинский химический журнал. – 1955. – Т. 21, вып. 4. – С. 530–532.
- 260. Гривцева, Э. А.** Влияние ионообменной обработки глюкозных сиропов на выход, качество и скорость кристаллизации гидратной глюкозы / Э. А. Гривцева, П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1955. – № 15. – С. 63–69.
- 261. Жура, К. Д.** Контроль скоростей фильтрации и отстаивания сока I сатурации / К. Д. Жура, Н. А. Архипович // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1955. – № 15. – С. 70–75.
- 262. Зеликман, И. Ф.** Избыточное пересыщение сахарных растворов и скорость кристаллизации / И. Ф. Зеликман // Доклады Академии наук Узбекской ССР. – 1955. – № 4.
- 263. Литвак, И. М.** Способ совместной переработки картофеля и кормовой патоки на спирт при кислотном осахаривании крахмала / И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1955. – № 15. – С. 86–88.
- 264. Шакин, А. Н.** О некоторых вопросах реконструкции сахарной промышленности / А. Н. Шакин, Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1955. – № 7. – С. 5–9.

265. **Бенин, Г. С.** Быстрые методы определения влаги в жоме / Г. С. Бенин, В. А. Цируль // Сахарная промышленность. – 1956. – № 12. – С. 51–53.
266. **Бенин, Г. С.** Глубокая очистка сока ионитами / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1956. – № 4. – С. 56–61.
267. **Бенин, Г. С.** Неучтенные потери сахара при переработке свеклы / Г. С. Бенин, С. Ф. Скорбилин // Труды. – Москва : Пищепромиздат, 1956. – Вып. IV. – С. 163–179.
268. **Бенин, Г. С.** Определение содержания сахарозы в свекле методом тройной поляризации с двумя ферментами / Г. С. Бенин, В. С. Курбатова, Л. К. Иванова // Сахарная промышленность. – 1956. – № 9. – С. 63–66.
269. **Герасименко, А. А.** Определение скорости кристаллизации сахарозы в сахарном сиропе при температуре 70, 80 и 90° / А. А. Герасименко, П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1956. – № 16. – С. 17–19.
270. **Головин, П. В.** О варке конечных утфелей / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1956. – № 16. – С. 3–7.
271. **Головин, П. В.** Приближенное уравнение массовой скорости кристаллизации сахара / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1956. – № 16. – С. 9–15.
272. **Зеликман, И. Ф.** О вязкости рафинадных паток / И. Ф. Зеликман, Т. А. Абдуллаев // Доклады Академии наук Узбекской ССР. – 1956. – № 12. – С. 29–33.
273. **Зеликман, И. Ф.** О технологической схеме сахаро–рафинадной промышленности / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1956. – № 6. – С. 21–24.
274. **Зеликман, И. Ф.** Разгрузить лаборатории рафинадных заводов от лишних анализов / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1956. – № 11. – С. 14–16.
275. **Зеликман, И. Ф.** Реальный путь уменьшения расхода топлива / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1956. – № 2. – С. 45–48.
276. **Литвак, И. М.** Влияние примеси солей на скорость кислотного гидролиза крахмала / И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1956. – № 16. – С. 35–41.
277. **Литвак, И. М.** Пример расчета продуктов свеклосахарного производства / И. М. Литвак. – Киев, 1956. – 82 с.
278. **Литвак, И. М.** Сравнительная оценка некоторых методов определения сахаристости свеклы в процессе ее хранения / И. М. Литвак, М. А. Кохан // Сахарная промышленность. – 1956. – № 11. – С. 52–54.

279. Литвак, И. М. Технология свеклосахарного производства : учеб. пособие / И. М. Литвак. – Киев : Гостехиздат, 1956. – 325 с.

1957

280. Бенин, Г. С. Еще раз о глубокой очистке сока ионитами / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1957. – № 12. – С. 41–46.

281. Бенин, Г. С. Количественное определение углеводов в продуктах сахарного производства методом бумажной распределительной хроматографии / Г. С. Бенин, Н. А. Дербенцева // Сахарная промышленность. – 1957. – № 9. – С. 58–61.

282. Бенин, Г. С. Получение глютаминовой кислоты из сепарационного щелока / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1957. – № 2. – С. 50–53.

283. Бенин, Г. С. Производительность свеклосахарных заводов и выработка сахара в СССР / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1957. – № 11. – С. 7–17.

284. Бенин, Г. С. Развитие свеклосахарной промышленности СССР / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1957. – № 10. – С. 4–9.

285. Герасименко, А. А. Метод выращивания кристаллов сахарозы в лабораторных условиях / А. А. Герасименко, П. В. Головин, М. А. Абрамова // Сахарная промышленность. – 1957. – № 11. – С. 71.

286. Головин, П. В. Наши предложения / П. В. Головин // Сахарная промышленность. – 1957. – № 10. – С. 20–21.

287. Жура, К. Д. Исследование влияний рН на пептизацию пектиновых веществ из свежей свеклы / К. Д. Жура // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1957. – № 17. – С. 17–20.

288. Жура, К. Д. О влиянии рН на пептизацию пектиновых веществ / К. Д. Жура // Сахарная промышленность. – 1957. – № 12. – С. 53–55.

289. Зеликман, И. Ф. К вопросу об упорядочении технической терминологии / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1957. – № 9. – С. 11–12.

290. Зеликман, И. Ф. Коэффициент насыщения и дополнительное обессахаривание рафинадной патоки / И. Ф. Зеликман, Т. А. Абдуллаев // Сахарная промышленность. – 1957. – № 2. – С. 11–13.

291. Зеликман, И. Ф. О концентрации и качестве заливочного клерса / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1957. – № 3. – С. 20–23.

292. Зеликман, И. Ф. О работе сахаро-рафинадных заводов / И. Ф. Зеликман, М. Д. Ойхман // Сахарная промышленность. – 1957. – № 8. – С. 19–22.

293. Зеликман, И. Ф. О свеклосахарном заводе с рафинадным цехом / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1957. – № 7. – С. 17–20.

- 294. Зеликман, И. Ф.** По поводу предложений М. и А. Ярмолинских / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1957. – № 11. – С. 65–66.
- 295. Знаменский, Г. М.** Технологическое оборудование свеклосахарных и рафинадных заводов : учеб. пособие / Г. М. Знаменский. – Москва : Пищепромиздат, 1957. – 371 с.
- 296. Литвак, И. М.** Межвузовская конференция по проблеме “Методы контроля в сахарном производстве” (КТИПП) / И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1957. – № 9. – С. 62–63.
- 297. Литвак, И. М.** Новый способ получения пектинового клея из жома / И. М. Литвак, М. И. Барабанов // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1957. – № 17. – С. 11–16.
- 298. Определение** коллоидных веществ в соках и сиропах / П. В. Головин, М. А. Абрамова, А. А. Герасименко, З. Б. Шапошникова // Сахарная промышленность. – 1957. – № 12. – С. 51–52.

1958

- 299. Бенин, Г. С.** Выращивание и переработка сахарного тростника и свеклы в разных странах / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1958. – № 9. – С. 56–58.
- 300. Бенин, Г. С.** Неотложные научно-технические задачи в связи с развитием сахарной промышленности в Краснодарском крае / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1958. – № 6. – С. 17–20.
- 301. Бенин, Г. С.** Основные показатели работы сахарных заводов СССР / сост. Г. С. Бенин ; Всесоюзный центральный научно-исследовательский институт сахарной промышленности. – Москва : Пищепромиздат, 1958. – 462 с.
- 302. Головин, П. В.** Гидролиз кукурузного крахмала в присутствии кислоты и катионита “Эспатит-1” / П. В. Головин, Э. А. Гривцева // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1958. – Вып. 19. – С. 9–13.
- 303. Головин, П. В.** Общий коэффициент диффузии сахара при извлечении его из свекловичной стружки / П. В. Головин // Украинский химический журнал. – 1958. – Т. 24, вып. 4.
- 304. Головин, П. В.** Скорость кристаллизации сахарозы в зеленой патоке при температуре 70, 80 и 90° / П. В. Головин, А. А. Герасименко, М. А. Абрамова // Сахарная промышленность. – 1958. – № 3. – С. 10–12.
- 305. Гривцева, Э. А.** Два метода обработки паточных сиропов ионообменниками / Э. А. Гривцева, П. В. Головин // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1958. – № 5. – С. 100–104.
- 306. Жура, К. Д.** Контрольная фильтрация сатурационных соков / К. Д. Жура // Сахарная промышленность. – 1958. – № 3. – С. 23–26.

- 307. Зеликман, И. Ф.** Варка утфеля из сиропа высокой концентрации / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1958. – № 3. – С. 12–17.
- 308. Зеликман, И. Ф.** Еще о статье М. и А. Ярмолинских / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1958. – № 4. – С. 72–73.
- 309. Зеликман, И. Ф.** Некоторые вопросы развития сахаро–рафинадного производства / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1958. – № 8. – С. 7–9.
- 310. Литвак, И. М.** Испытание автоматического сахариметра СА–1 системы Кудрявцева / И. М. Литвак, М. И. Барабанов // Сахарная промышленность. – 1958. – № 1. – С. 44–45.
- 311. Технология** свеклосахарного производства / под ред. Г. С. Бенина. – Москва : Пищепромиздат, 1958. – 487 с.

1959

- 312. Бенин, Г. С.** Возродить сахарную промышленность в Узбекской ССР / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1959. – № 4. – С. 17–19.
- 313. Бенин, Г. С.** Исследовательские работы в Швеции / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1959. – № 12. – С. 58–60.
- 314. Бенин, Г. С.** К вопросу об очистке сатурационного сока ионитами / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1959. – № 11. – С. 36–38.
- 315. Бенин, Г. С.** “Критика” плана развития сахарной промышленности СССР / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1959. – № 6. – С. 4–6.
- 316. Бенин, Г. С.** На первом месте в мире / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1959. – № 8. – С. 2–3.
- 317. Бенин, Г. С.** Обмен передовым опытом / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1959. – № 1. – С. 78–79.
- 318. Бенин, Г. С.** Применение ионитов в сахарном производстве / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1959. – № 5. – С. 72–74.
- 319. Бенин, Г. С.** Применение ионитов в сахарной промышленности : лекция по заоч. обучению / Г. С. Бенин. – Москва, 1959. – 104 с.
- 320. Головин, П. В.** К вопросу об образовании трисахарата кальция / П. В. Головин, А. А. Герасименко, Г. С. Третьякова // Украинский химический журнал. – 1959. – Т. 25, вып. 6. – С. 781–785.
- 321. Головин, П. В.** Кристаллизация сахара / П. В. Головин. – Киев : Гостехиздат УССР, 1959. – 167 с.
- 322. Головин, П. В.** Новая схема очистки диффузионного сока / П. В. Головин, А. А. Герасименко // Сахарная промышленность. – 1959. – № 4. – С. 40–41.
- 323. Головин, П. В.** Скорость кристаллизации сахарозы при высоких температурах / П. В. Головин, А. А. Герасименко, М. А. Абрамова // Сахарная промышленность. – 1959. – № 1. – С. 28–30.

- 324. Ежегодник** по сахарной промышленности за 1957/58 производственный год / сост Г. С. Бенин, З. В. Лысенко. – Краснодар : Советская Кубань. – 1959. – 764 с.
- 325. Жура, К. Д.** Влияние температурного режима на диффузии на фильтруемость очищенных соков / К. Д. Жура // Сахарная промышленность. – 1959. – № 2. – С. 27–30.
- 326. Жура, К. Д.** Об эффективности различных методов преддефекации / К. Д. Жура // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1959. – № 21.
- 327. Зеликман, И. Ф.** О производстве сахара–рафинада в Ленинграде / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1959. – № 5. – С. 2–3.
- 328. Зеликман, И. Ф.** Способ получения более крепкого прессованного рафинада / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1959. – № 3. – С. 6–8.
- 329. Литвак, И. М.** Изучение технологических условий получения пищевого пектина из жома / И. М. Литвак, М. И. Барабанов // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1959. – № 21.
- 330. Литвак, И. М.** Получение сухого пектинового клея из жома по способу КТИППа / И. М. Литвак, М. И. Барабанов // Сахарная промышленность. – 1959. – № 7. – С. 28–33.
- 331. Литвак, И. М.** Примеры расчета продуктов свеклосахарного производства по двухпродуктовой, трехпродуктовой технологическим схемам и по схеме с промежуточным охлаждением утфеля первой кристаллизации / И. М. Литвак, С. Т. Вильчинский. – Киев : КТИПП, 1959. – 191 с.
- 332. Обработка** секловичного диффузионного сока известью в кислой и щелочной среде / З. Б. Шапошникова, П. В. Головин, М. А. Абрамова, А. А. Герасименко // Украинский химический журнал. – 1959. – Т. 25, вып. 5. – С. 663–665.
- 333. Умаров, Д. У.** Аффинация продуктовых песков сахарорафинадного производства / Д. У. Умаров, И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1959. – № 2. – С. 121–127.

1960

- 334. Бенин, Г. С.** Влияние состава воды, применяемой для диффузионного процесса, на качество продуктов / Г. С. Бенин, В. И. Гордиенко // Сахарная промышленность. – 1960. – № 3. – С. 21–27.
- 335. Бенин, Г. С.** Данные о мировой выработке и потреблении сахара / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1960. – № 2. – С. 72–74.

336. Бенин, Г. С. Определение влаги в продуктах сахарного производства / Г. С. Бенин, В. А. Цируль // Центрального научно-исследовательского института сахарной промышленности. – К., 1960. – Вып. VII. – С. 61–73.
337. Бенин, Г. С. По страницам научно-технических журналов / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1960. – № 5. – С. 70–71.
338. Бенин, Г. С. Сушение свеклы / Г. С. Бенин // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1960. – № 1. – С. 23–27.
339. Бенин, Г. С. Схема подготовки воды для диффузионного процесса / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1960. – № 6. – С. 21–24.
340. Головин, П. В. О понижении скорости кристаллизации сахарозы в зеленой патоке при температуре 90° / П. В. Головин, М. А. Абрамова, А. А. Герасименко // Сахарная промышленность. – 1960. – № 3. – С. 13–15.
341. Головин, П. В. Осаждение сахарозы в виде трисахарата кальция из паточных растворов / П. В. Головин, А. А. Герасименко, Г. С. Третьякова // Сахарная промышленность. – 1960. – № 10. – С. 29–30.
342. Головин, П. В. Сахараты и их применение в промышленности / П. В. Головин, А. А. Герасименко, Г. С. Третьякова. – Киев : АН УССР, 1960. – 235 с.
343. Жура, К. Д. Влияние пектинов и белков на фильтрационные свойства сатурации осадка / К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1960. – № 2. – С. 85–88.
344. Жура, К. Д. Диаграмма процесса теплообмена для выпарной установки глюкозного завода / С. К. Жура // Пищевая промышленность. – 1960. – № 2. – С. 31–33.
345. Жура, К. Д. Зависимость скорости фильтрации от количества рециркулирующего сока 1 сатурации щелочности и слоя осадка / К. Д. Жура // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1960. – № 22.
346. Жура, К. Д. Об эффективности различных методов предварительной дефекации / К. Д. Жура // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1960. – Вып. 21. – С. 11–21.
347. Жура, К. Д. Попутные процессы при отстаивании соков в отстойниках / К. Д. Жура // Сахарная промышленность. – 1960. – № 5. – С. 16–18.
348. Зеликман, И. Ф. Методика вычисления выхода сырой рафинадной каши / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1960. – № 6. – С. 25–27.
349. Зеликман, И. Ф. О качестве сахара, предназначенного для рафинадных заводов / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1960. – № 5. – С. 13–14.
350. Зеликман, И. Ф. Реакция сиропа в рафинадном цехе кондитерской фабрики / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1960. – № 1. – С. 18–19.

- 351. Зеликман, И. Ф.** Характер несахаров тростниковосахарного производства / И. Ф. Зеликман, Т. Р. Абдурашидов // Сахарная промышленность. – 1960. – № 9. – С. 19–22.
- 352. Калинин, Л. Г.** Влияние некоторых факторов на степень осаждения сахарозы гидратом окиси бария / Л. Г. Калинин, И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1960. – № 22. – С. 7–15.
- 353. Литвак, И. М.** Изучение технологических условий получения пищевого пектина из жома / И. М. Литвак, М. И. Барабанов // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1960. – Вып. 21. – С. 3–10.
- 354. Литвак, И. М.** Научная конференция КТИПП / И. М. Литвак, А. И. Корчинский // Сахарная промышленность. – 1960. – № 3.
- 355. Литвак, И. М.** О технологической схеме очистки сока / И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1960. – № 6. – С. 20.
- 356. Литвак, И. М.** Поведение глютаминовой кислоты при нагревании ее раствором / И. М. Литвак, М. И. Барабанов // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1960. – № 22.
- 357. Литвак, И. М.** Щелочное разложение сахарозы / И. М. Литвак, Л. П. Рева // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1960. – № 22.

1961

- 358. Барабанов, М. И.** Методика количественного определения глютаминовой кислоты в кормовой патоке / М. И. Барабанов, И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1961. – № 24.
- 359. Бенин, Г. С.** Комплексное использование сахарной свеклы для производства сахара и кормов / Г. С. Бенин, А. Н. Шакин // Сахарная промышленность. – 1961. – № 12. – С. 5–9.
- 360. Бенин, Г. С.** Научные исследования по сахару в Японии / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1961. – № 1. – С. 72–74.
- 361. Бенин, Г. С.** Новый сахарорафинадный завод “Домино” в Бостоне / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1961. – № 11. – С. 72–74.
- 362. Бенин, Г. С.** Об автоматизации процесса сульфитации сока / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1961. – № 10. – С. 34–35.
- 363. Бенин, Г. С.** Обработка сиропа активированным углем в непрерывном потоке / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1961. – № 11. – С. 70–71.
- 364. Вопросы развития сахарной промышленности : сборник статей /** отв. ред. П. В. Головин, А. Н. Шакин. – Киев : Изд-во АН УССР, 1961. – 103 с.

- 365. Головин, П. В.** К вопросу кристаллизации сахара / П. В. Головин // Украинский химический журнал. – 1961. – Т. 27, вып. 2. – С. 263–268.
- 366. Жура, К. Д.** О поведении пектина при возврате сока I сатурации и роль этого процесса в производстве / К. Д. Жура // Сахарная промышленность. – 1961. – № 2. – С. 38–40.
- 367. Зеликман, И. Ф.** Допустимая влажность сахара–сырца при хранении / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1961. – № 12. – С. 28–31.
- 368. Зеликман, И. Ф.** Метод быстрого определения влажности сахара / И. Ф. Зеликман, С. Х. Абдуразакова // Сахарная промышленность. – 1961. – № 11. – С. 23–25.
- 369. Зеликман, И. Ф.** Методика продуктового расчета при совместной переработке свеклы и тростникового сахара–сырца / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1961. – № 10. – С. 17–21.
- 370. Зеликман, И. Ф.** Некоторые данные о влиянии сульфитации на скорость кристаллизации сахара / И. Ф. Зеликман, Т. А. Абдуллаев // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1961. – № 2. – С. 83–85.
- 371. Зеликман, И. Ф.** Простейшая схема комплексной переработки сахара–песка в рафинад и кондитерские изделия / И. Ф. Зеликман, А. К. Хасанов // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1961. – № 3. – С. 93–96.
- 372. Литвак, И. М.** Глютаминовая кислота в кормовых патоках свеклосахарных заводов УССР / И. М. Литвак, Э. А. Гривцева // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1961. – № 24.
- 373. Литвак, И. М.** Изучение технологических условий осаждения сахарозы из кормовой патоки гидратом окиси бария / И. М. Литвак, Л. Г. Калининко // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1961. – № 24.
- 374. Литвак, И. М.** Лабораторная диффузионная установка непрерывного действия / И. М. Литвак, М. И. Барабанов, С. Т. Вильчинский // Сахарная промышленность. – 1961. – № 11. – С. 26–28.
- 375. Литвак, И. М.** Осаждение сахарозы из кормовой патоки гидратом окиси бария / И. М. Литвак, Л. Г. Калининко // Пищевая промышленность. – 1961. – № 1. – С. 3–7.
- 376. Литвак, И. М.** Применение ионитов в сахарном производстве / И. М. Литвак, Л. Д. Бобровник // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1961. – № 24. – С. 22–29.
- 377. Литвак, И. М.** Причины накопления правовращающих веществ в продуктах рафинадного производства / И. М. Литвак, Л. П. Рева // Сахарная промышленность. – 1961. – № 3. – С. 28–30.
- 378. Литвак, И. М.** Разложение сахаров при отстаивании сатурационного сока / И. М. Литвак, Л. П. Рева // Сахарная промышленность. – 1961. – № 8. – С. 17–21.

- 379. Литвак, И. М.** Разложение сахарозы при нагревании слабощелочных растворов ее / И. М. Литвак, Л. П. Рева // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1961. – № 24.
- 380. Литвак, И. М.** Технология свеклосахарного производства : учеб. пособие / И. М. Литвак. – 2-е изд., доп. и перераб. – Киев : Гос. изд-во техн. л-ры УССР, 1961. – 372 с.
- 381. Принципы** технологии сахара / под ред. П. Хонига ; под. ред. Г. С. Бенина. – Москва : Пищепромиздат, 1961. – 616 с.
- 382. Регенерация** ионитов / П. В. Головин, М. А. Абрамова, З. Б. Шапошникова и др. // Сахарная промышленность. – 1961. – № 6. – С. 13–15.

1962

- 383. Барабанов, М. И.** Влияние рН на оптическую активность глютаминовой кислоты / М. И. Барабанов, И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1962. – № 25. – С. 25.
- 384. Барабанов, М. И.** Колориметрический метод определения бетаина в кормовой патоке и отбросных щелоках сепарации / М. И. Барабанов, С. Т. Вильчинский, И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1962. – № 25.
- 385. Барабанов, М. И.** Колориметрический метод определения бетаина в мелассе и отбросных щелоках сепарации / М. И. Барабанов, С. Т. Вильчинский, И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1962. – № 2. – С. 41–44.
- 386. Барабанов, М. И.** О рецемизации глютаминовой кислоты в условиях ее щелочного гидролиза / М. И. Барабанов, И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1962. – № 25. – С. 17.
- 387. Бенин, Г. С.** О качестве белого сахара / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1962. – № 3. – С. 5–8.
- 388. Бобровник, Л. Д.** Деионизация нечистых сахарных растворов методом электродиализа / Л. Д. Бобровник, И. М. Литвак // Пищевая промышленность. – 1962. – № 8. – С. 12–15.
- 389. Бобровник, Л. Д.** Диализ сахарозы через ионитовые мембраны / Л. Д. Бобровник, И. М. Литвак // Пищевая промышленность. – 1962. – № 7. – С. 6–9.
- 390. Бобровник, Л. Д.** Очистка продуктов свеклосахарного производства электродиализом с помощью ионитовых мембран / Л. Д. Бобровник, И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1962. – № 11. – С. 18–26.
- 391. Галабутский, П. Г.** Методы исследования и химико-технологический контроль свеклосахарного производства / П. Г. Галабутский, А. А. Герасименко ; под ред. П. В. Головина. – Киев : АН УССР, 1962. – 356 с.

- 392. Герасименко А. А.** Ионообменные смолы в пищевой промышленности / А. А. Герасименко, М. А. Абрамова, П. В. Головин. – Киев : АН УССР, 1962. – 275 с.
- 393. Головин, П. В.** Комплексное использование сахарной свеклы для производства сахара и кормов / П. В. Головин // Сахарная промышленность. – 1962. – № 8. – С. 6–7.
- 394. Головин, П. В.** Определение затухающей кривой диффузионного процесса при извлечении сахара из свекловичной стружки / П. В. Головин // Сахарная промышленность. – 1962. – № 11. – С. 6–7.
- 395. Головин, П. В.** Уравнение экстракции сахара в производственных условиях / П. В. Головин // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1962. – Вып. 25. – С. 3–4.
- 396. Зеликман, И. Ф.** Подготовка инженеров для сахарной промышленности в Краснодарском институте / И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1962. – № 6. – С. 7–9.
- 397. Зеликман, И. Ф.** Производство прессованного сахара–рафинада / И. Ф. Зеликман, Ф. А. Демчинский. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищепромиздат, 1962. – 368 с.
- 398. Зеликман, И. Ф.** Расчет продуктов переработки сахара–сырца совместно со свеклой на заводе с рафинадным отделением / И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1962. – № 2. – С. 93–97.
- 399. Зеликман, И. Ф.** Скорость кристаллизации сахарозы из смеси свекловичного сиропа и раствора тростникового сахара–сырца / И. Ф. Зеликман, Н. Л. Троянова // Сахарная промышленность. – 1962. – № 9. – С. 21–23.
- 400. Калинин, Л. Г.** Контроль сатурации при баритовой сепарации сахара / Л. Г. Калинин, И. М. Литвак // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1962. – № 1. – С. 134–137.
- 401. Калинин, Л. Г.** Осаждение сахарозы из дискардной мелассы гидратом окиси бария / Л. Г. Калинин, И. М. Литвак // Пищевая промышленность. – 1962. – № 5. – С. 15–16.
- 402. Лейбович, Л. М.** Быстрый метод определения коэффициента насыщения растворов сахарного производства / Л. М. Лейбович, И. Ф. Зеликман, Н. Л. Троянова // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1962. – № 5. – С. 137–139.
- 403. Липец, А. А.** О возврате жомопрессовой воды в колонный диффузионный аппарат / А. А. Липец, И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1962. – № 7. – С. 18–21.
- 404. Литвак, И. М.** Глютаминовая кислота в мелассах свеклосахарных заводов УССР / И. М. Литвак, Э. А. Гривцева // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1962. – № 25.

- 405. Литвак, И. М.** О возврате жомопрессовых вод на колонную лопастную диффузию / И. М. Литвак, А. А. Липец // Сахарная промышленность. – 1962. – № 7.
- 406. Литвак, И. М.** О качестве диффузионного сока при возврате жомопрессовой воды на диффузию / И. М. Литвак, А. А. Липец // Сахарная промышленность. – 1962. – № 8. – С. 16–18.
- 407. Литвак, И. М.** О поведении глютаминовой кислоты при нагревании ее нечистых растворов / И. М. Литвак, М. И. Барабанов // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1962. – № 25.
- 408. Литвак, И. М.** О применении способа улучшения седиментации сока I сатурации добавкой диффузионного сока / И. М. Литвак, М. И. Барабанов, М. Х. Лихицкий // Сахарная промышленность. – 1962. – № 7.
- 409. Литвак, И. М.** Распад сахарозы и окрашивание соков при выпаривании / И. М. Литвак, Л. П. Рева // Пищевая промышленность. – 1962. – № 5. – С. 13–15.
- 410. Литвак, И. М.** Технология и технохимический контроль свеклосахарного производства : учебник / И. М. Литвак. – Москва : Пищепромиздат, 1962. – 448 с.
- 411. Литвак, И. М.** Ускорение седиментации в отстойнике / И. М. Литвак, М. И. Барабанов, М. Х. Лихицкий // Сахарная промышленность. – 1962. – № 7. – С. 10–12.
- 412. Определение** коллоидных веществ в соках и сиропах / П. В. Головин, М. А. Абрамова, А. А. Герасименко, З. Б. Шапошникова // Сахарная промышленность. – 1962 – № 12. – С. 51–52.
- 413. Хасанов, А. К.** Испытание осветлителей для продуктов кондитерской фабрики с рафинадным отделением / А. К. Хасанов, И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1962. – № 5. – С. 84–91.

1963

- 414. Бенин, Г. С.** О балансе сахара от приемки свеклы до ее переработки / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1963. – № 7. – С. 38–41.
- 415. Бобровник, Л. Д.** Исследование причин изменения рН сахаросодержащих растворов при электродиализе с ионитовыми мембранами / Л. Д. Бобровник, И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1963. – № 27.
- 416. Бобровник, Л. Д.** Относительная скорость удаления несахаров при электродиализе с помощью ионитовых мембран / Л. Д. Бобровник, И. М. Литвак // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1963. – № 27.

- 417. Головин, П. В.** Ускоренный метод определения цветности сахарных песков / П. В. Головин, Э. А. Гривцева // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1963. – № 27.
- 418. Гусев, Е. А.** Анализ работы сахаро–рафинадных заводов в 1962 г. / Е. А. Гусев, И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1963. – № 6. – С. 8–13.
- 419. Жура, К. Д.** Интенсификация отстаивания соков / К. Д. Жура, С. Т. Вильчинский // Пищевая промышленность. – 1963. – № 8. – С. 8–9.
- 420. Жура, К. Д.** Об отделении коагулянта коллоидных нес сахаров после преддефекации / К. Д. Жура, С. Т. Вильчинский // Труды Киевского технологического института пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – 1963. – № 27.
- 421. Жура, К. Д.** Очистка сока с возвратом на преддефекацию осадка II сатурации / К. Д. Жура // Пищевая промышленность. – 1963. – № 6. – С. 3–5.
- 422. Жура, К. Д.** Циркуляция возвратного нефильрованного сатурационного сока / К. Д. Жура // Пищевая промышленность. – 1963. – № 12. – С. 7–9.
- 423. Захаров, К. П.** Режим кристаллизации утфеля последнего продукта / К. П. Захаров, И. Ф. Зеликман // Пищевая промышленность. – 1963. – № 1. – С. 10–13.
- 424. Зеликман, И. Ф.** Аффинация тростникового сахара–сырца при низких температурах / И. Ф. Зеликман, Д. М. Лейбович // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1963. – № 3. – С. 50–53.
- 425. Зеликман, И. Ф.** Изменение цветности сахара–песка при добавлении у сиропа тростникового сырца / И. Ф. Зеликман, Д. М. Лейбович // Сахарная промышленность. – 1963. – № 1. – С. 20–23.
- 426. Зеликман, И. Ф.** Переработка тростникового сахара–сырца / И. Ф. Зеликман, Д. М. Лейбович // Пищевая промышленность. – 1963. – № 10. – С. 3–5.
- 427. Ионитное молоко** / Е. Н. Хохлов, П. В. Головин, И. М. Бабко и др. – 2–е изд., перераб. и доп. – Киев : Госмедиздат УССР, 1963. – 152 с.
- 428. Лейбович, Д. М.** Перенос сахарозы через ионитовые мембраны при электродиализной очистке ее растворов / Д. М. Лейбович, И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1963. – № 9. – С. 30–36.
- 429. Липец, А. А.** Оптимальная схема очистки и возврата жомопрессовой воды на диффузию / А. А. Липец, И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1963. – № 8. – С. 15–19.
- 430. Литвак, И. М.** Азотистые вещества в мелассах свеклосахарных заводов УССР / И. М. Литвак, Э. А. Гривцева // Сахарная промышленность. – 1963. – № 2. – С. 25–29.
- 431. О режиме работы ионитов при очистке сока** / З. Б. Шапошникова, М. А. Абрамова, П. В. Головин и др. // Сахарная промышленность. – 1963. – № 8. – С. 38–41.

432. Хасанов, А. К. Опыты осветления растворов сахара–песка ионитами / А. К. Хасанов, И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1963. – № 2. – С. 69–73.

1964

433. Бенин, Г. С. Некоторые данные о сахарной промышленности СССР / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1964. – № 2. – С. 74.

434. Бенин, Г. С. О применении ультразвука в сахарном производстве / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1964. – № 5. – С. 15–21.

435. Бобровник, Л. Д. Колориметрический метод определения малых количеств сахарозы / Л. Д. Бобровник, И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1964. – № 2. – С. 43–45.

436. Головин, П. В. Химия и технология свеклосахарного производства / П. В. Головин, А. А. Герасименко. – Киев : Наукова думка, 1964. – 728 с.

437. Гусев, А. Е. Краткий обзор работы рафинадных заводов и цехов в 1963 г. / А. Е. Гусев, И. Ф. Зеликман // Сахарная промышленность. – 1964. – № 7. – С. 7–11.

438. Жура, К. Д. Устойчивость нового ускорителя при отстаивании преддефекованного сока / К. Д. Жура, С. Т. Вильчинский // Пищевая промышленность. – 1964. – № 1. – С. 4–5.

439. Зеликман, И. Ф. Влияние некоторых факторов на фильтрацию свекловичного сиропа / И. Ф. Зеликман, В. А. Колесников // Пищевая промышленность. – 1964. – № 6. – С. 4–7.

440. Зеликман, И. Ф. Комбинирование сахарорафинадного производства с кондитерским / И. Ф. Зеликман, А. К. Хасанов // Пищевая промышленность. – 1964. – № 7. – С. 5–9.

441. Зеликман, И. Ф. О химическом составе свеклы Краснодарского края / И. Ф. Зеликман, Н. Л. Троянова // Сахарная промышленность. – 1964. – № 6. – С. 15–19.

442. Лейбович, Д. М. Рационализация технологической схемы рафинирования сахара–сырца / Д. М. Лейбович, И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1964. – № 3. – С. 80–86.

443. Хасанов, А. К. Выработка кондитерских изделий из оттеков рафинадного производства и сахара–песка разной цветности / А. К. Хасанов, И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1964. – № 1. – С. 104–106.

1965

444. Зеликман, И. Ф. Комплексная подготовка воды на диффузию с применением SO_2 / И. Ф. Зеликман, В. М. Приймак // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1965. – № 5. – С. 78–83.

- 445. Зеликман, И. Ф.** О норме концентрации свекловичного сиропа, увариваемого в вакуум-аппаратах I продукта / И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1965. – № 6. – С. 52–55.
- 446. Зеликман, И. Ф.** Об осадке при сгущении свекловичного сиропа / И. Ф. Зеликман, В. А. Колесников // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1965. – № 3. – С. 47–50.
- 447. Липец, А. А.** О целесообразности возврата жомопрессовой воды на диффузию / А. А. Липец, И. М. Литвак // Пищевая промышленность. – 1965. – № 2. – С. 45–48.
- 448. Литвак, И. М.** Научная работа кафедры технологии производства сахаристых веществ КТИПП / И. М. Литвак, М. И. Барабанов, Л. Д. Бобровник, И. А. Приходько // Пищевая промышленность. – 1965. – № 2. – С. 216–225.
- 449. Лихицкий, М. Х.** Влияние осадка в декантате на качество сока II сатурации / М. Х. Лихицкий, И. М. Литвак, Л. П. Рева // Сахарная промышленность. – 1965. – № 1. – С. 26–29.
- 450. Принципы** технологии сахара / под ред. Хонига ; пер. с англ. Р. Г. Жижиной ; под ред. Г. С. Бенина. – Москва : Пищевая промышленность, 1965. – 515 с.
- 451. Сушкова, А. С.** Химическое исследование стеблей сахарного сорго / А. С. Сушкова, И. Е. Щербак, П. В. Головин // Пищевая промышленность. – 1965. – № 2. – С. 21–25.

1966

- 452. Герасименко, А. А.** О трисахарате кальция, полученном на холоду и нагорячо / А. А. Герасименко, Г. С. Третьякова, П. В. Головин // Пищевая промышленность. – 1966. – № 3. – С. 40–48.
- 453. Загайкевич, Л. В.** О поведении некоторых азотистых несахаров в процессе очистки и сгущения сока свеклосахарного производства / Л. В. Загайкевич, И. М. Литвак // Пищевая промышленность. – 1966. – № 3. – С. 77–84.
- 454. Загайкевич, Л. В.** Применение денситометра для расшифровки электрофореграмм при определении аминокислот в продуктах свеклосахарного производства / Л. В. Загайкевич, И. М. Литвак // Пищевая промышленность. – 1966. – № 3. – С. 74–76.
- 455. Мищук, Р. Ц.** Очистка мелассы электродиализом с помощью ионитовых мембран / Р. Ц. Мищук, И. М. Литвак // Сахарная промышленность. – 1966. – № 4. – С. 26–30.
- 456. Расчет** продуктов сахарного производства : Примеры расчета по различным вариантам технологических схем : учеб. пособие / И. М. Литвак, Н. А. Архипович, М. И. Барабанов, С. Т. Вильчинский. – Киев : Техника, 1966. – 259 с.

457. Троянова, Н. Л. О способе оценки качества свеклы Кубани / Н. Л. Троянова, И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1966. – № 4. – С. 22–23.

1967

458. Даишева, Л. М. Кристаллизация сахарозы из низкокачественных растворов под воздействием электрического тока / Л. М. Даишева, И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1967. – № 3. – С. 61–63.

459. Жура, К. Д. О некоторых причинах снижения pH сока при выпаривании / К. Д. Жура, Л. В. Загайкевич // Сахарная промышленность. – 1967. – № 11. – С. 36–37.

460. Жура, К. Д. Схема очистки сока с отделением осадка после преддефекации / К. Д. Жура, С. П. Олянская // Сахарная промышленность. – 1967. – № 8. – С. 29–32.

461. Зеликман, И. Ф. Влияние концентрации сиропа на показатели работы свеклосахарного завода : обзор / И. Ф. Зеликман, В. А. Колесников. – Москва : ЦИНТИпищепром, 1967. – 36 с.

462. Зеликман, И. Ф. Глубокое обесцвечивание растворов сахара–песка / И. Ф. Зеликман, Д. М. Лейбович // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1967. – № 4. – С. 54–55.

463. Зеликман, И. Ф. Десять лет “Пищевой технологии” / И. Ф. Зеликман, Л. Ф. Олейникова // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1967. – № 6. – С. 143–147.

464. Зеликман, И. Ф. Очистка низкокачественного сиропа дефекосатурацией, сульфитацией и ионитом / И. Ф. Зеликман, Д. М. Лейбович, Н. М. Коденко // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1967. – № 5. – С. 122–125.

465. Зеликман, И. Ф. Получение ацеталей фурфурола на катионе КУ–2 / И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1967. – № 5. – С. 116–118.

466. Козьявкин, А. П. Буферность продуктов электродиализной очистки зеленой патоки / А. П. Козьявкин, Л. Д. Бобровник, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1967. – № 5. – С. 126–128.

467. Мищук, Р. Ц. Мелассообразующая способность несахаров деминерализованной мелассы / Р. Ц. Мищук, Л. Д. Бобровник, К. Д. Жура // Сахарная промышленность. – 1967. – № 2. – С. 8–11.

1968

468. Бобровник, Л. Д. Об утомляемости ионитовых мембран / Л. Д. Бобровник, Р. Ц. Мищук, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1968. – № 1. – С. 83–85.

- 469. Даишев, М. И.** К теории растворимости сахарозы в присутствии несахаров / М. И. Даишев, И. Ф. Зеликман, Л. М. Даишева // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1968. – № 3. – С. 32–37.
- 470. Зданович, И. Л.** Адсорбция некоторых несахаров из сиропов сахарорафинадного производства / И. Л. Зданович, И. Ф. Зеликман // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1968. – № 2. – С. 66–70.
- 471. Зеликман, И. Ф.** Изменение несахаров свеклы Кубани при хранении / И. Ф. Зеликман, Н. Л. Троянова // Сахарная промышленность. – 1968. – № 8. – С. 14–15.
- 472. Зеликман, И. Ф.** Одна из причин недостаточной концентрации свекловичного сиропа / И. Ф. Зеликман, В. А. Колесников // Сахарная промышленность. – 1968. – № 3. – С. 10–11.
- 473. Зеликман, И. Ф.** Причины повышенного расхода топлива на сахарных заводах Кубани / И. Ф. Зеликман, В. А. Колесников, Ю. Г. Гончаров // Сахарная промышленность. – 1968. – № 7. – С. 23–27.
- 474. Зеликман, И. Ф.** Регенерация анионита после обесцвечивания свекловичного сиропа / И. Ф. Зеликман, Н. М. Коденко, Д. М. Лейбович // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1968. – № 6. – С. 32–37.
- 475. Зеликман, И. Ф.** Электродиализная очистка свекловичного сиропа / И. Ф. Зеликман, Д. М. Лейбович // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1968. – № 1. – С. 80–82.
- 476. Мищук, Р. Ц.** Удаление несахаров при электроионитной очистке мелассы / Р. Ц. Мищук, Л. Д. Бобровник, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1968. – № 4. – С. 79–82.
- 477. Требин, Л. И.** Термоустойчивость буферных сахарных растворов / Л. И. Требин, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1968. – № 2. – С. 71–72.
- 478. Требин, Л. И.** Термоустойчивость продуктов свеклосахарного производства / Л. И. Требин, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1968. – № 5. – С. 79–81.

1969

- 479. Жура, К. Д.** Исследование и совершенствование методов технологии очистки диффузионного сока в целях повышения качества сахара и его выхода из сырья : дис... д-ра техн. наук / К. Д. Жура ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – К., 1969. – 470 с.
- 480. Зеликман, И. Ф.** Уточнение условий очистки свекловичного сиропа электродиализом / И. Ф. Зеликман, Д. М. Лейбович, Э. В. Репина // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1969. – № 1. – С. 66–68.
- 481. Зеликман, И. Ф.** Фильтрация сиропов свеклосахарного и сахарорафинадного производств / И. Ф. Зеликман, В. А. Колесников. – Москва : ЦИНТИпищепром, 1969. – 40 с.

- 482. Мищук, Р. Ц.** Концентрация растворов и расход электроэнергии при электродиализной очистке мелассы / Р. Ц. Мищук, Л. Д. Бобровник, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1969. – № 2. – С. 64–66.
- 483. Олянская, С. П.** Движение и превращение азотистых несхаров при очистке сока / С. П. Олянская, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1969. – № 1. – С. 49–52.
- 484. Оляньська, С. П.** Вплив зниження витрати вапна на очищення соку / С. П. Оляньська, К. Д. Жура // Харчова промисловість. – 1969. – № 1. – С. 35–36.

1970

- 485. Жура, К. Д.** О работе секции технологии сахаристых веществ на XXXVI научной конференции КТИППа / К. Д. Жура, И. А. Приходько // Сахарная промышленность. – 1970. – № 8. – С. 75–77.
- 486. Задачи по технологии производства сахаристых веществ :** учеб. пособие / К. Д. Жура, Л. Д. Бобровник, Г. П. Волошаненко, Э. А. Гривцева. – Київ : Вища шк., 1970. – 240 с.
- 487. Козьявкин, А. П.** Скорость кристаллизации сахарозы из зеленой патоки и продуктов ее очистки электродиализным способом / А. П. Козьявкин, Л. Д. Бобровник, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1970. – № 2. – С. 171–174.

1972

- 488. Жура, К. Д.** О разложении предфекационного осадка при известковой очистке диффузионного сока / К. Д. Жура, С. С. Мирошниченко, С. П. Олянская // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1972. – № 1. – С. 85–88.
- 489. Мирошниченко, С. С.** Изучение белков свеклы методом вертикального электрофореза в полиакриламидном геле / С. С. Мирошниченко, Г. П. Волошаненко, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1972. – № 2. – С. 32–34.

1973

- 490. Бобровник, Л. Д.** Получение глутаминовой кислоты с использованием хлористого натрия / Л. Д. Бобровник, Р. Ц. Мищук, К. Д. Жура // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1973. – № 1. – С. 164–165.

1974

- 491. Бенин, Г. С.** О качестве питательной воды для диффузионного процесса / Г. С. Бенин // Сахарная промышленность. – 1974. – № 10. – С. 25–27.
- 492. Об углеводном составе свеклы и коллоидно–жиспергированных веществ продуктов производства** / С. П. Олянская, К. Д. Жура, Л. И. Загородняя, А. А. Герасименко, З. Б. Шапошникова // Известия ВУЗ. Пищевая технология. – 1974. – № 3. – С. 29–33.

1975

- 493. Знаменский, Г. М.** Гидравлические и тепловые процессы пищевых производств : избр. тр. / Г. М. Знаменский. – Москва : Пищ. пром-сть, 1975. – 255 с.

АВТОРСЬКІ СВІДОЦТВА ТА ПАТЕНТИ

1936

494. А. с. 47842 СССР, G 01 N 33/02. Способ и прибор для определения качества рафинада, например, прессованного / И. Ф. Зеликман, А. И. Сичкаренко. – №170844 ; заявл. 08.06.1935 ; опубл. 31.07.1936, Бюл. № 3.

1947

495. А. с. 69145 СССР, С 13 D 1/10. Аппарат для непрерывной диффузии / П. В. Головин. – №4567 ; заявл. 21.06.1946 ; опубл. 31.08.1947.

1949

496. А. с. 118492 СССР, В 01 D 33/35, В 01 D 33/60, В 01 D 33/476. Непрерывно действующий фильтр / Г. М. Знаменский. – №366723/23 ; заявл. 25.01.1949 ; опубл. 01.01.1959, Бюл. № 6.

1950

497. А. с. 80658 СССР, С 13 G 1/00, В 01 В 1/00. Вакуум-аппарат непрерывного действия для варки утфелей / П. В. Головин, А. Г. Антонов. – №357763 ; заявл. 04.08.1947. опубл. 1950.

498. А. с. 80335 СССР, В 01 D 25/24. Непрерывнодействующий ротационный ппарат для фильтрации / Г. М. Знаменский, З. С. Шлипченко. – №378194/23 ; заявл. 15.04.1948 ; опубл. 31.03.1950.

499. А. с. 85606 СССР, С 13 K 11/00. Способ получения фруктозы и фруктозных сиропов из инулинсодержащих соков / П. В. Головин, И. Р. Роминский, М. Я. Романкевич. – №406353 ; заявл. 24.10.1949. опубл. 1950.

500. А. с. 82017 СССР, С 13 D 3/14. Способ очистки сатурационных соков ионообменниками / П. В. Головин, И. Р. Роминский, М. Я. Романкевич. – №399985 ; заявл. 30.06.1949. опубл. 1950.

1953

501. А. с. 96399 СССР, С 12 С 7/17. Способ фильтрации пивного сусла / И. Ф. Зеликман, М. Джамалов. – №446235 ; заявл. 29.09.1952 ; опубл. 01.01.1953.

1954

502. А. с. 99131 СССР, С 13 F 5/00, F 26 В 3/04, F 26 В 3/347. Способ сушки прессованного сахара-рафинада / И. Ф. Зеликман. – №495/448518 ; заявл. 22.03.1954 ; опубл. 01.01.1954, Бюл. № 10.

1960

503. А. с. 133417 СССР, С 13 D 1/08. Способ проведения процесса диффузии в свеклосахарном производстве / Г. С. Бенин. – №649320/28 ; заявл. 03.01.1960 ; опубл. 1960, Бюл. № 21.

1966

504. А. с. 178757 СССР, С 13 D 3/14, В 01 D 61/42. Способ очистки полупродуктов сахарного производства от несахаров / И. М. Литвак, Л. Д. Бобровник. – №741579/28–13 ; заявл. 12.08.1961 ; опубл. 22.01.1966, Бюл. № 3.

1967

505. А. с. 201246 СССР, С 13 F 1/02. Способ кристаллизации сахаров из пересыщенных растворов / И. Ф. Зеликман, М. И. Даишев, Л. М. Даишева. – №865797/28–13 ; заявл. 16.11.1963 ; опубл. 15.08.1967, Бюл. № 17.

506. А. с. 201988 СССР, С 13 D 1/08. Способ подготовки воды на диффузию / И. Ф. Зеликман, В. М. Приймак. – №945444/23–26 ; заявл. 26.02.1965 ; опубл. 08.09.1967, Бюл. № 18.

1971

507. А. с. 254413 СССР, С 13 С 1/08. Нож для свеклорезок / Н. И. Губанов, Г. С. Бенин, И. И. Левин, Э. В. Островский. – №852253/28–13 ; заявл. 13.08.1963 ; опубл. 23.12.1971, Бюл. № 2.

508. А. с. 317876 СССР, F 26 В 15/04. Центробежная сушилка / И. Ф. Зеликман, М. И. Ильин, Д. М. Лейбович. – №1406264/24–6 ; заявл. 23.02.1970 ; опубл. 19.10.1971, Бюл. № 31.

1930

509. Патент на изобретение, №16148 СССР, С 13 F 3/02. Аппарат для производства плиточного рафинада / П. В. Головин. – № 42609 ; заявл. 14.03.1929 ; опубл. 31.07.1930.

510. Патент на изобретение, №18336 СССР, С 13 D 3/00. Способ консервирования свекловичных соков / П. В. Головин. – № 50333 ; заявл. 01.07.1929 ; опубл. 30.09.1930.

511. Патент на изобретение, №15737 СССР, С 13 D 3/02. Способ очистки диффузионного сока свеклосахарных заводов / П. В. Головин. – № 26648 ; заявл. 18.04.1928 ; опубл. 30.06.1930.

КРИТИКА ТА РЕЦЕНЗІЇ НА КНИГИ

1957

- 512. Знаменский, Г. М.** Технологическое оборудование свеклосахарных и рафинадных заводов : учеб. пособие / Г. М. Знаменский. – М. : Пищепромиздат, 1957. – 371 с. – Рец. Г. С. Бенин.
- 513. Шумков, Б. П.** Технология и технохимический контроль свклосахарного производства / Б. П. Шумков, С. И. Корольков. – М. : Пищепромиздат, 1957. – 397 с. – Рец. Г. С. Бенин.

1958

- 514. Гуревич, М. С.** Теплосиловые господарство цукрових заводів : навч. посіб. / М. С. Гуревич, П. Д. Федоров. – Київ : Держ. вид-во техн. л-ри УРСР, 1958. – 357 с. – Крит. Г. С. Бенин.
- 515. Силин, П. М.** Технология свеклосахарного и рафинадного производства : учебник / П. М. Силин. – Москва : Пищепромиздат, 1958. – 601 с. – Рец. Г. С. Бенин.

1961

- 516. Агеев, Л. М.** Технология сахаристых веществ / Л. М. Агеев, С. З. Иванов, В. Л. Смирнов. – Москва : Пищепромиздат, 1961. – 488 с. – Крит. Г. С. Бенин.

1962

- 517. Каталог–справочник оборудования для свеклосахарных заводов / Б. С. Жалов, С. Н. Мельник, В. В. Дмитраш, Б. А. Паштала.** – Винница : Центральное бюро технической информ. Винницкого совнархоза, 1962. – 236 с. – Крит. Г. С. Бенин.

1963

- 518. Жалов, Б. С.** Рационализация ремонтных работ на сахарных заводах / Б. С. Жалов. – Винница, 1963. – 110 с. – Крит. Г. С. Бенин.
- 519. Справочник сахарника. Ч. 1 / под ред. И. П. Лепешкина.** – Москва : Пищепромиздат, 1963. – 700 с. – Крит. Г. С. Бенин.

1964

- 520. ICU MSA methods of sugar analysis / De Whally Elsvierg publishing company.** – Amsterdam–London–New–Jork, 1964. – 153 p. – Рец. Г. С. Бенин.

- 521. Альбом** установочных чертежей технологического оборудования сахарных заводов. В 5-ти т. / Ф. Пашковский и др. – Киев : Укргипросахар, 1964. – 770 с. – Рец. Г. С. Бенин.
- 522. Архипович, Н. А.** Химико-технологический контроль свеклосахарного производства / Н. А. Архипович. – Москва : Техника, 1964. – 356 с. – Рец. Г. С. Бенин.
- 523. Труб, И. А.** Каскадные конденсаторы смешения / И. А. Труб. – Москва : Пищевая промышленность, 1964. – 94 с. – Крит. Г. С. Бенин.
- 524. Хелемский, М. З.** Хранение сахарной свеклы / М. З. Хелемский. – Москва : Пищ. пром-сть, 1964. – 471 с. – Рец. И. М. Литвак.

НАУКОВА ШКОЛА ВЧЕНИХ

1948

525. Коган, Е. О. Модернизация фильтрпрессной установки сахарного завода : дис... канд. техн. наук / Е. О. Коган ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1948. – 184 с. – Научный руководитель Г. М. Знаменский.

1952

526. Архипович, Н. А. Поляриметрический и рефрактометрический методы анализа крахмалопродуктов : дис... канд. техн. наук / Н. А. Архипович ; Киевский технологический институт пищевой промышленности им. А. И. Микояна. – Киев, 1952. – 344 с. – Научный руководитель П. В. Головин.

527. Барабанов, М. И. Красящие вещества продуктов сахарного производства (их выделение, исследование физико–химических свойств и адсорбируемости) : дис... канд. техн. наук / М. И. Барабанов ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1952. – 195 с. – Научный руководитель П. В. Головин.

528. Бортновский, К. А. Исследование цикла работы центрифуг для сахарных утфелей с электроприводом, снабженных центробежной муфтой : дис... канд. техн. наук / К. А. Бортновский ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1952. – 353 с. – Научный руководитель Г. М. Знаменский.

529. Демчук, Г. С. Исследование температурной депрессии при варке сахарных сиропов и утфелей : дис... канд. техн. наук / Г. С. Демчук ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1952. – 192 с. – Научный руководитель Г. М. Знаменский.

530. Сабурдо, Г. А. Исследования в области применения центробежных методов при очистке соков сахарного производства : дис... канд. техн. наук / Г. А. Сабурдо ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1952. – 373 с. – Научный руководитель Г. М. Знаменский.

1953

531. Абдурашидов, Т. Влияние комплекса несахаров очищенного тростникового сиропа на растворимость и скорость кристаллизации сахарозы : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Т. Абдурашидов ; Среднеазиатский политехнический институт. – Ташкент, 1953. – 12 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.

532. Джамалов, М. Исследование путей рационализации процесса отделения пивного сусла при переработке ячменей, применяемых в пивоваренных заводах Узбекистана : автореф. дис. ... канд. техн. наук / М. Джамалов ; Среднеазиатский политехнический институт. – Ташкент, 1953. – 12 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.

1954

533. Барабанова, К. А. Оптимальные условия очистки инулиносодержащих соков в производстве фруктозы : дис... канд. техн. наук / К. А. Барабанова ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1954. – 174 с. – Научный руководитель П. В. Головин.

534. Приходько, И. А. Разработка технологической схемы получения кристаллического сахара из отечественного сахарного тростника : дис... канд. техн. наук / И. А. Приходько ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1954. – 347 с. – Научный руководитель П. В. Головин.

1955

535. Даишев, М. И. Исследование процесса центрифугирования утфеля II (последнего) свеклосахарного завода : автореф. дис. ... канд. техн. наук / М. И. Даишев ; Среднеазиатский политехнический институт. – Ташкент, 1955. – 14 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.

536. Ямпольский, Н. Я. Исследование процесса кристаллизации утфеля второго продукта, сваренного с пониженным содержанием сухих веществ : дис... канд. техн. наук / Н. Я. Ямпольский ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1956. – 196 с. – Научный руководитель П. В. Головин.

1957

537. Кулиш, П. А. Исследование влияния процесса осаждения на фильтрацию сока первой сатурации : дис... канд. техн. наук / П. А. Кулиш ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1957. – 203 с. – Научный руководитель Г. М. Знаменский.

1958

- 538. Лысянский, В. М.** Исследование процесса противоточного массообмена в системе твердое тело-жидкость (применительно к извлечению сахара из свекловичной стружки) : дис... канд. техн. наук / В. М. Лысянский ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1958. – 206 с. – Научный руководитель Г. М. Знаменский.
- 539. Степаненко, И. Д.** Исследование процесса 1-й сатурации в оросительном абсорбере и новый способ подачи сатурационного газа : дис... канд. техн. наук / И. Д. Степаненко ; Всесоюзный научно-исследовательский институт сахарной промышленности. – Киев, 1958. – 252 с. – Научный руководитель Г. М. Знаменский.

1960

- 540. Умаров, Д.** Уточнение технологической схемы сахаро-рафинадного производства : автореф. дис... канд. техн. наук / Д. Умаров ; Среднеазиатский политехнический институт. – Ташкент, 1960. – 15 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.

1961

- 541. Браун, О. В.** Исследование сахаров свеклы различных сроков хранения, их поведения на верстате завода и влияния на результаты поляриметрического анализа : дис... канд. техн. наук / О. В. Браун ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1961. – 241 с. – Научный руководитель И. М. Литвак.
- 542. Бурьма, А. К.** Исследование в области нормирования работы диффузионных установок в сахарном производстве, исходя из современных теорий диффузии : дис... канд. техн. наук / А. К. Бурьма ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1961. – 220 с. – Научный руководитель И. М. Литвак.
- 543. Захаров, К. П.** Исследование путей уменьшения содержания сахара в мелассе (на примере меласс сахарозаводов Киргизии) : автореф. дис. ... канд. техн. наук / К. П. Захаров ; Краснодарский институт пищевой промышленности. – Фрунзе, 1961. – 19 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.
- 544. Половко, В. Н.** Получение и применение активных углей для обесцвечивания продуктов сахарного производства : дис... канд. техн. наук / В. Н. Половко ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1961. – 155 с. – Научный руководитель П. В. Головин.

1962

- 545. Бобровник, Л. Д.** Исследование электродиализной очистки полупродуктов свеклосахарного производства с помощью ионитовых мембран : дис... канд. техн. наук / Л. Д. Бобровник ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1962. – 180 с. – Научный руководитель И. М. Литвак.
- 546. Голубева, А. Д.** Исследование влияния тринатрийфосфата на процессы переработки свекловичного сока : дис... канд. техн. наук / А. Д. Голубева ; Центральный научно-исследовательский институт сахарной промышленности. – Киев, 1962. – 269 с. – Научный руководитель П. В. Головин.
- 547. Рева, Л. П.** Исследование распада сахарозы в условиях очистки и сгущения сока сахарного производства : дис... канд. техн. наук / Л. П. Рева ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1962. – 211 с. – Научный руководитель И. М. Литвак.

1963

- 548. Калинин, Л. Г.** Исследование технологических условий осаждения сахарозы из мелассы гидратом окиси бария : дис... канд. техн. наук / Л. Г. Калинин ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1963. – 293 с. – Научный руководитель И. М. Литвак.
- 549. Липец, А. А.** Исследование условий очистки и использования жомопрессовых и диффузионных вод в свеклосахарном производстве : дис... канд. техн. наук / А. А. Липец ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1963. – 171 с. – Научный руководитель И. М. Литвак.
- 550. Марьянчик, В. Л.** Исследование процесса фильтрации сатурационного сока и разработка новых типов фильтров для сахарной промышленности : дис... канд. техн. наук / В. Л. Марьянчик ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1963. – 182 с. – Научный руководитель И. М. Литвак.
- 551. Хасанов, А. К.** Уточнение технологической схемы комплексной переработки сахара-песка в рафинад и кондитерские изделия : автореф. дис... канд. техн. наук / А. К. Хасанов ; Краснодарский политехнический институт. – Краснодар, 1963. – 15 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.
- 552. Яковлева, О. Н.** Разработка методов получения углеводов для детского питания : автореф. дис... канд. техн. наук / О. Н. Яковлева ; Воронежский технологический институт. – Воронеж, 1963. – 15 с. – Научный руководитель П. В. Головин.

1964

- 553. Лейбович, Д. М.** Пути рационализации процессов рафинирования тростникового сахара–сырца : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Д. М. Лейбович ; Краснодарский политехнический институт. – Краснодар, 1964. – 21 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.
- 554. Чопик, В. И.** Исследование технологических и технико–экономических условий производства бардяного жома, калушита и кормовых дрожжей на сахарных заводах : дис... канд. техн. наук / В. И. Чопик ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1964. – 165 с. – Научный руководитель И. М. Литвак.

1965

- 555. Акиндинов, И. Н.** Исследование условий истощения межкристального раствора утфелей последнего продукта свеклосахарных заводов Кубани : автореф. дис. ... д-ра техн. наук / И. Н. Акиндинов ; Воронежский технологический институт. – Воронеж, 1965. – 25 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.
- 556. Хвалковский, Т. П.** Влияние состава мелассы на потери сахара : автореф. дис... канд. техн. наук / Т. П. Хвалковский ; Воронежский технологический институт. – Воронеж, 1965. – 23 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.
- 557. Ярмилко, В. Г.** Технологические исследования работы колонной непрерывно действующей диффузионной установки КДА–25–59 : дис... канд. техн. наук / В. Г. Ярмилко ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1965. – 218с. – Научный руководитель И. М. Литвак.

1966

- 558. Ворона, Л. Г.** Исследование процесса обесцвечивания продуктов свеклосахарного производства активными гранулированными углями : дис... канд. техн. наук / Л. Г. Ворона ; Главное управление сахарной промышленности, Всесоюзный научно-исследовательский институт сахарной промышленности. – Киев, 1966. – 183 с. – Научный руководитель К. Д. Жура.
- 559. Соколова, А. Л.** Исследование влияния фракционного состава кристаллов на процесс кристаллизации утфеля последнего продукта : дис... канд. техн. наук / А. Л. Соколова ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1966. – 172 с. – Научные руководители: И. М. Литвак, К. Д. Жура.

560. Троянова, Н. Л. Изучение несахаристого комплекса свеклы Кубани : автореф. дис... канд. техн. наук / Н. Л. Троянова ; Краснодарский политехнический институт. – Краснодар, 1966. – 17 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.

1967

561. Загайкевич, Л. В. Исследование поведения некоторых азотистых несахаров свеклы в процессе очистки и сгущения сока свеклосахарного производства : дис... канд. техн. наук / Л. В. Загайкевич ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1967. – 155 с. – Научные руководители: И. М. Литвак, К. Д. Жура.

562. Капелюшный, Д. И. Исследование процессов при укладке и хранении сахарной свеклы : дис... канд. техн. наук / Д. И. Капелюшный ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1967. – 237 с. – Научный руководитель К. Д. Жура.

563. Требин, Л. И. Исследование поведения сахарозы при нагревании межкристалльных паток в условиях варки утфелей : дис... канд. техн. наук / Л. И. Требин ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1967. – 177 с. – Научный руководитель К. Д. Жура.

1968

564. Гулюк, Н. Г. Пути рационализации процессов очистки продуктов глюкозного производства : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Н. Г. Гулюк ; Краснодарский политехнический институт. – Краснодар, 1968. – 16 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.

565. Козявкин, А. П. Исследование технологических свойств полупродуктов свеклосахарного производства после электроионитной очистки : дис... канд. техн. наук / А. П. Козявкин ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1968. – 202 с. – Научный руководитель К. Д. Жура.

1969

566. Бренман, С. А. Разработка путей снижения количества продуктовых утфелей в сахарорафинадном производстве : дис... канд. техн. наук / С. А. Бренман ; Краснодарский политехнический институт. – Краснодар, 1969. – 196 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.

567. Олянская, С. П. Исследование технологии определения предфекационного осадка с целью повышения эффекта очистки сока : дис... канд. техн. наук / С. П. Олянская ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1969. – 266 с. – Научный руководитель К. Д. Жура.

1971

568. Калина, С. Н. Исследование технологических достоинств новых сортов сахарной свеклы : дис... канд. техн. наук / С. Н. Калина ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1971. – 194 с. – Научный руководитель К. Д. Жура.

569. Никабадзе, Г. У. Исследование по применению сепаратора в схеме очистки диффузионного сока : дис... канд. техн. наук / Г. У. Никабадзе ; Московский технологический институт пищевой промышленности. – Москва, 1971. – 147 с. – Научный руководитель И. Ф. Зеликман.

570. Цюкало, Ю. Ф. Исследование различных способов сгущения осадка сока 1 сатурации : дис... канд. техн. наук / Ю. Ф. Цюкало ; Всесоюзный научно-исследовательский институт сахарной промышленности. – Киев, 1971. – 214 с. – Официальный оппонент К. Д. Жура.

1972

571. Фурс, В. С. Исследование отделения осадка сатурационного сока на осадительных центрифугах : дис... канд. техн. наук / В. С. Фурс ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1972. – 179 с. – Официальный оппонент К. Д. Жура.

1973

572. Олейник, И. А. Исследование и разработка новой технологии сокодобывания и одновременной очистки диффузионного сока при применении на диффузии химических реагентов с целью повышения его качества : дис... канд. техн. наук / И. А. Олейник ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1973. – 199 с. – Научный руководитель К. Д. Жура.

ІМЕННИЙ ПОКАЖЧИК

А

Абдуллаев Т. А	272, 290, 370
Абдуразакова С. Х	368
Абдурашидов Т. Рэ	351, 531
Абрамова М. Аэ	285, 298, 304, 323, 332, 340, 382, 392, 412, 431
Агеев Л. М.	516
Акиндинов И. Н.	555
Алтаев И. М.	206
Антонов А. Г.	497
Архипович Н. А.	202, 248, 261, 456, 522, 526

Б

Бабко И. М.	427
Баканов Н. А.	175
Барабанов М. И.	248, 297, 310, 329, 330, 353, 356, 358, 374, 383, 384, 385, 386, 407, 408, 411, 448, 456, 527
Барабанова К. А.	533
Бенин Г. С.	4, 8, 58, 80, 99, 100, 101, 102, 103, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 140, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 162, 163, 164, 165, 176, 185, 186, 187, 194, 204, 205, 215, 226, 227, 228, 229, 239, 240, 241, 253, 254, 255, 256, 264, 265, 266, 267, 268, 280, 281, 282, 283, 284, 299, 300, 301, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 324, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 359, 360, 361, 362, 363, 381, 387, 414, 433, 434, 450, 491, 503, 507, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523
Бобровник Л. Д.	376, 388, 389, 390, 415, 416, 435, 448, 466, 467, 468, 476, 482, 486, 487, 490, 504, 545
Болотов Н.	95, 97
Бортновский К. А.	528
Браун О. В.	541
Бренман С. А.	566
Бурыма А. К.	542
Буряков Н. И.	213

В

Ватник Б. М.	70, 81, 83, 88, 96, 98
Вильчинский С. Т.	331, 374, 384, 385, 419, 420, 438, 456
Виноградова Н. П.	80
Вітковська В. М.	10
Волошаненко Г. П.	486, 489
Ворона Л. Г.	558

Г

Галабутский П. Г.	37, 57, 70, 81, 82, 83, 104, 391
Герасименко А. А.	2, 207, 230, 242, 244, 257, 258, 269, 285, 298, 304, 320, 322, 323, 332, 340, 341, 342, 391, 392, 412, 436, 452, 492
Герасименко О. А.	9
Гирко И. П.	218, 243, 259
Глуховский И. Е.	95, 97, 112
Головин П. В.	2, 3, 4, 5, 7, 13, 43, 45, 46, 47, 50, 51, 52, 54, 60, 61, 62, 65, 66, 67, 68, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 84, 130, 131, 141, 155, 156, 166, 167, 177, 178, 188, 189, 193, 195, 196, 197, 198, 202, 206, 207, 208, 209, 216, 217, 218, 219, 230, 231, 238, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 257, 258, 259, 260, 269, 270, 271, 285, 286, 298, 302, 303, 304, 305, 320, 321, 322, 323, 332, 340, 341, 342, 364, 365, 382, 391, 392, 393, 394, 395, 412, 417, 427, 431, 436, 451, 452, 495, 497, 499, 500, 509, 510, 511, 526, 527, 533, 534, 536, 544, 546, 552
Голубева А. Д.	546
Гончаров Ю. Г.	473
Горбунов Б. В.	13
Гривцева Э. А.	247, 260, 302, 305, 372, 404, 417, 430, 486
Грошев Н. К.	64
Губанов Н. И.	507
Гулюк Н. Г.	564
Гусев Е. А.	418, 437
Гутина С. Л.	241
Гуревич М. С.	514

Д

Даишев М. И	469, 505, 535
Даишева Л. М.	458, 469, 505
Демчинский Ф. А.	250, 397
Демчук Г. С.	529
Дербенцева Н. А.	281
Джамалов М.	501, 532
Дмитраш В. В.	517
Душский И. Е.	37, 58

Ж

Жалов Б. С.	517, 518
Жвирко И. С.	129
Жижина Р. Г.	450

Жура К. Д.	5, 64, 132, 157, 202, 210, 220, 232, 248, 261, 287, 288, 306, 325, 326, 343, 344, 345, 346, 347, 366, 419, 420, 421, 422, 438, 459, 460, 466, 467, 468, 476, 477, 478, 479, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 492, 558, 559, 561, 562, 563, 565, 567, 568, 570, 571, 572
------------	---

З

Загайкевич Л. В.	453, 454, 459, 561
Загородняя Л. И.	492
Зазирная М. В.	173
Захаров К. П.	423, 543
Зданович И. Л.	470
Зеликман И. Ф.	4, 90, 93, 94, 105, 119, 120, 133, 134, 135, 136, 137, 142, 158, 159, 168, 169, 170, 173, 175, 179, 180, 190, 221, 222, 233, 249, 250, 262, 272, 273, 274, 275, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 307, 308, 309, 327, 328, 333, 348, 349, 350, 351, 367, 368, 369, 370, 371, 396, 397, 398, 399, 402, 413, 418, 423, 424, 425, 426, 428, 432, 437, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 457, 458, 461, 462, 463, 464, 465, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 480, 481, 494, 501, 502, 505, 506, 508, 531, 532, 535, 540, 543, 551, 553, 555, 556, 560, 564, 566, 569
Знаменский Г. М.	5, 6, 85, 106, 107, 108, 121, 122, 123, 138, 139, 160, 161, 171, 172, 174, 181, 182, 191, 199, 200, 201, 211, 212, 213, 214, 223, 224, 234, 295, 493, 496, 498, 512, 525, 528, 529, 530, 537, 538, 539

И

Иванов С. З.	516
Иванов Ф. И.	124
Иванова Л. К.	268
Ильин М. И.	508
Иссык В. А.	138

К

Каганов И. Н.	49
Калина С. Н.	568
Калиненко Л. Г.	352, 373, 375, 400, 401, 548
Капелюшный Д. И.	562
Карташов А. К.	92, 95, 97, 112
Касаткина I. В.	12
Клейбс С. Л.	59
Клименко Л. С.	12
Коган Е. О.	245, 525
Коденко Н. М.	464, 474
Козьявкин А. П.	466, 487, 565

Колесников В. А.	439, 446, 461, 472, 473, 481
Коробов М. М.	173
Корольков С. И.	513
Корчинский А. И.	6, 354
Костюк, В. И.	136
Кохан М. А.	278
Красильщиков О. Э.	49
Кулиш П. А.	537
Курбатова В. С.	268
Кухаренко И. А.	9, 22, 30, 31, 39, 49, 55, 63, 69, 86

Л

Лагода В. А.	11
Левин И. И.	507
Лейбович Д. М.	402, 424, 425, 426, 428, 442, 462, 464, 474, 475, 480, 508, 553
Лепешкин И. П.	519
Липец, А. А.	403, 405, 406, 429, 447, 549
Литвак И. М.	5, 67, 68, 70, 81, 83, 87, 88, 89, 91, 96, 98, 109, 110, 111, 143, 183, 184, 192, 202, 225, 235, 236, 237, 251, 252, 263, 276, 277, 278, 279, 296, 297, 310, 329, 330, 331, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 383, 384, 385, 386, 388, 389, 390, 400, 401, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 415, 416, 429, 430, 435, 447, 448, 449, 453, 454, 455, 456, 504, 524, 541, 542, 545, 547, 548, 549, 550, 554, 557, 559, 561
Лихицкий М. Х.	408, 411, 449
Лиховицер, Г. С.	41, 42
Лысенко З. В.	324
Лысянский В. М.	538
Любицкий К. К.	93, 119, 134, 135

М

Мальцев П. М.	173
Марьянчик, В. Л.	550
Мельник, С. Н.	517
Минц, И. Б.	18, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 40, 41, 42, 44, 48, 53, 56, 59, 92, 95, 97, 112
Мирошниченко С. С.	488, 489
Мищук Р. Ц.	455, 467, 468, 476, 482, 490

Н

Никабадзе Г. У.	569
-----------------	-----

О

Ойхман М. Д.	292
--------------	-----

Олейник И. А.	572
Олейникова Л. Ф.	463
Олянская С. П.	460, 483, 488, 492, 567
Олянська С. П.	17, 484
Островский Л. М.	133, 137
Островский Э. В.	507

П

Павленко В. П.	28
Пашковский Ф.	521
Паштала Б. А.	517
Половко В. Н.	544
Поляченко М. М.	202
Попов В. Д.	6, 209
Приймак, В. М.	444, 506
Приходько И. А.	231, 238, 448, 485, 534

Р

Рева Л. П.	357, 377, 378, 379, 409, 449, 547
Репина Э. В.	480
Ройтер, И. М.	173
Романкевич М. Я.	218, 499, 500
Роминский И. Р.	499, 500
Руденко-	236, 252
Грицюк, О. А.	
Рудман Б. С.	120

С

Сабурдо Г. А.	530
Сапунова Н. М.	80
Силин П. М.	1, 515
Сичкаренко А. И.	494
Скобло Д. И.	6
Скорбилин С. Ф.	227, 239, 240, 267
Смирнов В. Л.	516
Смирнов Н.	64
Соколова А. Л.	559
Степаненко И. Д.	539
Сушкова А. С.	451

Т

Требин Л. И.	477, 478, 563
Третьякова Г. С.	320, 341, 342, 452
Троянова Н. Л.	399, 402, 441, 457, 471, 560
Труб, И. А.	523

У

Умаров. Д. У.	333, 540
---------------	----------

Ф

Федоров П. Д.	514
Фельдшон З. Д.	174
Фильчаков П. Ф.	196
Фурс В. С.	571

Х

Хасанов А. К.	371, 413, 432, 440, 443, 551
Хвалковский Т. П.	556
Хелемский М. З.	524
Хелемський М. З.	9
Хомічак, Л. М.	16
Хониг П.	381, 450
Хохлов Е. Н.	427

Ц

Цируль В. А.	265, 336
Цюкало Ю. Ф.	570

Ч

Чагайда А. О.	11
Чопик, В. И.	554

Ш

Шакин А. Н.	264, 359, 364
Шапиро Л. Б.	253
Шапошникова З. Б.	298, 332, 382, 412, 431, 492
Шлипченко З. С.	498
Шнайдер, Е. Е.	164, 186, 194, 215, 226, 229
Штангеева Н. І.	11
Шумилов А. А.	64
Шумков Б. П.	513

Щ

Щербак, И. Е.	451
---------------	-----

Я

Яковлева О. Н.	552
Ямпольский Н. Я.	96, 98, 184, 202, 536
Ярмилко В. Г. .	557