

**Науково-технічна бібліотека**

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

**Олієжирова промисловість: традиції та інновації.  
Вітчизняний та світовий досвід**

**Науково-допоміжний бібліографічний покажчик**



**Київ 2019**



**УДК 016:665**

**Ол53**

**Упорядник:**

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

**Олійно-жирова промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід** : наук.-допом. бібліогр. покажч. / упоряд. Т. П. Фесун ; Наук.-техн. б-ка; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2019. – 185 с. (Серія «Галузі харчової промисловості» ; вип. 9).

Бібліографічний покажчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій) впродовж 1970–2019 рр. з актуальних питань розвитку оліє-жирової промисловості.

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

@ Національний університет харчових технологій , 2019

## ЗМІСТ

Від упорядника .....	4
<i>Розділ 1</i> .....	8
Олійна та жирова промисловість: загальна характеристика.....	8
<i>Розділ 2</i> .....	20
Законодавча та нормативна база олійно-жирової промисловості .....	20
<i>Розділ 3</i> .....	27
Економіка олійно-жирової галузі .....	27
<i>Розділ 4</i> .....	38
Хімія, біохімія та технологія олійно-жирової сировини .....	38
<i>Розділ 5</i> .....	48
Сировина для виробництва олійно-жирової промисловості.....	48
5.1. Соняшникова олія .....	48
5.2. Кукурудзяна олія .....	61
5.3. Пальмова олія .....	63
5.4. Оливкова олія .....	69
5.5. Бавовняна олія .....	72
5.6. Тваринні жири та жири морських ссавців .....	77
<i>Розділ 6</i> .....	82
Жири у виробництві харчової продукції та їх роль у харчуванні .....	82
<i>Розділ 7</i> .....	92
Технологія переробки оліє-жирової сировини .....	92
<i>Розділ 8</i> .....	97
Технологія виробництва маргарину .....	97
<i>Розділ 9</i> .....	108
Технологія виробництва майонезу .....	108
<i>Розділ 10</i> .....	132
Ефірні масла для парфумерії та ароматерапії .....	132
<i>Розділ 11</i> .....	143
Технохімконтроль якості виробництва .....	143
<i>Розділ 12</i> .....	151
Обладнання, тара та упаковка олійно-жирової промисловості .....	151
<i>Розділ 13</i> .....	158
Охорона праці олійно-жирової промисловості .....	158
Іменний показчик .....	160

## Від упорядника

Олійно-жирова промисловість України – одна з провідних галузей харчової промисловості, яка є структурним підкомплексом АПК і являє собою досить економічно розвинену, сформовану, постійно функціонуючу систему.

Олійно-жирова промисловість України показує високі темпи зростання виробництва, споживання і посідає одну з лідируючих позицій в експорті. Олійні культури є джерелом одержання цінної продукції продовольчого і технічного призначення.

Олійно-жирова промисловість займає одне з провідних місць у формуванні внутрішнього ринку продовольства та в структурі валютних надходжень, є однією з бюджетоформуючих галузей. Стратегічне значення олійного виробництва в Україні підтверджує його перспективність.

**Мета цього видання** – як найповніше представити інформацію про документи з актуальних питань розвитку олійно-жирової промисловості України. Сьогодні олійно-жировий комплекс України є єдиним сектором аграрного виробництва, де, завдяки запровадженню економічних заходів регулювання ринку, встановлено баланс економічних інтересів держави, сільськогосподарської та переробної сфер виробництва та внутрішнього споживача. Олійно-жирове виробництво відноситься до бюджетоформуючих галузей аграрного сектора з потужним експортним потенціалом, яка динамічно розвивається.

## Структура покажчика

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

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

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

За заспособом бібліографічної характеристики даний показчик є змішаним.

### **Критерії бібліографічного відбору є:**

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

Показчик налічує **1180** описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів чи назв праць (якщо авторів більше трьох).

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

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

Бібліографічні описи складено відповідно до ДСТУ ГОСТ 7.1: 2006 Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ7.1 – 2003, ІДТ ); ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.80–2000, ІДТ); ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления; ДСТУ3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис; Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO4:1984, NEQ;I SO832: 1994,NEQ); ДСТУ 7093: 2009 Бібліографічний запис. Скорочення слів і словосполук, поданих іноземними європейськими мовами ( ГОСТ7.11–2004 (ИСО832:1994), MOD; ISO832 :1994, MOD), ГОСТР 7.0.12–2011 Библиографическая запись.Сокращение слов и словосочетаний на русско языке. Общие требования и правила.

Даний показчик включає в себе 13 розділів :

*Перший розділ* **«Олійна та жирова промисловість: загальна характеристика»** представляє матеріали з питань місця і ролі олійно-жирової промисловості в агропромисловому комплексі в національній економіці України, сучасного стану та світового досвіду перспектив розвитку галузі, забезпечення продовольчої безпеки, та інноваційних розробок в одній із провідних галузей харчової промисловості.

*Другий розділ* **«Законодавча та нормативна база олійно-жирової промисловості України»** містить документи, що висвітлюють питання

державної політики в оліє-жирової галузі), стандартизації продуктів (подано стандарти України, міждержавні стандарти, міжнародні стандарти).

У розділі також представлено інструкції, нормативні документи, що стосуються оліє-жирової промисловості.

*До третього розділу «Економіка оліє-жирової галузі»* увійшли матеріали про сучасний економічний стан та перспективи розвитку оліє-жирової промисловості України.

*В четвертому розділі «Хімія, біохімія та технологія оліє-жирової сировини»* наведено хімічний та біохімічний склад сучасних основних олійних культур, нетрадиційної олійної сировини, тваринних жирів, деякі морфологічні особливості оліє-жирової сировини, а також представлені матеріали з їх технологій.

*П'ятий розділ «Сировина для виробництва олійно-жирової промисловості»* який складається з шести підрозділів, до яких увійшли матеріали з основної сировини такої як : соняшникова олія, кукурудзяна, пальмова, оливкова, бавовняна та тваринні жири і жири морських ссавців.

*У Шостому розділі «Жири у виробництві харчової продукції та їх роль у харчуванні»* освітлені різні аспекти використання жирів у виробництві харчової продукції та зміни, які при цьому в жирах відбуваються, а також їх роль у харчуванні.

*До восьмого розділу «Технологія виробництва маргарину»* увійшли матеріали з технології жирів та олій, які використовують при виробництві маргарину та його асортименту на сучасному ринку.

*Дев'ятий розділ «Технологія виробництва майонезу»* містить матеріали з технології виробництва майонезу у цілому, основних видів та основні тенденції в створенні майонезних емульсій зі сбалансованим співвідношенням білків, жирів і вуглеводів .

*Десятий розділ «Ефірні олії для парфумерії та ароматерапії»* містить матеріали з технології ефірних олій та застосування їх переважно для ароматизації у медицині й ароматерапії та помірною використання їх в парфумерних продуктах.

*До одинадцятого розділу «Технохімконтроль якості виробництва»* увійшли матеріали з технологічного контролю якості і безпечності виробництва.

*Дванадцятий розділ «Обладнання, тара та упаковка олійно-жирової промисловості»* увійшли матеріали з технологічного обладнання, тари та упаковки оліє-жирової промисловості.

*Тринадцятий розділ «Охорона праці на підприємствах олійно-жирової промисловості»* включає в себе матеріали з пожежної безпеки, санітарії,

гігієнічної та виробничій безпеки на підприємствах олійно-жирової промисловості.

## **Розділ 1**

### **Олійна та жирова промисловість: загальна характеристика**

Харчова промисловість є однією з найважливіших галузей промисловості України. Від рівня її розвитку, стабільності і функціонування залежить стан економіки та безпеки держави, рівень життя населення. Підприємства олійно-жирового комплексу входять до першої п'ятірки галузей харчової промисловості за обсягами виробництва. Протягом останніх років олійно-жирова промисловість України перебуває на стадії піднесення. Але, незважаючи на це, є проблеми, які все ж стримують її розвиток.

З метою підвищення ефективності виробництва олійно-жирових підприємств, перш за все, необхідно виявити питання, які мають відношення до подальшого розвитку олійно-жирового комплексу. Вагомий внесок у дослідження сучасного стану й тенденцій розвитку олійно-жирової промисловості України, економічної ефективності виробництва продукції, взаємовідносин між виробниками сировини та переробними підприємствами, зробили такі вітчизняні вчені, як А. В. Блакита, С. М. Бойко, О. В. Бронін, О. Г. Волощук, Ю. В. Домашенко, І. В. Драган, В. І. Піддубний, С. В. Присяжнюк, Л. В. Старшинська, та ін. Однак аналіз стану підприємств олійно-жирової промисловості та ефективне використання сировинного потенціалу на сучасному етапі розвитку економіки потребує додаткового висвітлення.

На сьогоднішній день в структурі харчування населення розвинених країн існує переорієнтація в споживанні рослинних жирів замість тваринних, крім того збільшується використання олії для технічних потреб (дизельного палива, миючих засобів, фарб тощо). Все це сприяє розвитку олійно-жирового виробництва в Україні, яке має великі перспективи у забезпеченні внутрішніх потреб та задоволенні попиту зовнішнього ринку.

Сучасний олійно-жировий комплекс держави включає 32 великих спеціалізованих олійно-жирових підприємства та майже тисяча невеликих підприємств. Вони виготовляють різноманітну олію: нерафіновану, гідратовану, рафіновану, дезодоровану та не дезодоровану та ін. За даними асоціації «Укроліяпром» сумарна потужність олійножирових підприємств перевищує 10 млн. тонн переробки насіння соняшнику в рік. За відносно короткий період олійно-жировий комплекс України значно відновив і збільшив свій виробничий потенціал. На підприємствах впроваджуються новітні технології, підвищується якість та оновлюється асортимент продукції. Значний попит на олійно-жирову продукцію України викликало надходження інвестицій у олійно-жирову галузь.



Було побудовано нові заводи у Дніпропетровській, Кіровоградській, Донецькій, Запорізькій та Миколаївській областях з переробки олійножирової сировини.

Значну частину підприємств було реконструйовано. Усі олійноекстракційні заводи України орієнтовані не лише на переробку насіння соняшнику, але й на насіння рапсу та сої. З 2007 р. в Україні діє виробництво з переробки сирової пальмової олії (м. Южне, Одеська обл.). Виробнича потужність з переробки сирової пальмової олії складає 1500 тонн на добу. Отримана з сирової пальмової олії продукція реалізується як в Україні, так і в ближньому й далекому зарубіжжі для використання у виробництві маргарину, кондитерської, хлібопекарської продукції. Сучасний стан олійно-жирової промисловості України характеризується тим, що вона за короткий строк інтегрована в світовий ринок, враховуючи, що лише 20% вироблюваної рослинної олії споживається в Україні, а решта йде на експорт.

Однією із проблем, яка стримує розвиток олійно-жирових підприємств України є недолік кредитних ресурсів. Особливо це стосується періоду формування великих обсягів сировини для забезпечення безперебійної роботи. Підприємства працюють на давальницькій сировині через дефіцит обігових коштів для придбання власної сировини.

На сьогодні соняшник – одна з найприбутковіших культур в аграрному виробництві України. У зв'язку з високим попитом на насіння соняшника і рівнем рентабельності цієї культури відбулося значне розширення посівних площ виробництва насіння соняшника. На сьогоднішній день Україна має потенціал до зростання виробництва насіння соняшника (за рахунок врожайності). Саме висока врожайність та якість насіння соняшнику є основними факторами, що сприяють підвищенню ефективності олійно-жирового комплексу України. Підвищення врожайності соняшника можливо за рахунок дотримання агротехнічних норм процесу виробництва насіння соняшника, застосування високопродуктивних сортів і гібридів, внесення добрив та застосування хімічних засобів для боротьби з бур'янами, хворобами та шкідниками, оптимального співвідношенні культур у сівозміні. Необхідно переглянути канали реалізації насіння соняшника та створити більш сприятливі умови для сільськогосподарських виробників, що дало б змогу збільшити обсяги доставки сировини та обсяги її переробки на відповідних підприємствах.

Дяченко, Л. Е. Стан та розвиток олійно-жирової промисловості України [Електронний ресурс] / Л. Е. Дяченко, Т. А. Дуранова // Механізм регулювання економіки. – 2011. – № 3 (52). – Т. 2. – С. 151–156. – Режим доступу до Електронного репозитарію Одеського національного економічного університету : <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/2701> (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.

### Книги, навчальні видання, довідники

1. **Белан, Г. А.** Мировое производство растительных масел и животных жиров / Г. А. Белан. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1970. – 43 с.
2. **Васильев, Н. Ф.** Опыт работы Ленинградского масло-жирового комбината по снижению потерь растворителя в маслоэкстракционном производстве / Н. Ф. Васильев, П. М. Едемский, П. Д. Андрианова : обзор. информ. / ЦНИИТЭИпищепром. – Москва, 1984. – 24 с.
3. **Гулезов, Ю. А.** Некоторые данные о масло-жировой промышленности Италии : обзор / Ю. А. Гулезов, С. Н. Вологовская, Г. В. Редько ; Министерство пищевой промышленности СССР, ЦНИИТЭИпищепром. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1974. – 23 с.
4. **Повышение** производительности труда в масло-жировой промышленности / Ю. Н. Васильев, Ф. Н. Миневич, Б. М. Пинкин, И. Д. Сазонова. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 247 с.
5. **Повышение** эффективности производства в масло-жировой промышленности / Н. А. Галушкина, Н. И. Гаицхоки, Г. А. Белан, М. С. Пулова. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 136 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 09.10.2019). – Название с экрана.
6. **Черкасская, В. С.** Опыт работы специнформ центра по масло-жировой промышленности : обзор / В. С. Черкасская, Л. Т. Смирнов. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1979. – 36 с.
7. **Шередеко, В. М.** Масло-жировая промышленность Швеции : обзор / В. М. Шередеко. – Москва : Министерство пищевой промышленности, 1977. – 28 с.
8. **Шередеко, В. М.** Масло-жировая промышленность Японии : обзор / В. М. Шередеко, Н. К. Турло, В. В. Ключкин. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1972. – 28 с.

## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

9. **Бойко, О. С.** Забезпечення умов модернізації підприємств олійно-жирової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Бойко Ольга Станіславівна ; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2016. – 21 с.

У роботі досліджено теоретичні, методичні та практичні питання забезпечення умов модернізації підприємств олійно-жирової промисловості України. З'ясовано умови модернізаційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості. Запропоновано методичний підхід до оцінки потенціалу модернізації підприємства, що базується на визначенні складових потенціалу модернізації та інтегральній оцінці їх впливу на загальний потенціал модернізації підприємства. Здійснено імплементацію результатів дослідження на діючих підприємствах олійно-жирової промисловості. Обґрунтовано проект техніко-технологічної модернізації підготовчого виробництва на олійнодобувному підприємстві.

10. **Кузьмінська, Н. Л.** Прогнозування інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кузьмінська Наталія Леонідівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2014. – 21 с. – Режим доступу: [http](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=219147)

Роботу присвячено питанням активізації інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості. З цією метою у роботі приділено увагу трактуванню змісту понять інновація, інноваційний процес, інноваційний розвиток. Досліджено теоретичні аспекти прогнозування інноваційного розвитку. Узагальнено класифікацію методів прогнозування.

11. **Наторіна, А. О.** Формування маркетингової товарної стратегії підприємства на ринку рафінованої соняшникової олії : автореф. дис. ... канд. екон. наук / Наторіна Альона Олександрівна – Харків : ХДУХТ, 2015. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=219147](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=219147) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

У роботі визначено теоретичні положення та розроблено методичний інструментарій формування маркетингової товарної стратегії підприємства на ринку рафінованої соняшникової олії. Сформовано авторське бачення дефініції «маркетингова товарна стратегія підприємства» та ідентифіковано її базові типи. Обґрунтовано концептуальну модель та механізм прийняття рішення щодо вибору маркетингової товарної стратегії підприємства. Запропоновано науково-методичний підхід до визначення прямих та опосередкованих конкурентів на ринку рафінованої соняшникової олії. Здійснено стратегічний аналіз споживчих переваг на ринку соняшникової олії та систематизовано властивості, що формують параметр «якість» товару. Розроблено методичний інструментарій вибору бізнес-стратегії підприємства та обґрунтовано науково-методичний підхід до визначення маркетингової товарної стратегії підприємства. Розроблено програму автоматизації процесу визначення виду маркетингової товарної стратегії. Запропоновано виведення на ринок нового виду рафінованої соняшникової олії.

12. **Радованов, В. Н.** Эффективность развития комбинирования производств на основе комплексного сырья (на примере масло-жировой промышленности Украинской ССР) : автореф. дис... канд. экон. наук: 08.00.21 / Радованов Виктор Николаевич ; Харьковский политехнический институт – Киев, 1989. – 28 с.

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

13. **Сіднева, Ж. К.** Інноваційна складова розвитку олійно-жирової промисловості України [Електронний ресурс] / Ж. К. Сіднева, Н. Л. Кузьмінська // Інноваційно-технологічні аспекти формування сучасного конкуренто-спроможного АПК України : монографія / під ред. д.е.н., проф. Ю. О. Нестерчук. – Умань : ВПЦ «Візаві», 2014. – Ч. 2. – С. 25–31. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/15357> (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.

Розглянуто місце олійно-жирової галузі у харчовій промисловості, проаналізовано інноваційну діяльність галузі. Рассмотрено место масложировой отрасли в пищевой промышленности, проанализировано инновационную деятельность отрасли.

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

14. **Кузьмінська, Н. Л.** Прогнозування інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості : дис. ... канд. экон. наук : 08.00.04 / Кузьмінська Наталія Леонідівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2014. – 230 с.

Роботу присвячено питанням активізації інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості. З цією метою у роботі приділено увагу трактуванню змісту понять інновація, інноваційний процес, інноваційний розвиток. Досліджено теоретичні аспекти прогнозування інноваційного розвитку. Узагальнено класифікацію методів прогнозування.

15. **Радованов, В. Н.** Эффективность развития комбинирования производств на основе комплексного использования сырья (на примере масло-жировой промышленности) : дис... канд. экон. наук: 08.00.21 / Радованов Виктор Николаевич; Харьковский политехнический институт – Харьков, 1989. – 183 с.

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

16. **Баранов, Ю. С.** Сучасний стан та перспективи олійно-жирової галузі України / Ю. С. Баранов, Є. В. Новожилова, А. О. Білоус // Хранение и переработка зерна. – 2010. – № 8(134). – С. 50–53.

17. **Бітюк, О. В.** Масложирова промисловість України / О. В. Бітюк // Фондовый рынок Украины. – 1999. – № 15(апрель). – С. 26–29. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 08.1.2019). – Назва з екрана.
18. **Боровик, А.** Виват, король здоров'я! / А. Боровик // Продукты и напитки. Food. Drinks. – 2008. – № 8. – С. 27–30.
19. **Бурашников, Ю. М.** Перспективы биотехнологии в масложировой промышленности / Ю. М. Бурашников, Ю. Е. Чуликов // Масла и жиры. – 2004. – № 8 (42). – С. 6–11.
20. **Вишнівський, П.** Культура необмежених можливостей / П. Вишнівський // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 10(338). – С. 6–7.
21. **Власенко, І.** Олійно-жирова галузь України: виклики та потенціал розвитку / І. Власенко, Т. Семко // Товари і ринки. – 2019. – № 3 (31). – С. 50–59.
22. **Восканян, О. С.** Основные аспекты инноваций в производстве масложировых продуктов, безопасных для потребления / О. С. Восканян, О. С. Шаурина // Масложирова промисловість. – 2012. – № 5. – С. 28.
23. **Гончаренко, Ю.** Станіслав Таршин, " Град Олія " : неможливого не існує / Ю. Гончаренко // Зерно. – 2015. – № 8 (113). – С. 16–22.
24. **Горлова, З. А.** Масложирова промисловість. Обзор рынка / З. А. Горлова, Л. Р. Гусева // Масложирова промисловість. – 2000. – № 1. – С. 19.
25. **Демидов, И. Н.** Производство качественной продукции – главное условие дальнейшего развития масложировой отрасли Украины / И. Н. Демидов // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты,упаковка. Food Technologies & Eguipment. – 2008. – № 1-2. – С. 16–19.
26. **Дерев'янюк, О. Г.** Господарська стратегія підприємств олієжирової промисловості України / О. Г. Дерев'янюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 11. – С. 108–110.
27. **Дзюбинский, Р. Н.** Масложирова промисловість Росії (подсолнечное масло) / Р. Н. Дзюбинский // Масложирова промисловість. – 2001. – № 2. – С. 2–7. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=44702](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=44702) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

28. **Дорожжина, Т. П.** Масложировая отрасль. Взгляд в будущее / Т. П. Дорожжина // *Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов.* – 2009. – № 3 (97). – С. 4–5.
29. **Дяченко, Л. Е.** Стан та розвиток олійно-жирової промисловості України / Л. Е. Дяченко, Т. А. Дуранова // *Механізм регулювання економіки.* – 2011. – № 3 (52). – Том 2. – С. 151–156. – Режим доступу до Електронного архіву Одеського національного економічного університету: <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/handle/123456789/2701> (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
- У статті проведено аналіз і оцінка стану олійно-жирової промисловості України. Виявлено основні проблеми, які стримують розвиток олійно-жирових підприємств. Визначено умови формування сировинної бази. Надані рекомендації щодо підвищення ефективності діяльності підприємств олійно-жирової галузі.
30. **Игнатов, К. Л.** Растительные масла и жировые системы в пищевой промышленности России / К. Л. Игнатов, Г. И. Измайлова // *Молочная промышленность.* – 2000. – № 8. – С. 47–48.
31. **Иновационные** решения в добыче масла // *Масложировой комплекс.* – 2014. – № 1 (44). – С. 25–26.
32. **Итоги работы** предприятия масложировой отрасли Украины в 2009/10 МГ // *Масложировой комплекс.* – 2010. – № 3 (30). – С. 14–20. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=160231](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=160231) (дата обращения: 18.10.2019). – Название с экрана.
33. **Іванюта, Т. М.** Дослідження конкурентоспроможності торгових марок олійно-жирового комплексу / Т. М. Іванюта, Г. О. Берсенева // *Формування ринкових відносин в Україні.* – 2016. – № 1 (176). – С. 71–75.
34. **Ключникова, Л. В.** Ферментные технологии – будущее масложировой промышленности / Л. В. Ключникова, И. Ю. Блинкова // *Масложировая промышленность.* – 2006. – № 4. – С. 30–31.
35. **Корнена, Е.** Применение натуральных пищевых ингредиентов в масложировой промышленности / И. Е. Кострова, И. А. Гринько, О. А. Уварова // *Пищевая промышленность.* – 2002. – № 10. – С. 56–58.
36. **Корнена, Е. П.** Растительные масла и жировые системы в пищевой промышленности. Подготовка специалистов : наука – производство в масложировой промышленности / Е. П. Корнена, А. К. Мосян // *Масложировая промышленность.* – 2000. – № 1 – С. 12.

37. **Красняк, О. П.** Маркетингова оцінка напрямів інвестиційно-інноваційної активності підприємств олійно-жирового підкомплексу / О. П. Красняк, Ю. В. Довгань // Інвестиції: практика та досвід. – 2018. – № 12. – С. 42–46. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 09.10.2019). – Назва з екрана.
38. **Кузьмінська, Н. Л.** Особливості функціонування олійно-жирової галузі України / Н. Л. Кузьмінська // Економіка АПК. – 2011. – № 12. – С. 161–165.
39. **Кузьмінська, Н. Л.** Реалізація інформаційної складової в системі елементів інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості / Н. Л. Кузьмінська // Управління сучасним підприємством. – 2013. – С. 57–59.
40. **Кучеренко, С. Ю.** Інвестиційна привабливість олійно-жирового комплексу України / С. Ю. Кучеренко // Фінанси України. – 2005. – № 4. – С. 41–45.
41. **Лазня, В.** Олієпродуктовий підкомплекс України: стан, проблеми, перспективи / В. Лазня // Економіка України. – 1998. – № 1. – С. 38–41.
42. **Ланецкий, В. А.** Использование отходов масложировой промышленности / В. А. Ланецкий // Масложировая промышленность. – 2008. – № 5. – С. 14–16.
43. **Левичева, Ю.** Масложировая продукция / Ю. Левичева // Обзор украинского рынка. – 2001. – № 9. – С. 31. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=50181](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=50181) (дата обращения: 18.10.2019). – Название с экрана.
44. **Ливинский, А. А.** Масла разные важны, масла разные нужны... / А. А. Ливинский // Масложировая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 4–5.
45. **Листопад, В. Л.** Масложировая отрасль Украины : вызовы времени и стратегические приоритеты / В. Л. Листопад // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1(48). – С. 19–23. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 07.11.2019). – Назва з екрана.
46. **Листопад, В. Л.** Масложировая отрасль Украины : четыре года независимости от ВТО / В. Л. Листопад // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2012. – № 12. (140). – С. 12–16.

47. **Листопад, В. Л.** Новые тенденции масложирового рынка Украины и перспективные изменения в стратегии компаний / В. Л. Листопад // Масложировой комплекс. – 2013. – № 2(41). – С. 18–22.
48. **Лищенко, В. Ф.** Мировое производство, потребление и торговля жирами и маслами в 1975-2000 гг. / В. Ф. Лищенко // Масложировая промышленность. – 2002. – № 1. – С. 10–13. – Продолжение. Начало в № 4, – 2001. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knute.edu.ua/library/TopicDescription?topic\\_id=25875&page=4](http://libtomcat.knute.edu.ua/library/TopicDescription?topic_id=25875&page=4) (дата обращения: 25.10.2019). – Название с экрана.
49. **Масложировая** отрасль : в единстве сила ! // Масложировой комплекс. – 2015. – № 2 (49). – С. 19–24.
50. **Масложировая** отрасль : новые тенденции – новые вызовы времени // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1 (48). – С. 24–25.
51. **Масложировая** промышленность сегодня и завтра // Масложировая промышленность. – 2008. – № 4. – С. 12–14.
52. **Масложировые** перспективы. Современное состояние и перспективы развития производственных мощностей маслосебяющих предприятий Украины / В. Кухта, В. Гирман, Т. Авдеенко, Н. Яретик // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 4 (24). – С. 14–15.
53. **Мещерякова, О. В.** Во главе отрасли / О. В. Мещерякова // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 4 (121). – С. 4–5.
54. **Морозов, Ю. Н.** Масложировая отрасль : путь в импортном тумане / Ю. Н. Морозов // Масла и жиры. – 2016. – № 9-10. – С. 20–21.
55. **Мошна, С.** Масложировая отрасль : состояние и перспективы. / С. Мошна // Мир продуктов. – 2006. – № 7. – С. 28–30. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 08.11.2019). – Название с экрана.
56. **Некоторые аспекты** решения экологических проблем в масло-жировой промышленности / Ю. А. Тырсин, С. В. Мещеряков, М. П. Азнаурьян, А. Ю. Кривова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1995. – № 1–2 (224–225). – С. 109–111.
57. **Нестерова, Е. А.** Состояние и перспективы развития масложировой отрасли. Вопросы технического регулирования / Е. А. Нестерова // Масложировая промышленность. – 2013. – № 2. – С. 5–10.



58. **Новошинский, И. И.** Возможность использования глин Краснодарского края и южных регионов России в масло-жировой промышленности / И. И. Новошинский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 5–6 (258–259). – С. 22–23.
59. **Олія** – важливий харчовий продукт: Про перспективні напрямки її переробки, зберігання і транспортування // Харчова і переробна промисловість. – 2002. – № 10. – С. 14–15
60. **Осейко, М.** Інноваційні технології та безпечність олійножирової продукції / М. Осейко, В. Кіщенко, І. Левчук // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 3(343). – С. 22–24.
61. **Остапов, В. В.** Социальная ответственность масложировой промышленности / В. В. Остапов // Масложировая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 8–10.
62. **Пащенко, Т. С.** Масложировая отрасль сегодня и завтра / Т. С. Пащенко // Масложировая промышленность. – 2007. – № 4. – С. 4–6.
63. **Перспективы** развития масложировой отрасли : технологии и рынок // Масложировой комплекс. – 2013. – № 1 (40). – С. 21–22.
64. **Поддубный, В. И.** Олійно-жирова галузь добре годує не всіх / В. И. Поддубный // Фондовый рынок. – 2009. – № 22. – С. 32–36. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету :<http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 09.10.2019). – Назва з екрана.
65. **Попов, М. О.** Основні напрямки енергозбереження в олійно-жировій галузі / М. О. Попов // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 98.
66. **Региональные** аспекты стратегии роста // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 8–9 (102). – С. 22–23.
67. **Скальский, К.** Украинская масложировая промышленность специальные жиры – основное направление развития / К. Скальский // Світ морозива та холоду. – 2006. – № 5. – С. 20–21. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 25.10.2019). – Название с экрана.
68. **Скопенко, Н. С.** Формування та функціонування інтегрованих об'єднань в олійно-жировій галузі України / Н. С. Скопенко, І. В. Тюха // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 3. – С. 5–13.

69. **Скрябина, Н. М.** Инновационные процессы в отрасли / Н. М. Скрябина // Масложировая промышленность. – 2001. – № 3. – С. 8–10. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.
70. **Скрябина, Н. М.** Производство масложировых продуктов нового поколения / Н. М. Скрябина, А. В. Тырсина, Р. Ф. Каримов // Масложировая промышленность. – 2006. – № 6. – С. 16–17.
71. **Степанова, Л. И.** Инновационные разработки и актуальные тенденции в масложировой и молочной промышленности / Л. И. Степанова // Масла и жиры. – 2014. – № 7–8 (159–160). – С. 20–21.
72. **Субота, М. В.** Пріоритети розвитку функціональних стратегій олійно-жирових підприємств / М. В. Субота // Актуальні проблеми економічного та соціального розвитку підприємств харчової промисловості. Національний університет харчових технологій, 2015. – С. 39–41.
73. **Сучасний** стан і перспективи розвитку олієдобувних підприємств України / В. Кухта, В. Гирман, Т. Авдєєнко, Н. Яретик // Маркетинг в Україні. – 2006. – № 2 (36). – С. 13–14.
74. **Тульский, Ю. С.** Масложировая промышленность России в 1999-2000 гг.: проблемы и пути их решения / Ю. С. Тульский // Масложировая промышленность. – 2000. – № 1. – С. 3–5.
75. **Харченко, И.** Рынок будущего : Основные тенденции масложировой промышленности / И. Харченко // Брутто. – 2003. – № 6. – С. 13. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 08.11.2019). – Название с экрана.
76. **Шостак, В.** Стороны одной медали. Масложировая отрасль Украины : продукты, национальная безопасность / В. Шостак, В. Складчиков // Мир продуктов. – 2007. – № 8. – С. 34–36. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 08.11.2019). – Название с экрана.
77. **Штень, О.** Продукція яку випускає Вінницький олійножировий комбінат, користується незмінно високим попитом у споживачів / О. Штень // Харчова і переробна промисловість. – 1995. – № 12. – С. 10–11. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету :

[http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic\\_id=6696](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic_id=6696) (дата звернення: 25.10.2019). – Назва з екрана.

78. **Яценко, В.** Структурно-динамічна характеристика олійно-жирової промисловості України та прогноз виробництва до 2015 року / В. Яценко // Економіст. – 2003. – № 12. – С. 33–35. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету [http : //libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult) (дата звернення: 10.10.2019). – Назва з екрана.

## Розділ 2.

# Законодавча та нормативна база олійно-жирової промисловості

### Національні стандарти України

79. ГОСТ 30623-98. **Масла растительные и маргариновая продукция.** Метод обнаружения фальсификации : Дата введения 2000-01-01. Дата введения в Украине 2001-07-01. – Изд. офиц. – Киев : Госстандарт Украины, 2001. – 15 с. – ( Межгосударственный стандарт). – Режим доступа к електронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [https://elc.library.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](https://elc.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
80. ДСТУ 4596:2006 **Блок соняшниковий.** Технічні умови. – Вид. офіц. – Уведено вперше; чинний від 2007-04-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 16 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 07.10.2019). – Назва з екрана.
81. ДСТУ 5057:2008 **Олія ефірна деревію звичайного.** Технічні умови. – Чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 13 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 07.10.2019). – Назва з екрана.
82. ДСТУ 7574:2014 **Олія ефірна з лепехи.** Технічні умови. – Чинний від 2015-05-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 7, [1] с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 07.10.2019). – Назва з екрана.
83. ДСТУ ISO 3960-2001. **Жири та олії тваринні і рослинні.** Визначення пероксидного числа (ISO 3960:1998, IDT) : Чинний від 2003-01-01. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2002. – 6 с. – ( Національний стандарт України). – Чинний від 2003-01-01. – Чинний від 2003-01-01. – Режим доступу до електронного каталогу Науково- технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.
84. ДСТУ ISO 5508-2001. **Жири та олії тваринні і рослинні.** Аналізування методом газової хроматографії метилових ефірів жирних кислот (ISO

5508:1990, IDT) : Чинний від 2003-01-01. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – ( Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Науково- технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

85. ДСТУ ISO 5509-2002. **Жири та олії тваринні і рослинні**. Приготування метилових ефірів жирних кислот (ISO 5509:2000, IDT) : Чинний від 2003-10-01. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2003. – 22 с. – ( Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Науково- технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

86. ДСТУ ISO 6800-2001. **Жири та олії тваринні і рослинні**. Визначення складу жирних кислот у 2-й позиції тригліцеридних молекул (ISO 6800:1997, IDT) : Чинний від 2003-01-01. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2002. – 10 с. – ( Національний стандарт України ). – Режим доступу до електронного каталогу Науково- технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 09.10.2019). – Назва з екрана.

87. ДСТУ ISO 6884-2002. **Жири та олії тваринні і рослинні**. Визначення золи. Контрольний метод (ISO 6884:1985, IDT) : Чинний від 2003-10-01. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2003. – 3 с. – ( Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Науково- технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

88. ДСТУ ISO 6885-2002. **Жири та олії тваринні і рослинні**. Визначення анізідінового числа (ISO 6885:1998, IDT) : Чинний від 2003-10-01. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2003. – 6 с. – ( Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Науково- технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

89. **Жири тваринні і рослинні та олії**. Визначення вмісту трансізомерів жирних кислот у рослинних жирах та оліях методом газової хроматографії (ISO

15304:2002, IDT) – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – IV, 18 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

90. ДСТУ ISO 15788-1:2007. Ч. 1 : **Метод газової хроматографії на капілярних колонках (контрольний метод) (ISO 15788-1:1999, IDT)**. – Чинний від 2010-01-01. – Київ, 2010. – IV, 8 с. Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

91. ДСТУ ISO 15788-2:2007. Ч. 2 : **Метод з використанням високоефективної рідинної хроматографії (ВЕРХ) (ISO 15788-2:2003, IDT)**. – Чинний від 2010-01-01. – Київ, 2010. – IV, 8 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

92. **Олії. Переробляння**. Терміни та визначення понять. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-04-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – IV, 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

93. ДСТУ ГОСТ 8808:2003. **Олія кукурудзяна**. Технічні умови (ГОСТ 8808-2000, IDT) : Чинний від 2004-01-01. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2003. – 12 с. – ( Національний стандарт України). – Режим доступу к електронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.

94. **Олія ефірна деревію звичайного**. Технічні умови . – Чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 13 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

95. **Олія ефірна м'ятна**. Технічні умови / розроб. Л. Бугаєнко. – Офіц. вид. – Чинний від 01.01.2004. – Київ : Держспоживстандарт України, 2003. – III, 9 с. –

(Національний стандарт України). – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

96. **Олія пальмова.** Метод визначення погіршення показника знебарвлення і вмісту каротину (ISO 17932:2011, IDT) – Чинний від 2015-05-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2015. – IV, 7 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

97. **Олія пальмова.** Технічні умови постачання. – На заміну ДСТУ 4306:2004 ; Чинний від 2017-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – IV, 15 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

98. **Олія соняшникова.** Технічні умови / розроб. Д. Семенова. – Офіц. вид. – Зі скасуванням в Україні ГОСТ 1129-93; Чинний від 01.01.2007. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – III, 22 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

99. **Олія соняшникова.** Технічні умови. – На заміну ДСТУ 4492:2005 ; Чинний від 2019-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – IV, 25 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 07.10.2019). – Назва з екрана.

100. **Соняшник. Олійна сировина.** Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2007-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – III, 12 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

101. **Соняшник. Олійна сировина.** Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2007-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – III, 12 с. – (Національний стандарт України).

## Нормативні документи

102. **Харчові олії та жири.** Нормативні документи : довідник: У 3 т. / упоряд. В. С. Тимошенко ; заг. ред. В. Л. Іванов. – Львів. : Леонорм, 2001 . – (Серія "Нормативна база підприємства. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація"). Т. 1. – 2001. – 295 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.
103. **Харчові олії та жири.** Нормативні документи : довідник: У 3 т. / упоряд. В. С. Тимошенко ; заг. ред. В. Л. Іванов. – Львів : Леонорм, 2001 . – (Серія "Нормативна база підприємства. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація"). Т. 2. – 2001. – 298 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.
104. **Харчові олії та жири.** Нормативні документи : довідник: У 3 т. / упоряд. В. С. Тимошенко ; заг. ред. В. Л. Іванов. – Львів : Леонорм, 2001. – (Серія "Нормативна база підприємства. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація"). Т. 3. – 2001. – 289 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

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

105. **Авдеенко, Т. И.** Нормирование как важнейший фактор эффективного использования материальных ресурсов / Т. И. Авдеенко // Масложировой комплекс. – 2017. – № 2 (57). – С. 54–55.
106. **Бессонов, В. В.** Национальные стандарты в эпоху технических регламентов / В. В. Бессонов // Сыроделие и маслоделие. – 2011. – № 2. – С. 38–39.
107. **В Украине** отменены советские гости : ситуация в масложировой отрасли // Масложировой комплекс. – 2018. – № 4 (63), дек. – С. 54–55.
108. **Волкотруб, С. Л.** Анализ нормативных документов по определению физико-химических показателей масложировой продукции / С. Л. Волкотруб, Л. И. Григорова, С. В. Яровая // Масложировой комплекс. – 2017. – № 1 (56). – С. 47–49.
- В данном исследовании проведен анализ новых аспектов испытаний в современных нормативных документах масложировой отрасли. Вектор ответственности за надлежащее качество продукции поворачивается сегодня к предприятиям, повышает внимание к контролирующим лабораториям.
109. **Глушенкова, А. И.** К вопросу определения показателей, предъявляемых ГОСТ к пищевым растительным маслам / А. И. Глушенкова, О. В. Скосырева // Масложировая промышленность. – 2015. – № 6. – С. 27–28.



110. **Гуляєв-Зайцев, С. С.** Актуальні проблеми використання рослинних жирів для виробництва спредів. ДСТУ 4599:2006 – нормативна база масложирової промисловості / С. С. Гуляєв-Зайцев, Ю. В. Майборода, Л. В. Амелічава // Молокопереробка. – 2010. – № 12 (63). – С. 12–15.

111. **Зачем** отрасли нужен ГОСТ // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 10–11. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : [http://elcat.hduht.edu.ua/DocDescription?doc\\_id=31851](http://elcat.hduht.edu.ua/DocDescription?doc_id=31851) (дата обращения: 13.11.2019). – Название с экрана.

112. **Лисицин, А. Н.** Проект ГОСТ Р "Масло подсолнечное. Технические условия" / А. Н. Лисицин, Ф. П. Носовицкая // Пищевая промышленность. – 2005. – № 12. – С. 12.

113. **Матюхов, Д. В.** Состояние и перспективы масложировой науки Украины в контексте мировых стандартов / Д. В. Матюхов // Масложировой комплекс. – 2016. – № 2 (53). – С. 30–34.

114. **Новые** стандарты на майонезы и майонезные соусы / Ф. П. Носовицкая, Н. И. Смирнова, Л. И. Тарасова // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 7-8 (112-113). – С. 4–5.

115. **Петік, П. Ф.** Науково-методологічні основи створення національної нормативної бази олійно-жирової галузі [Електронний ресурс] / П. Ф. Петік, З. П. Федякіна, Л. І. Григорова, В. К. Тимченко, І. В. Левчук // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 3(3). – С. 9–14. – Режим доступа до Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv\\_2015\\_3\(3\)\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_3(3)_3) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

У статті вперше представлено результати системних досліджень щодо створення національної нормативної бази олійно-жирової галузі. На основі аналізу науково-технічної літератури та національних стандартів серій ДСТУ, ДСТУ ISO, ДСТУ Codex Stan, ДСТУ-П ISO/TS, ДСТУ SAC/RCP, створених у галузевому інституті, розроблено їх класифікацію та визначено рівень їх гармонізації з міжнародними. Сформульовано практичні рекомендації щодо використання результатів досліджень у процесі подальшого перегляду і створення нових стандартів та у навчальному процесі вузів.

116. **Петік, П. Ф.** Системний підхід до стандартизації в олійно-жировій промисловості / П. Ф. Петік // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2003. – № 4(23). – С. 25–28. – Режим доступа до электронного каталогу Наукової

бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

117. **Петруша, О. О.** Аспекти вітчизняних та зарубіжних нормативних документів на майонез / О. О. Петруша, О. В. Неміріч, О. М. Вашека // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2. : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 262–266. – Режим доступу: <http://>.

Гармонізація вітчизняних нормативних документів з європейськими є одним із головних завдань національної стандартизації. Вимоги різних країн передбачають різні характеристики показників якості та безпеки харчових продуктів, зокрема соусів емульсійного типу – майонезів. Стаття присвячена питанню співставлення показників майонезу. Розглянуто значення показників якості майонезу за вимогами нормативних документів Європи, США, України та інших країн, проведено їх порівняльний аналіз щодо відповідності майонезу вітчизняного виробництва. Висвітлені способи фальсифікації продукції, що зустрічається на ринку.

118. Україна. Міністерство аграрної політики та продовольства України. **Про встановлення** максимального вмісту ерукової кислоти в оліях, жирах та їх сумішах, призначених для споживання людиною, які містять олії та жири : Наказ № 93 від 24.03.2011 / Україна. Міністерство аграрної політики та продовольства України // Офіційний вісник України. – 2011. – № 34. – С. 173. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університета харчування і торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> ( дата звернення :25.10.2019). – Назва з екрана.

119. Україна. Міністерство аграрної політики та продовольства України. **Про внесення** змін до Порядку обліку сировини, матеріалів та готової продукції на підприємствах олійно-жирової галузі: наказ від 20.07.2012 р. № 455 // Офіційний вісник України : Збірник нормативно-правових актів. – 2012. – № 68. – С. 58–72. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 28.10.2019). – Назва з екрана.

## Економіка олійно-жирової галузі

### Книги, навчальні видання, довідники

120. **Галушкіна, Н. А.** Экономика, организация и планирование масло-жирового производства : учебник / Н. А. Галушкіна, Ф. И. Мазняк. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 216 с.

121. **Каретникова, В. С.** Экономика и предпринимательство масложирового комплекса Украины : учеб. пособие для высших и средних учебных заведений / В. С. Каретникова, В. Г. Кухта. – Харьков : НТУ "ХПИ" 2003, 2003. – 340 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 08.10.2019). – Название с экрана.

В соответствии с программами курсов обобщается деятельность масложирового комплекса Украины, а также других стран. Рассматриваются технико-экономические вопросы динамики развития, особенности и анализ проблем масложирового комплекса и период становления экономики Украины. Освещается эволюция и уровень интеграции масложировых предприятий в рыночную инфраструктуру, виды предпринимательской и внешнеэкономической деятельности.

122. **Методичні** положення визначення економічних норм і нормативів на виробництво олії, маргарину та аналогічних харчових жирів / І. М. Демчак. Український науково-дослідний інститут продуктивності АПК. – Київ : НДІ "Украгропромпродуктивність", 2011. – 147 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.10.2019). – Назва з екрана.

### Монографії, розділи кол. монографій

123. **Березянко, Т. В.** Євроінтеграційний шлях розвитку національної оліє-жирової галузі : монографія / Т. В. Березянко ; Національний університет харчових технологій – Київ : Кондор, 2014. – 432 с.

У науковій монографії досліджено спрямованість розвитку основної складової ринкового суспільства - корпоративного сектору, суспільні та внутрішні дисбаланси, вектори інтересів і їх вплив на загальний розвиток суспільства та його соціальної складової. Основою дослідження обрано потужні підприємства галузі, які складають олігонольне ядро оліє-жирової промисловості.

124. **Планування** економічної ефективності діяльності підприємств олійного виробництва : монографія / Б. В. Буркинський. – Київ : Видавництво Європейського університету, 2011. – 217 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

125. **Сіднева, Ж. К.** Розвиток олійно-жирової галузі / Ж. К. Сіднева, Н. Л. Кузьмінська // Збалансування продовольчого ринку в контексті забезпечення продовольчої безпеки: монографія / керівник авт. кол. проф. І. В. Федулова. – Київув. : Кондор-Видавництво, 2015. – С. 320–338. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/26016> (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.

Розглянуті особливості функціонування ринку олійно-жирової продукції. Проаналізована сировинна база, обсяги виробництва рослинних олій, тенденції їх експорту та імпорту. Рассмотрены особенности функционирования рынка масло-жировой продукции. Проанализирована сырьевая база, объемы производства растительных жиров, тенденции их экспорта и импорта.

126. **Сіднева, Ж. К.** Сучасний стан розвитку олійно-жирової галузі в контексті продовольчої безпеки України / Ж. К. Сіднева, Н. Л. Кузьмінська // Продовольча безпека : сутність, стан та особливості забезпечення : монографія / керівник авт. кол. проф. І. В. Федулова. – Київ : Кондор, 2013. – 468 с. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/15348> (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.

Проаналізовано сучасний стан розвитку олійно-жирової промисловості у контексті продовольчої безпеки України. Проаналізовано современное состояние масложировой промышленности в контексте продовольственной безопасности Украины.

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

127. **Березянюк, Т. В.** Інституціональні інструменти розвитку корпоративного сектору у форматі соціальної держави (на прикладі підприємств оліє-жирової галузі) : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Березянюк Тамара Володимирівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2015. – 40 с.

У роботі запропоновано вирішення науково-прикладної проблеми забезпечення соціально виправданої діяльності корпоративного сектору в умовах сталого розвитку. Здійснено трансформацію розгляду наслідків стосунків під кутом зору стосунків між власником(оператором) - соціумом - регулятором ( державою, суспільством, громадою ) Досліджено характер, політики чи інструменти розвитку корпоративного сектору у конструкції соціальної держави добробуту на прикладі провідних країн ЄС. Розроблено методологію та економетричну модель, на основі яких здійснено прогноз наслідків запропонованих коригувань розвитку корпоративного сектору оліє-жирової галузі.

128. **Власова, О. Є.** Організація управлінського обліку (на прикладі підприємств олійно-жирової галузі) : автореф. дис...канд. екон. наук / Власова Олена Євгенівна ; – Харків : ХДУХТ, 2003. – 17 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 09.10.2019). – Назва з екрана.

129. **Волощук, О. Г.** Економічна ефективність виробництва продукції підприємств олійно-жирової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Волощук Олег Георгійович ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2010. – 18 с.

У роботі здійснено теоретичне узагальнення та запропоновано нові методичні підходи до удосконалення управління економічною ефективністю виробництва продукції підприємствами олійно-жирової промисловості в сучасних умовах їх господарювання.

130. **Жадан, Т. А.** Прогнозування і державна підтримка розвитку олійно-жирової галузі : автореф. дис. ...канд. екон. наук / Жадан Тетяна Андріївна ; 08.00.03 – економіка та управління національним господарством. – Харків : Науково-дослідний центр індустріальних проблем розвитку НАН України, 2016. – 21 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 09.10.2019). – Назва з екрана.

131. **Каткова, Н. В.** Механізм підвищення економічної ефективності олійного виробництва регіону : автореф. дис... канд. екон. наук: 08.07.02 / Каткова Наталя Володимирівна ; Миколаївський державний аграрний університет. – Миколаїв, 2006. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

132. **Каткова, Н. В.** Планування економічної ефективності діяльності підприємств олійного виробництва : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Каткова Наталя Володимирівна ; НАН України, Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень – Одеса, 2010. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

133. **Кузьмінська, Н. Л.** Прогнозування інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кузьмінська Наталя Леонідівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2014. – 21 с.

Роботу присвячено питанням активізації інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості. З цією метою у роботі приділено увагу трактуванню змісту понять інновація, інноваційний процес, інноваційний розвиток. Досліджено теоретичні аспекти прогнозування інноваційного розвитку. Узагальнено класифікацію методів прогнозування.

134. **Осадчук, В. І.** Кон'юнктура ринку насіння соняшнику та продуктів його переробки : автореф. дис...канд.екон.наук / Осадчук Володимир Ілліч – Київ : Національний аграрний університет, 2002. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=61563](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=61563) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

Робота присвячена розвитку кон'юнктури ринку насіння соняшнику та продуктів його переробки в Україні, удосконаленню організаційно-економічного механізму формування кон'юнктури ринків. Серед факторів впливу на формування кон'юнктури товарних ринків проаналізовані основні елементи: ринкові механізми, інфраструктура ринку та конкурентоспроможність продукції.

135. **Педак, І. С.** Економічний механізм підвищення якості оліє-жирової продукції : автореф. дис...канд.екон.наук / Педак Інга Семенівна ; 08.07.02-економіка сільського господарства і АПК. – Суми : Сумський національний аграрний університет, 2006. – 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету :<http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 09.10.2019). – Назва з екрана.
136. **Рязанова, Ю. В.** Організаційно-економічний механізм підвищення ефективності олійно-жирового комплексу України : автореф. дис. ...канд. екон. наук / Рязанова Юлія Вікторівна;– Донецьк : Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган\_Барановського, 2014. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=201066](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=201066) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
137. **Сумець, О. М.** Логістична діяльність підприємств олійно-жирової галузі та оцінка її ефективності : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Сумець Олександр Михайлович ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2016. – 40 с.

У роботі розглянуто теоретико-методологічні та практичні аспекти логістичної діяльності суб'єктів господарювання агроринку. Досліджено можливості розвитку аграрної логістики в Україні. Обґрунтовано, що логістична діяльність є одним із ключових напрямів господарювання підприємств агропродовольчого комплексу. Висвітлено результати критичного аналізу сучасних концепцій та практик оцінювання логістичної діяльності підприємств різної галузевої належності. Запропоновано концептуальний підхід до організації і дальшого розвитку логістичної діяльності на підприємствах олійно-жирової галузі. Удосконалено класифікацію видів логістичної діяльності з урахуванням специфіки господарювання підприємств галузі. Визначені й схарактеризовані основні компоненти, що забезпечують належний рівень ефективності логістичної діяльності на виробничих підприємствах.

138. **Таршин, С. І.** Державне регулювання розвитку олійного виробництва в Україні : автореф. дис... канд. наук з держ. упр.: 25.00.02 / Таршин Станіслав Іванович ; Національна академія державного управління при Президентові України. Харківський регіональний інститут державного управління. – Харків, 2004. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

У роботі розглядаються теоретико-методологічні основи та практичні аспекти застосування механізмів державного регулювання олійного виробництва в Україні. З позицій інституціональної та еволюційної теорій аналізуються економічні зміни, становлення та розвиток підприємств олійно-жирового підкомплексу. Дається авторське визначення державного регулювання розвитку галузі з урахуванням ступеня його взаємозв'язку з іншими категоріями.

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

139. **Березянко, Т. В.** Інституціональні інструменти розвитку корпоративного сектору у форматі соціальної держави (на прикладі підприємств оліє-жирової галузі) : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Березянко Тамара Володимирівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2014. – 492 с.

140. **Волощук, О. Г.** Економічна ефективність виробництва продукції підприємств олійно-жирової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Волощук Олег Георгійович ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2010. – 203 с.

141. **Домашенко, Ю. В.** Развитие масло-сырьевого производства и сбыта подсолнечника в условиях рынка : дис... канд. екон. наук: 08.07.02 / Домашенко Юлия Викторовна ; Таврическая государственная агротехническая академия. – Мелитополь, 2002. – 185 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 07.10.2019). – Назва з екрана.

142. **Кузьмінська, Н. Л.** Прогнозування інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Кузьмінська Наталія Леонідівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2014. – 230 с.

143. **Сумець, О. М.** Логістична діяльність підприємств олійно-жирової галузі та оцінка її ефективності : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Сумець Олександр Михайлович ; Харківський національний технічний університет сільського господарства ім. П. Василенка. – Київ, 2016. – 648 с.



144. **Таршин, С. І.** Державне регулювання розвитку олійного виробництва в Україні : дис... канд. наук з держ. упр.: 25.00.02 / Таршин Станіслав Іванович ; Національна академія державного управління при Президентові України. – Київ, 2004. – 199 арк. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

### Статті з наукових та фахових видань

145. **Андрієвський, В. Є.** Державне регулювання оліє-жирового комплексу. Стан галузі та методика причинно-наслідкового аналізу / В. Є. Андрієвський // Фондовый рынок. – 1999. – № 23. – С. 25–31. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

146. **Антонюк, П. О.** Продовольчі ринки України: оцінка стану та перспективи розвитку ( на прикладі ринків цукру та рослинної олії ) / П. О. Антонюк, В. М. Лисюк, О. П. Антонюк // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 1. – С. 14–20.

Розглянуто стан та основні проблеми формування ринку рослинної олії та цукру. Визначено основні чинники, що перешкоджають успішному розвитку ринку сировини та готової продукції. Запропоновано низку заходів для підвищення ефективності функціонування цих ринків.

147. **Бевзюк, Т. С.** Конкурентоспособность масложировой продукции – залог успеха увеличения ее экспорта / Т. С. Бевзюк // Масложировой комплекс. – 2014. – № 3 (46). – С. 11–13.

148. **Березянюк, Т. В.** Актуальні проблеми визначення рівня прозорості для підприємств оліє-жирової галузі / Т. В. Березянюк // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2015. – С. 9–12.

Розкриття інформації визнано одним із основних правил корпоративного управління. Його якість не залежить від обраної моделі корпоративного управління і спирається на наявність формальних та неформальних інструментів та правил. Нами досліджується цей аспект через призму дотримання оліє-жировим корпоративним сектором принципів ОЄСР та інтеграційних вимог ЄС.

149. **Березянюк, Т. В.** Оцінка рівня добропорядної практики в олігопольному ядрі оліє-жирового комплексу / Т. В. Березянюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 2. – С. 53–61.

У статті розглянуто питання відповідності окремих секторів національного господарства вимогам інтеграції до ЄС в контексті використання добровільних регуляторних механізмів. Базою дослідження обрано оліє-жировий комплекс, який посідає перше місце у світі.

150. **Волощук, О. Г.** Управління трансакційними витратами на підприємствах олійно-жирової промисловості / О. Г. Волощук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 24. – С. 124–127.

151. **Волощук, Т. Г.** Особливості державного регулювання експортної діяльності підприємств олійно-жирової галузі / Т. Г. Волощук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 35. – С. 37–42.

Охарактеризовано систему державного регулювання експортної діяльності підприємств олійно-жирової галузі (ОЖГ). Визначено головні засоби регулювання зовнішньоторговельної діяльності операторів олійно-жирового ринку. Проаналізовано динаміку експорту продукції ОЖГ і характер її взаємовпливу з використанням експортного мита на насіння соняшнику. Розглянуто ефективність державного регулювання.

152. **Волощук, Т. Г.** Фактори формування експортного потенціалу підприємств олійно-жирової промисловості / Т. Г. Волощук // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2011. – С. 98–99.

153. **Голуб, Г. А.** Економічна ефективність виробництва олії в сільськогосподарських підприємствах / Г. А. Голуб, С. В. Лук'янець // Економіка АПК. – 2012. – № 4 (210). – С. 14–23.

154. **Жужукіна, Н. І.** Фактори формування експортного потенціалу підприємств олійно-жирової промисловості / Н. І. Жужукіна, Т. Г. Волощук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2011. – № 40. – С. 60–65.

Розглянуті зовнішні та внутрішні фактори. Проаналізована специфіка діяльності підприємств олійно-жирової галузі. Проведено дослідження основних факторів формування експортного потенціалу підприємств олійно-жирової промисловості. Охарактеризовано поняття експортного потенціала отрасли промисленности. Определены факторы формирования экспортного потенциала предприятий масло-жировой промисленности.

155. **Заїнчковський, А. О.** Сучасний стан вітчизняних підприємств олійно-жирової галузі в Україні / А. О. Заїнчковський, Т. В. Швед // Економіка і регіон. – Полтава : Полтавський НТУ, 2014. – № 3 (46). – С. 67–71. – Режим доступу до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsruui/handle/123456789/20804> (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.

В статті досліджено сучасний стан підприємств олійно-жирової галузі в Україні. Авторами визначено, що серед особливостей розвитку даної галузі економіки основними є: посилення процесів концентрації виробництва та централізації капіталів, зростання ролі у формуванні фонду споживання та підвищенні експортного потенціалу України.

156. **Заюкова, М. С.** Забезпечення конкурентоспроможності підприємств олієжирової промисловості / М. С. Заюкова // Економіка АПК. – 2010. – № 8 (190). – С. 49–51.

157. **Калінчик, М. В.** Міжгалузевий баланс олійно-жирового підкомплексу країни / М. В. Калінчик, А. Д. Герасимеко, М. М. Ільчук // Науковий вісник Національного аграрного університету. – 2005. – Вип. 86. – С. 266–274. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.
158. **Кравченко, Л.** Он, как и прежде, – на высоте! Тренды развития масложирового рынка / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2019. – № 1, февр. – С. 28–30.
159. **Кузьменко, Є.** Олія України і світовий ринок / Є. Кузьменко // Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 10. – С. 4–5. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
160. **Кузьмінська, Н. Л.** Реалізація інформаційної складової в системі елементів інноваційного розвитку підприємств олійно-жирової промисловості / Н. Л. Кузьмінська // Управління сучасним підприємством. – 2013. – С. 57–59.
161. **Моисеева, В. Р.** Уменьшить потери дефицитного материала / В. Р. Моисеева, Е. Л. Жбанова // Пищевая промышленность. – 1988. – № 9. – С. 30–31.
162. **Наторіна, А. О.** Методичний інструментарій аналізу стратегічних альтернатив підприємства / А. О. Наторіна // Формування ринкових відносин в Україні. – 2015. – № 6 (169). – С. 140–145.
163. **Попович, С.** Виробництво олії як потенційний фактор економічного розвитку Республіки Сербія / С. Попович, О. Тошкович, І. Ніколич // Актуальні проблеми економіки. – 2015. – № 4. – С. 136–146. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=216743](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=216743) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
164. **Присяжнюк, С. В.** Виробничий маркетинг на підприємствах олійно-жирової галузі / С. В. Присяжнюк, В. В. Новодворська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2006. – № 19, Ч. 1 : Маркетинг. Інвестиції. Інновації. – С. 32–35.

Статтю присвячено пошуку ефективних засобів маркетингового забезпечення стратегій виходу виробничих підприємств олійно-жирової галузі на внутрішній та зовнішній ринки відповідно цільового призначення. Розроблено засади інтегрованого олійного маркетингу на олійно-жирових підприємствах, що синтетично поєднує види маркетингу.

165. **Сумец, А. М.** Особенности логистического управления предприятия масложировой промышленности / А. М. Сумец, И. П. Мищенко // *Логистика: проблемы и решения.* – Київ, 2010. – № 2 (27). – С. 28–40. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета :

<http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.

166. **Сумець, О. М.** Значущість і проблемність виробничих запасів для підприємств олійно-жирової галузі / О. М. Сумець // *Логистика: проблемы и решения.* – 2017. – № 2. – С. 36–40. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 10.10.2019). – Назва з екрана.

167. **Тюха, І. В.** Структура конкурентних сил олієжирової галузі / І. В. Тюха // *Наукові праці Національного університету харчових технологій.* – 2006. – № 18. – С. 113–116.

Висвітлено концепцію конкуренції М. Портера на прикладі олієжирової галузі. Проаналізовано специфіку факторів конкуренції та розглянуто структуру конкурентних сил. Підбито підсумки доцільності використання згаданої моделі для аналізу конкуренції в галузі та запропоновано шляхи використання найефективнішої взаємодії із ключовими факторами успіху.

168. **Фаїзов, А. В.** Державне регулювання функціонування та розвитку олієжирового підкомплексу / А. В. Фаїзов // *Економіка АПК.* – 2012. – № 6 (212). – С. 30–35.

Проведено аналітичний огляд регуляторного впливу держави на розвиток олієдирового підкомплексу. Обгрунтовано необхідність розробки механізму державної підтримки олійно-жирової галузі.

169. **Филатов, О. К.** Научно-технический прогресс – основа экономического развития отрасли / О. К. Филатов, Н. М. Скрыбина // *Масложировая промышленность.* – 2002. – № 1. – С. 14–15. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета :

<http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 09.10.2019). – Название с экрана.

170. **Швед, Т. В.** Інноваційно-інвестиційна діяльність підприємств олійно-жирової галузі / Т. В. Швед // *Актуальні проблеми економічного та соціального розвитку підприємств харчової промисловості.* – 2015. – С. 129–131.

171. **Швед, Т. В.** Особливості експорту продукції олійно-жирової галузі України. / Т. В. Швед // Проблеми економіки підприємств в сучасних умовах. – 2015. – С. 132–134.
172. **Шумейко, В.** Тенденції у формуванні маркетингової товарної політики олійно-жирових підприємств / В. Шумейко // Маркетинг в Україні. – 2007. – № 1 (41). – С. 36–39.
173. **Экономические** показатели работы масложирового комплекса Украины в сентябре-мае 2018/19 МГ / Госстат Украины // Масложировой комплекс: Международный научно-практический журнал. – 2019. – № 2 (65). – С. 13–19.
174. **Энергетическая** составляющая в контексте экономической эффективности предприятий маслодобывающего комплекса Украины / Т. И. Авдеенко, Ю. В. Захаренко, В. Г. Дюжев, Н. А. Попов // Масложировой комплекс. – 2013. – № 3 (42). – С. 45–47.
175. **Яриш, П.** Олійножирова галузь. Економічні пріоритети росту / П. Яриш // Харчова і переробна промисловість. – 2002. – № 4-5. – С. 12–13.– Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=58095](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=58095) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

Книги, навчальні видання, довідники

176. **Арутюнян, Н. С.** Фосфолипиды растительных масел : Состав, структура , свойства, получение и прим. / Н. С. Арутюнян, Е. П. Корнена. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 256 с.

Общая характеристика и классификация фосфолипидов, их роль в растительной клетке. Основные методы исследования фосфолипидов. Характеристика состава фосфолипидного комплекса, выделенного из масличных семян. Технология выведения фосфолипидов из растительных масел с целью получения гидратированого масла и фосфатидного концентрата.

177. **Беззубов, Л. П.** Химия жиров : учебник / Л. П. Беззубов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 279 с.

В третье издание книги введен краткий исторический очерк развития химии жиров, расширен раздел химии жирных кислот и глицероидов. В новом аспекте написаны главы «Синтетические способы получения глицерина» и «Химические изменения жиров и масел». В последнюю включено описание гидрогенизации жирных кислот.

178. **Васильева Г. Ф.** Дезодорация масел и жиров / Г. Ф. Васильева – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2000. – 192 с.

Представлены последние достижения в технике, технологии и исследовании процесса дезодорации. Приводятся методы и примеры расчёта основного оборудования. Рассмотрено влияние технологических параметров и конструкции аппаратов на экономичность работы установок и на качество готового продукта.

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

В книге приведены методы анализа показателей качества и безопасности масличных семян и продуктов их переработки, а также структурные схемы и схемы теххимического контроля технологических операций производства растительных масел; рассмотрены современные методы идентификации растительных масел.

180. **Лабораторный** практикум по технологии производства растительных масел : учеб. пособие / В. М. Копейковский, А. К. Мосян, Л. А. Мхитарьянц, В. Е. Тарасов. – Изд. 2-е перераб. и доп. – Москва. : Агропромиздат, 1990. – 191 с.

181. **Лабораторный** практикум по химии жиров / под ред. Н. С. Арутюняна, Е. П. Корненой. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2004. – 264 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий :

[http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 11.10.2019). – Название с экрана.

182. **Матвеева, Т. В.** Олії нового покоління / Т. В. Матвеева, А. П. Белінська, З. П. Федякіна ; Національна академія аграрних наук України, Укр. НДІ олій та жирів. – Київ : Аграрна наука, 2018. – 55 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 07.10.2019). – Назва з екрана.

183. **Методи** оптимізації процесів виробництва жирових продуктів [Електронний ресурс] : лабораторний практикум. / уклад. : В. О. Бахмач, В. І. Бабенко ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2019. – 51 с. – Режим доступу: <http://>.

184. **Неумывакин, И. П.** Энциклопедия растительных масел. Красота и здоровье / И. П. Неумывакин. – Санкт-Петербург : Диля, 2015. – 272 с.

Растительные масла – природный источник множества полезных веществ, необходимых организму человека. И этих масел значительно больше, чем традиционно используется. В энциклопедии собраны сведения о наиболее важных видах растительных масел, находящихся применение в кулинарии, медицине и косметологии. Приведены рецепты, даны рекомендации по использованию, выделены основные моменты. Книга поможет внести разнообразие в рацион, укрепить здоровье, избавиться от косметических проблем.

185. **О'Брайен, Ричард Д.** Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение : пер. с англ. / Ричард Д. О'Брайен. – Санкт-Петербург : Профессия, 2007. – 752 с.

В книге даны выкладки по составу пищевых жиров и масел, большое внимание уделяется взаимосвязям между составом и свойством масел, а также рассмотрены возможности их использования. В книге можно найти данные как о распространенных методах исследования масел и жиров, так и о нестандартизированных. Рассмотрены особенности применения этих методов в контроле производства. Издание опубликовано с учетом последних достижений науки и технологии, также учтены современные требования по производству и контролю качества масел и жиров. Особо отмечены темы о маслах из ГМИ, свойствах специальных жиров, а именно: шортенингов. Рассматриваются возможности регулирования этих свойств и принципы подбора жиров для отдельных видов продуктов. Широко раскрыта тема менеджмента качества производства.

186. **Осейко, М. І.** Технологія рослинних олій : підручник / М. І. Осейко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій – Київ : Варта, 2006. – 280 с.

Викладено теорію, практику, технологію, блок-схеми, роботу обладнання, наукові й практичні основи промислових і інноваційних процесів видобутку рослинних олій і екстрактів, їхнього первинного очищення. Приведені відомості про хімічний склад і структуру вихідної сировини, жирнокислотний і ізомерний склад, властивості рослинних і модифікованих олій, техноіміконтроль, сучасні інструментальні методи оцінки якості і безпечності продукції, систему КТЮЛ (комплексні технології, інжиніринг, обладнання, лінії), інноваційні й апікаційні технології олієжирових і білково-ліпідних продуктів функціонального й оздоровчого призначення.

187. **Паронян, В. Х.** Технология и организация производства жиров и жирозаменителей : учебник / В. Х. Паронян. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 512 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.

В учебнике изложены все виды подготовки сырья и способы извлечения из них масла, приведены характеристики различных видов жиров и жирозаменителей, технология рафинации и производства модифицированных жиров, поверхностно-активных веществ, майонеза, глицерина и мыла. Большое внимание уделено ресурсо- и энергосберегающим технологиям и экологическим проблемам жиропереработки.

188. **Пешук, Л. В.** Біохімія та технологія оліє-жирової сировини : навч. посібник / Л. В. Пешук, Т. Т. Носенко ; Національний університет харчових технологій – Київ : ЦУЛ, 2011. – 296 с.

Наведено біохімічний склад сучасних сортів та гібридів насіння основних олійних культур, нетрадиційної олійної сировини, тваринних жирів, деякі морфологічні особливості олійних культур. Посібник містить також характеристику життєвого циклу олійного насіння, технологічних властивостей насіння олійних культур, особливості технології підготовки насіння до зберігання та промислової переробки. Наведено також вимоги сучасних стандартів до якості насіння олійних культур. Останній розділ присвячено технології використання продуктів переробки олійних культур (макухи та шротів) для одержання білкових продуктів та добавок.

189. **Технология** жиров и жирозаменителей / В. Х. Паронян, Ф. И. Мазняк, Н. М. Кафиев, И. Б. Чекмарева. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 352 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 09.10.2019). – Назва з екрана.

190. **Технология** производства растительных масел : учебник / В. М. Копейковский, С. И. Данильчук, Г. И. Гарбузова, Л. А. Мхитарьянц ; под ред. В. М. Копейковского, С. И. Данильчука. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 416 с.

191. **Філінська, Т. Г.** Рослинні олії = Растительные масла : довідник / Т. Г. Філінська, О. В. Черваков, А. О. Філінська ; "Український державний хіміко-технологічний університет". – Дніпропетровськ : Грані, 2015. – 425 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

192. **Химия** жиров : учебник / Б. Н. Тютюнников, Ф. Ф. Гладкий, З. И. Бухштаб – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Колос, 1992. – 448 с.

Дана класифікація жирів. Розглянуті фізическіє та техніческіє свойства, фізическіє превращенія та способи синтеза жирів, ліпідів, жирних кислот та глицерина. В данном



издании весь материал изложен на основе новой систематической номенклатуры, введен раздел, посвященный основным положениям реакционной способности жирных кислот

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

193. **Антипов, С. Т.** Тепло- и массообмен при криогенном вымораживании растительных масел : монография / С. Т. Антипов, В. Е. Добромиров, С. М. Яценко. – Воронеж : Воронежская государственная технологическая академия, 2005. – 147 с.

В монографии отражены результаты многолетних исследований авторов в области создания новой технологии и оборудования для последней стадии рафинации растительных масел – криогенного вымораживания.

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

194. **Заргарян, А. А.** Разработка технологии получения растительных масел из плодовых косточек : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.01 / Заргарян Арен Ашотович ; Государственный аграрный университет Армении. – Ереван, 2007. – 19 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.11.2019). – Название с экрана.

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

195. **Белінська, А. П.** Технологія купажованої олії підвищеної біологічної цінності : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Белінська Анна Павлівна ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2011. – 230 арк. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

196. **Камсулина, Н. В.** Технология растительного масла, обогащенного каротиноидами моркови, и его использование при производстве продуктов питания : дис... канд. техн. наук: 05.18.16 / Камсулина Наталия Валерьевна ; Харьковская государственная академия технологии и организации питания.– Харьков, 2002. – 272 л. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.11.2019). – Название с экрана.

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

197. **Актерян, С. Г.** Разработка и внедрение НАССР системы для производства растительных масел в Болгарии / С. Г. Актерян,

- М. Н. Перифанова-Немска, Г. П. Узунова // Харчова наука і технологія. – 2007. – № 1. – С. 56–58.
198. **Алексеевко, А. В.** Переэтерификация масел и жиров / А. В. Алексеевко, А. В. Предыбайло // Кондитерское производство. – 2008. – № 6. – С. 24.
199. **Амирсаидов, Т. Е.** Новые направления в технике и технологии каталитической модификации масел и жиров / Т. Е. Амирсаидов, К. Х. Мажидов // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1 (48). – С. 33–34.
200. **Антинова, Ю. В.** Определение твердости жиров / Ю. В. Антинова // Пищевая промышленность. – 1998. – № 10. – С. 11. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 09.10.2019). – Название с экрана.
201. **Баранова, З. А.** Влияние вида жира на качественные характеристики жировой глазури / З. А. Баранова, И. Б. Красина, П. С. Красин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 5-6. – С. 36–39.
202. **Берзегова, А. А.** Сравнительный анализ состава масел грецкого и лесного орехов / А. А. Берзегова // Масложировая промышленность. – 2007. – № 6. – С. 39–40.
203. **Бушуева, И. Г.** Масло со смешанным жировым составом : сырье, ингредиенты, технология, сертификация, рынок / И. Г. Бушуева // Молочная промышленность. – 2000. – № 12. – С. 30.
204. **Восканян, К. Г.** Аспекты технологии получения витаминизированных масел / К. Г. Восканян, О. С. Восканян // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 7. – С. 45–47.
205. **Восканян, О. С.** Научно-практические основы разработки рецептур и менеджмент качества эмульсионных продуктов питания функционального назначения / О. С. Восканян // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2012. – № 9 (138). – С. 24–25.
206. **Все** (или почти все), что вы хотели знать о маслах // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 35–36.
207. **Гладкий, Ф. Ф.** Фильтрация в технологи вымораживания растительных масел / Ф. Ф. Гладкий // Масложировой комплекс : научно-практический журнал. – 2014. – № 3. – С. 22–24.
208. **Демидов, І. М.** Перспективні напрямки удосконалення переетерифікації олій та жирів / І. М. Демидов, Н. С. Ситнік, В. А. Гусак // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2015. – № 2. – С. 90–95.
209. **Дугх, В.** Стойкость к окислению ненасыщенных растительных масел / В. Дугх // Масложировая промышленность. – 2012. – № 3. – С. 7–8.

210. **Дьяков, О. Г.** Дослідження вологовмісту шроту олійних рослин / О. Г. Дьяков, О. І. Торяник, К. В. Свідло // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Ч. 2, Вип. 2(16). – С. 248–256.
211. **Золочевский, В. Т.** Новая технология гидрации растительных масел с получением фосфатидного концентрата высокого качества / В. Т. Золочевский // Масложировая промышленность. – 2009. – № 2. – С. 24–27.
212. **Иновационные** решения в добыче масла // Масложировой комплекс. – 2014. – № 1 (44). – С. 25–26.
213. **Использование** модифицированных растительных сорбентов при рафинации масел / О. М. Березовская, С. А. Варламов, Л. Н. Большакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 38–39.
214. **Как** не по маслу // Продукты и напитки. Food. Drinks. – 2008. – № 7. – С. 32–36.
215. **Кириллова, А.** Технология дозированного смешивания для масложировой промышленности / А. Кириллова // Масла и жиры. – 2004. – № 10 (44). – С. 14–15.
216. **Кириченко, В. В.** Производство масличного сырья для масложирового комплекса / В. В. Кириченко, С. И. Святченко, В. П. Коломацкая // Масложировой комплекс. – 2012. – № 2 (37). – С. 28–30.
217. **Коростелёв, Н. И.** Влияние техрегулирования на масложировую отрасль, сырьевую базу и выпуск новых видов продукции / Н. И. Коростелёв // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 5 (129). – С. 8–10.
218. **Красильников, В. Н.** Перспективы развития технологии жиров и масел / В. Н. Красильников // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 8 (50). – С. 56–57.
219. **Лабейко, М. А.** Некоторые аспекты производства органических растительных масел / М. А. Лабейко, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2018. – № 4 (63), дек. – С. 32–35.
220. **Левчук, І. В.** Визначення поліхлорованих біфенілів (ПХБ) в оліях та жирах [Електронний ресурс] / І. В. Левчук // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2014. – № 1. – С. 113–120. – Режим доступу Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Itte\\_2014\\_1\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Itte_2014_1_17) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

Показана актуальність визначення ПХБ в маслах і жирах. Показана актуальність визначення ПХБ в маслах і жирах. Обоснована необхідність рішення проблеми канцерогенної безпеки масложирових і жиродержачих харчових продуктах з надійним контролем стійких органічних забруднювачів – поліхлорованих біфенілів.

221. **Левчук, І. В.** Виявлення фталатів методом хроматомас-спектрометрії – шлях до вирішення еколого-технологічної проблеми олієжирової галузі [Електронний ресурс] / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, А. І. Українець, М. І. Осейко, В. М. Пасічний, А. І. Маринін // Вісник Херсонського національного технічного університету – 2016. – № 4. – С. 111–114. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtu\\_2016\\_4\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhdtu_2016_4_19) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

Показано необхідність розробки методології визначення показника безпечності фталатів. Представлено теоретичні і практичні дані досліджень по виявленню фталатів. Показано можливість отримання в межах одного дослідження найбільш повної інформації щодо забруднення зразка фталатами. Експериментально доведено, що при визначенні фталатів процес дослідження повинен включати ряд обов'язкових етапів, а процедура очищення екстракту повинна забезпечувати з однієї сторони – максимально повне видалення компонентів матриці, а з другої сторони – зберігати всі цільові з'єднання.

222. **Леонова, Л.** Олія. Попит, пропозиція / Л. Леонова // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 7(287). – С. 7–9.

223. **Лисицын, А. Н.** Основные факторы, влияющие на качество масложировой продукции / А. Н. Лисицын, В. Н. Григорьева // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 1 (95). – С. 16–17.

224. **Лисицын, А. Н.** Современные технологии производства новых видов масложировой продукции / А. Н. Лисицын // Масла и жиры. – 2014. – № 3-4 (155-156). – С. 30–33.

225. **Ломова, Н.** Стерилізоване консервоване масло / Н. Ломова, С. Наріжний // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 7(299). – С. 18–19.

226. **Методика** вимірювання масової частки рослинних жирів / С. С. Гуляєв-Зайцев, Л. М. Тищенко, Л. В. Амелічава, В. Б. Флоровська // Молокопереробка. – 2010. – № 9 (60). – С. 17–18.

227. **Миронова, А.** Олія буває різною / А. Миронова // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2014. – № 6 (91). – С. 52–54.

228. **Новая** технология ферментной гидратации фосфолипидов растительных масел / С. В. Волошенко // Масложировой комплекс : научно-практический журнал. – 2011. – № 2. – С. 35–36.

229. **О катализаторах** гидрирования масел и жиров / П. Ф. Петик // Масложировой комплекс : научно-практический журнал. – 2013. – № 1. – С. 43–44.

230. **Олії та жири:** склад, методи одержання, якість / М. Осейко, А. Українець, С. Усатюк // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 5(297). – С. 17–19.

231. **Олія** із зародків пшениці // Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 5 (309). – С. 24.
232. **Осейко, М. І.** Нанотехнології : технологічні аспекти гідрування олієжирової сировини [Електронний ресурс] / М. І. Осейко, О. В. Голодна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 3. – С. 232–239. – Режим доступу Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2014\\_20\\_3\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2014_20_3_30) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.
- Статтю присвячено проблемі гідрування олієжирової сировини. Розглянуто нанотехнологічну трьох фазну систему (олія-каталізатор-водень). У результаті аналітичного розгляду науково-технічних джерел виявлено критичні точки процесу гідрування та необхідність експериментальних досліджень. Фізико-хімічні показники вихідної сировини і продуктів гідрогенізації визначено стандартними методами. Наведено результати експериментальних досліджень показників сировини (тропічних олій, купажованої олії) та отриманих гідрогенізаців.
233. **Пищевые** растительные масла // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 8 (124). – С. 24–25.
234. **Последние** разработки и достижения в технологиях экстракции пищевых масел // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 9 (126). – С. 4–5.
235. **Потребительские** предпочтения россиян // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 1 (95). – С. 21–25.
236. **Применение** отбелных глин в процессе рафинации масел и жиров // Масла и жиры. – 2004. – № 5 (39). – С. 22.
237. **Производство** масла из зародыша пшеницы / И. Козлов, М. Михайлов, А. Разворотнев, Г. Урум // Хлебопродукты. – 2009. – № 4. – С. 46–47.
238. **Прохорова, Л. Т.** Температурная зависимость окисления пищевых растительных масел / Л. Т. Прохорова, Л. Н. Журавлева, Т. П. Аюкова // Масложировая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 10–14. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.
239. **Разработка** рецептур эмульсионного продукта с функциональными свойствами / О. С. Восканян, А. Ю. Кривова, К. Д. Киншаков, О. Н. Беляева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 12. – С. 46–48.

240. **Разработка** технологии получения функциональных растительных масел, обогащенных каротиноидами / Д. А. Дейнека, Т. Ю. Семкина, И. А. Гостищев // Масложировая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 24–26.
241. **Растительные жиры и масла** // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 6 (48). – С. 64–65.
242. **Рекомендации** как избежать повышенных потерь масла при переработке свежесобранных семян подсолнечника // Масложировой комплекс. – 2013. – № 2(41). – С. 32–33.
243. **Розробка олій нового покоління** / Т. В. Матвєєва, А. П. Белінська, З. П. Федякіна, С. О. Петров // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2014. – № 2. – С. 56–60.
- Установлено, что среди возможных методов получения масел со сбалансированным составом как полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК)  $\omega$ -6 и  $\omega$ -3 так и мононенасыщенных жирных кислот (МНЖК), наиболее экономичным, по сравнению с селекцией, генной инженерией, химической или ферментативной переэтерификациями, может стать купажирование масел. В данной статье определены физико-химические показатели, жирнокислотный состав и биологическая ценность предложенных для составления купажей масел. Рассчитаны и приведены рецептуры некоторых купажей.
244. **Романовська, Т. І.** Вплив факторів на збереженість олії та олійножирових продуктів / Л. Левчук, Т. І. Романовська // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека – Київ : Національний університет харчових технологій, 2015. – С. 131–132.
245. **Рязанова, О. А.** Классификация растительных масел / О. А. Рязанова // Масложировая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 25–29.
246. **Соколов, Б. К.** Масло нашего здоровья / Б. К. Соколов / Масложировая промышленность. – 2003. – №3. – С. 56–59.– Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=71566](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=71566) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
247. **Сравнительная** характеристика виноградных семян как источника растительного масла / Н. А. Басий, В. И. Мартовщук, Е. В. Мартовщук // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5–6 (276-277). – С. 23–24.
248. **Структурно-реологические** свойства жироводных эмульсий / О. С. Восканян, Р. А. Монисова, В. Х. Паронян, А. Д. Зимон // Пищевая промышленность. – 1988. – № 9. – С. 29–30.
249. **Табакаева, О. В.** Растительные масла с оптимизированным жирнокислотным составом / О. В. Табакаева, Т. К. Каленик // Масложировая промышленность. – 2007. – № 1. – С. 21–22.

250. **Фритюрные** масла. За и против // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 7–8(104–105). – С. 43.
251. **Фролова, Н. Н.** Методические указания по идентификации пищевой масложировой продукции / Н. Н. Фролова, Н. Н. Раброва // Масложировая промышленность. – 2013. – № 1. – С. 34–35. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 09.10.2019). – Название с экрана.
252. **Шапиро, Ю. М.** Новое направление в исследовании растительных масел / Ю. М. Шапиро, А. В. Кулигина, В. И. Ничепуренко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 135–136.
253. **Эффективная** технология ферментной гидратации растительных масел / С. В. Волошенко, С. Л. Волкотруб, Ф. Ф. Гладкий // Масложировой комплекс : научно-практический журнал. – 2012. – № 3. – С. 25–29.
254. **Ясенецький, В.** Виробництво рослинної олії з використанням обладнання фірми "Farmet" / В. Ясенецький, В. Муха // Техніка і технології АПК : науково-виробничий журнал. – 2016. – № 6. – С. 27–30. – Режим доступа к электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки Национальной академии аграрных наук Украины : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) : (дата обращения: 07.11.2019). – Название с экрана.

## **Розділ 5**

### **Сировина для виробництва олійно-жирової промисловості**

#### **5.1. Соняшникова олія**

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

255. **Технологія** олії соняшникової капсульованої та її використання у складі салаті : монографія / Є. О. Коротасєва, О. П. Неклеса, О. Ю. Нагорний, Н. Г. Гринченко. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 164 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування і торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> : (дата звернення: 15.11.2019). – Назва з екрана.

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

256. **Коротасєва, Є. О.** Технологія олії соняшникової капсульованої та її використання у складі салатів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Коротасєва Євгенія Олександрівна ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2016. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

У роботі науково обґрунтовано та розроблено технологію олії соняшникової капсульованої, визначено способи її використання у складі салатів. Визначено умови утворення олії соняшникової капсульованої через двошарове прийомне середовище. Установлено та обґрунтовано раціональні концентрації технології двошарового прийомного середовища та розчину оболонкоутворювача. Розроблено технологію олії соняшникової капсульованої, визначено її споживні та технологічні властивості, обґрунтовано умови й терміни зберігання. Запропоновано шляхи її використання у складі салатів, у тому числі салатів із листяних овочів. Розроблено та затверджено нормативну й технологічну документацію, нові технології впроваджено на підприємствах харчопереробного комплексу.

257. **Мазур, О. В.** Удосконалення технології підготовки соняшникової макухи до видобування олії : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Мазур Олена Валеріївна ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2013. – 21 с.

Робота присвячена удосконаленню технології підготовки соняшникової макухи до видобування олії методом екстрації.



258. **Мельник, Г. Е.** Совершенствование технологии жарения и отжимания подсолнечного масла с целью интенсификации процессов и повышения качества продукции : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.06 / Мельник Геннадий Ефимович ; ВНИИ жиров. – Л., 1983. – 26 с.

259. **Федак, Н. В.** Технологія очищення соняшникової олії після фритюрного смаження у підприємствах харчування : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.16 / Федак Наталія Василівна. – Харків, 1997. – 18 с.

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

260. **Кобзарь, М. В.** Технология получения высококонцентрированных фосфолипидов подсолнечного масла : дис... канд. техн. наук: 05.18.06 / Кобзарь Марина Васильевна ; Днепропетровский государственный аграрный университет. – Днепропетровск, 2005. – 190 л. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.

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

261. **Авксентьев, М.** Скользящий баланс : обзор рынка растительного масла / М. Авксентьев // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 5-6 (46-47). – С. 50–53.

262. **Алексеев, Г. В.** Повышение эффективности процессов в производстве лецитина / Г. В. Алексеев, А. А. Хрипов, Н. А. Шевченко // Масложировая промышленность. – 2014. – № 2. – С. 6–7.

263. **Алтайулы, С.** Оценка точности и устойчивости функционирования процесса сушки фосфолипидных эмульсий подсолнечных масел / С. Алтайулы, С. Т. Антипов // Масложировая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 34–38.

264. **Алтайулы, С.** Разработка конструкции конического ротационно-пленочного аппарата для удаления влаги из фосфолипидных эмульсий подсолнечных масел / С. Алтайулы, С. Т. Антипов, С. В. Шахов // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 12 (129). – С. 24–25.

265. **Антиоксидантная** активность арилгидразонов в процессе окисления подсолнечного масла / Е. И. Хижан, А. И. Хижан, Г. А. Тихонова, В. Ю. Маслова // Журнал прикладной химии. – 2012. – Т. 85, № 3. – С. 490–494.

266. **Бабенышев, С. П.** Применение баромембранного разделения в производстве подсолнечного масла / С. П. Бабенышев, И. А. Евдокимов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 11. – С. 27–29.

267. **Баранов, Ю. С.** Многолетний мониторинг остаточных количеств пестицидов и полициклических ароматических углеводородов в семенах масличных культур и растительных маслах / Ю. С. Баранов, Н. Ю. Грибова, О. В. Земцова // Масложировой комплекс. – 2015. – № 2 (49). – С. 48–50.
268. **Бердина, А. Н.** Биологическая ценность семян подсолнечника и продуктов их переработки / А. Н. Бердина, Н. В. Ильчишина, Н. С. Безверхая // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 5–6 (305-306). – С. 44–45.
269. **Биологические** свойства фосфолипидов, полученных из высокоолеиновых подсолнечных масел / В. В. Илларионова, Р. А. Ханферян, О. В. Зюбина, В. Р. Андросюк // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 61–62.
270. **Біологічні** властивості поверхнево-активних речовин *Nocardia vacciniі* ІМВ В-7405, синтезованих на відпрацьованій соняшниковій олії / Т. П. Пирог, Л. В. Никитюк, К. В. Тимошук // Мікробіологічний журнал. – 2016. – № 2. – С. 2–12.
271. **Бренц-Кузнецова, М. С.** Применение кизельгуров Celatom в процессе вымораживания подсолнечного масла / М. С. Бренц-Кузнецова // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 8 (124). – С. 8–10
272. **Бренц-Кузнецова, М. С.** Снижение затрат на этапе винтеризации подсолнечного масла / М. С. Бренц-Кузнецова // Масла и жиры. – 2013. – № 9-10 (149–150). – С. 8–10.
273. **Верницький, М.** Соняшник і соняшникова олія: чинники нинішніх і майбутніх змін / М. Верницький // Україна-Бізнес. – 2002. – № 8-9. – С. 12–13. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=54189](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=54189) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
274. **Власенко, І.** Олійно-жирова галузь України: виклики та потенціал розвитку / І. Власенко, Т. Семко // Товари і ринки. – 2019. – № 3 (31). – С. 50–59. Представлено стан виробництва соняшникової олії в Україні, структуру її експорту. Показано, що переважна кількість експортованої продукції - це олія нерафінована.
275. **Влияние молочной** сыворотки на удаление продуктов окисления из растительных масел / О. М. Березовская, В. И. Мартовщук, Е. В. Мартовщук // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 4 (304). – С. 115.
276. **Влияние** отбельных земель на окислительные процессы при рафинации подсолнечного масла / А. В. Самойлов, Е. О. Герасименко, А. А. Стрыженок, Д. С. Птушкин // Масложировая промышленность. – 2013. – № 5. – С. 26–28.

277. **Влияние** температуры на ЯМР-характеристики растительных масел / Е. В. Кабалина, Н. Н. Наумов, А. И. Блягоз // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 104–105.

278. **Вороненко, А. А.** Особливості синтезу полісахариду етаполану на суміші меляси і соняшникової олії / А. А. Вороненко, М. О. Івахнюк, Т. П. Пирог // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 6. – С. 45–51.

У статті досліджено вплив концентрацій моносубстратів у суміші, вмісту джерела азотного живлення в середовищі, а також способу підготовки інокуляту на синтез екзополісахариду (ЕПС) етаполану в процесі культивування *Acinetobacter* sp. ІМВ В-7005 на суміші меляси та соняшникової олії. Найвищі показники синтезу (кількість синтезованих ЕПС 14,4 г/л, ЕПС-синтезувальна здатність 3,0 г ЕПС/ г біомаси) спостерігалися за умов росту штаму ІМВ В-7005 у середовищі з мелясою (масовою часткою 1,5% за вуглеводами) та олією (об'ємною часткою 1,5%) без джерела мінерального азоту з використанням посівного матеріалу, вирощеного у середовищі з мелясою (0,5%), в якому вміст  $\text{NH}_4\text{NO}_3$  знижено у два рази (до 0,2 г/л).

279. **Восканян, К. Г.** Влияние предобработки каротиносодержащего сырья на выход каротиноидов при получении витаминизированного подсолнечного масла / К. Г. Восканян, А. Ю. Кривова, Т. А. Шакер // Масложировая промышленность. – 2013. – № 6. – С. 31–32.

280. **Высокоолеиновый** подсолнечник – перспективное сырье для получения ценного подсолнечного масла "Оливка" / А. П. Левицький, В. Т. Гулавський, И. А. Селиванская, Е. К. Вертикова // Зернові продукти і комбікорми. – 2010. – № 4 (40). – С. 16–17.

281. **Высокоолеиновый** подсолнечник : новые возможности для России и Украины // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2012. – № 8 (137). – С. 4–7.

282. **Гагарина, А.** Масложировой "стратегический" продукт / А. Гагарина // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 10 (30). – С. 18–21.

283. **Демидов, І. М.** Дослідження механізму антиоксидантного впливу соняшникового фосфатидного концентрату на окислення соняшникової олії / І. М. Демидов, А. О. Демидова, Л. В. Пешук // Харчова промисловість. – 2010. – Вип. 9. – С. 7–10.

Проблема окислювального псування є однією з найбільш гострих для масложирової промисловості. Тому існує необхідність у вивченні механізму впливу антиоксидантів, перш за все, природного походження з метою розробки надалі технології нових жирових продуктів з підвищеною стійкістю до впливу кисню.

284. **Демури́н, Я. Н.** Окислительная стабильность масла как селекционный признак подсолнечника / Я. Н. Демури́н, О. М. Борисенко, Т. М. Перетягина // Масла и жиры. – 2012. – № 4 (133). – С. 6–7.

285. **Деревенко, В. В.** Особенности движения частиц рушанки вниз по полочкам в аспирационной камере / В. В. Деревенко, Г. А. Глущенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 4 (304). – С. 116–117.
286. **Ефименко, С. Г.** Новые типы масел из семян подсолнечника / С. Г. Ефименко // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 2 (119). – С. 10–12.
287. **Зернышко** из-под солнышка // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – № 5 (32). – С. 21.
288. **Золочевский, В. Т.** Ресурсосберегающая схема рафинации подсолнечного масла / В. Т. Золочевский, В. В. Деревенко // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 5–6 (110–111). – С. 18–20.
289. **Идентификация** растительных масел с применением метода ядерно-магнитной релаксации / Е. В. Лисовая, Е. П. Корнена, С. М. Прудников // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 104–105.
290. **Интенсификация** синтеза поверхностно-активных веществ *Acinetobacter calcoaceticus* IMB- V-7421 на обработанном подсолнечном масле / Т. П. Пирог, Л. В. Никитюк, С. И. Антонюк // Мікробіологічний журнал. – 2018. – Т. 80, – № 1 січ.-лют. – С. 15–26.
291. **Использование** электрофизических методов обработки подсолнечного масла в технологии вымораживания / А. А. Нетреба, Ф. Ф. Гладкий, Г. В. Садовничий, Т. Г. Шкаляр // Масложировой комплекс. – 2014. – № 2 (45). – С. 29–33.
292. **Исследование** группового состава ацилглицеринов масла семян подсолнечника новой линии / Е. В. Куница, Е. А. Литвиненко, Ф. Ф. Гладкий // Масложировой комплекс. – 2013. – № 3(42). – С. 48–50.
293. **Івахнюк, М. О.** Вплив способу підготовки посівного матеріалу на синтез полісахариду етаполану на олієвмісних субстратах / М. О. Івахнюк, Т. П. Пирог // Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2015. – Т. 21, № 5. – С. 17–21.
294. **Как не по маслу** // Продукты и напитки. Food. Drinks. – 2008. – № 7. – С. 32–36.
295. **Кириченко, В. В.** Селекция подсолнечника на повышение адаптивного потенциала и качества масла / В. В. Кириченко, В. Я. Юрьева, В. П. Коломацкая // Масложировой комплекс. – 2010. – № 4 (31). – С. 24–28. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета :

- [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=162067](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=162067) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
296. **Кіщенко, В. А.** Методологія виявлення домішки курячого жиру у соняшниковій олії [Електронний ресурс] / В. А. Кіщенко, І. В. Левчук, О. В. Голубець, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 6(4). – С. 4–8. – Режим доступу до Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv\\_2015\\_6\(4\)\\_2](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_6(4)_2) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.
- Представлено результати дослідження щодо можливості використання методів визначення жирнокислотного, ацилгліцеринового і складу стеринової фракції для виявлення фальсифікації соняшникової олії курячим жиром. Показано, що основним методом виявлення фальсифікації є метод визначення складу стеринової фракції, який дозволяє виявити навіть 0,5 % сторонньої домішки тваринного походження, а додатковим — метод визначення індивідуального ацилгліцеринового складу.
297. **Коваленко, Т.** Анализ внутреннего рынка подсолнечника и подсолнечного масла / Т. Коваленко // Продукты питания. – 2002. – № 6. – С. 35–41. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=56139](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=56139) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
298. **Коваль, А. В.** Безопасность и качество подсолнечного масла. Гармонизация отечественных и международных требований / А. В. Коваль // Масложировой комплекс. – 2014. – № 3 (46). – С. 54–56.
299. **Коцюба, О.** Паливо...з олії / О. Коцюба // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 2(330). – С. 30.
300. **Кравченко, Л.** Есть ли предел у подсолнечника? Обзор сегмента подсолнечного масла / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2019. – № 1. – С. 32–34.
301. **Кривошей, В.** Соняшникова олія в Україні (ринок, упаковка, тенденції). / В. Кривошей // Упаковка. – 2013. – № 4(95). – С. 24–26.
302. **Кузьмич, У.** Подсолнечное золото: Тенденции развития масложировой отрасли [Електронний ресурс] / У. Кузьмич // Брутто. – 2003. – № 4. – С. 8–12. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=69670](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=69670) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
303. **Кулик, В. О.** Сучасні способи рафінування соняшникової олії / В. О. Кулик, В. В. Манк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2005. – № 16. – С. 19–20.

304. **Куниця, К. В.** Інтенсифікація процесу фракційної кристалізації соняшникової олії пальмітинового типу / К. В. Куниця, О. А. Литвиненко, Ф. Ф. Гладкий // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2013. – Ч. 1. – С. 346–347.

305. **Лабейко, М. А.** О ценности подсолнечного шрота в качестве источника природных антиоксидантов / М. А. Лабейко // Масложировой комплекс. – 2019. – № 1 (64), март. – С. 39–41.

Предсталены результаты исследований полученного образца антиоксиданта из подсолнечного шрота на предмет антиокислительной способности. Доказана эффективность образца с помощью дифференциальной сканирующей калориметрии (ДСК) и подтверждена с помощью статистического метода определения срока годности масел.

306. **Левицкий, А. П.** Оливка. Уникальное подсолнечное масло, аналог оливкового / А. П. Левицкий // Национальная академия медицинских наук Украины, Национальная академия аграрных наук Украины, Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одеса : Одес. міськдрук., 2013. – 27 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_) (дата обращения: 11.10.2019). – Название с экрана.

Рассмотрены проблемы жирового питания. Представлены новые сведения о биохимической ценности различных жирных кислот и содержащих их жиров и масел. Показана биологическая роль олеиновой кислоты и содержащих ее оливкового масла.

307. **Левчук, І. В.** Аспекти моніторингу олії та насіння соняшнику [Електронний ресурс] / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, М. І. Осейко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2. – С. 315–321. – Режим доступу до Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2011\\_2\\_50](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_2_50) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

Показано актуальність проведення моніторингу олії та насіння соняшнику на вміст поліциклічних ароматичних вуглеводнів, зокрема бенз[а]пірену. Обґрунтовано необхідність вирішення проблеми канцерогенної безпеки олієжирових та жировмісних харчових продуктів з надійним їх контролем за бенз[а]піреном.

308. **Листопад, В. Л.** Стратегия и тактика компаний на украинском рынке подсолнечного масла / В. Л. Листопад // Масложировой комплекс. – 2012. – № 1 (36). – С. 23–28.

309. **Лобейко, М. А.** О ценности подсолнечного шрота в качестве природных антиоксидантов / М. А. Лобейко, Н. М. Любченко // Масложировой комплекс. – 2019. – № 2 (65), июнь. – С. 48–49.

310. **Малина, Г.** Професійний підхід у контролі вовчка / Г. Малина, Д. Нерода // Зерно. – 2015. – № 2 (107). – С. 204–207.

311. **Масло** на взлете. Стоимость растительного масла стремительно растет // FOOD UA. Продукты Украины. – Київ : Рема-Принт, 2011. – № 6. – С. 50–54. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=178477](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=178477) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

312. **Мониторинг** показателей безопасности масла-сырца в Украине / Ю. С. Баранов, Н. Ю. Грибова, А. О. Белоус, А. Г. Кушнир // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 7 (115). – С. 32–34.

313. **Нартикоєва, А.** Вторинні ресурси / А. Нартикоєва // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 10(350). – С. 11.

314. **Наторіна, А. О.** Маркетинговий аналіз кон'юнктури ринку соняшникової олії в Україні / А. О. Наторіна // Економіка АПК. – 2014. – № 6 (236). – С. 70–73.

315. **Некрасов, П. О.** Оптимізація параметрів процесу ферментативного ацидолізу жирів / П. О. Некрасов, О. В. Подлісна // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2011. – № 3. – С. 73–77.

316. **Нетреба, А. А.** Интенсивное охлаждение подсолнечного масла в технологии вывода воскоподобного вещества / А. А. Нетреба, Ф. Ф. Гладкий // Масложировой комплекс. – 2014. – № 2 (45). – С. 24–27.

Описано фотометричний метод контролю процесу кристалізації воску в соняшниковій олії при її інтенсивному охолодженні-Метод дає можливість кількісного визначення вмісту воску в певний момент процесу кристалізації-Приведено калібрувальний графік та рівняння для визначення вміст, ту воску в соняшниковій олії за її оптичною густиною-Доведена можливість використання інтенсивного охолодження соняшникової олії для виведення воскоподібних речовин

317. **Новые** виды подсолнечного масла с измененным жирнокислотным составом / С. Г. Ефименко, С. К. Ефименко, С. Ф. Быкова, Е. К. Давиденко // Масложировая промышленность. – 2012. – № 4. – С. 16–18.

318. **Носенко, Т. Т.** Дослідження впливу технологічних параметрів вибілювання соняшникової олії на вміст продуктів окиснення / Т. Т. Носенко, А. О. Олексенко // Харчова промисловість. – 2012. – Вип. 13. – С. 52–56.

Досліджено вплив кількості адсорбенту та ступенів обробки під час адсорбційної рафінації на значення пероксидного та анізидинового числа. Збільшення кількості адсорбенту та двократна обробка суттєво не зменшували вмісту продуктів окиснення в олії.

319. “**Оли́йный**” рынок внутри и снаружи» // Продукты питания. – 2005. – № 23. – С. 17–18. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=91285](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=91285)

(дата обращения: 18.10.2019). – Название с экрана.

320. **Осадчук, П. І.** Інтенсифікація процесу гідратації при очищенні соняшникової олії з використанням ультразвуку / П. І. Осадчук, С. М. Кудашев // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 321–323.

Розглядається вплив ультразвукового поля на процес гідратації соняшникової олії при вторинному очищенні з метою покращення якості та інтенсифікації даного процесу.

321. **Основные** закономерности резервуарного хранения масла подсолнечного / А. А. Родникова, Т. С. Куликовская, Ю. А. Султанович, Т. А. Духу // Масложировая промышленность. – 2014. – № 4. – С. 29–31.

322. **Павленко, М. Ю.** Дослідження процесу відстоювання соняшникової олії / М. Ю. Павленко, Г. А. Голуб // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2012. – Вип. 170., Ч. 1. – С. 61–64. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 08.10.2019). – Назва з екрана.

323. **Павлюковець, І. Ю.** Біоконверсія пересмаженої соняшникової олії в поверхнево-активні речовини *Acinetobacter calcoaceticus* IMB-B-7241 / І. Ю. Павлюковець, Т. П. Пирог // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 2. – С. 54–59.

У статті доведено можливість заміни рафінованої соняшникової олії на відпрацьовану після смаження картоплі та м'яса для синтезу поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241. Встановлено, що використання соняшникової олії як джерела вуглецю для одержання посівного матеріалу дає змогу збільшити концентрацію ПАР до 3,8–4,35 г/л, що в 1,5–2,5 рази більше, ніж у разі застосування інокуляту, одержаного на мелясі.

324. **Павлюковець, І. Ю.** Синтез поверхнево-активних речовин *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241 на відпрацьованій соняшниковій олії за наявності екзогенних попередників / І. Ю. Павлюковець, Т. П. Пирог // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 20. – С. 21–27.

Досліджено вплив екзогенних попередників (глюкоза-0,01%, фумарат-0,01% і цитрат-0,01-0.1) на синтез поверхнево-активних речовин (ПАР) за умов росту *Acinetobacter calcoaceticus* IMB B-7241 на середовищі з рафінованою і відпрацьованою соняшниковою олією (2-4%, об'ємна частка). Встановлено, що збільшення концентрації ПАР на 80-85% спостерігається лише у разі внесення глюкози у середовище з 2% відпрацьованої олії.



325. **Перцевой, Ф. В.** Дослідження граничного напруження зсуву білково-жирової емульсії на основі ядра насіння соняшника / Ф. В. Перцевой, Д. О. Бідюк, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 100–102.
326. **Півень, О. М.** Підвищення антиоксидантної стабільності соняшникової олії, що використовують для поливу крекери / О. М. Півень // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 4 (47). – С. 24–25.
327. **Платонова, А.** Российский рынок семян подсолнечника и и продуктов переработки : тенденции сезона / А. Платонова // Масла и жиры. – 2012. – № 4 (133). – С. 4–5.
328. **Платонова, Е.** Солнце в бутылке : Обзор рынка подсолнечного масла / Е. Платонова // Продукты Украины. Food UA. – 2012. – № 5. – С. 22–29.
329. **Получение** белковых продуктов из семян подсолнечника / Е. А. Литвиненко, Л. И. Первалов, П. Ф. Петик // Масложировой комплекс. – 2013. – № 2(41). – С. 37–40.
330. **Получение** биодизеля из отработанного масла / Э. Ш. Нижарадзе, З. Н. Мегрелишвили, Т. Р. Варшаломидзе // Масла и жиры. – 2013. – № 5–6 (145–146). – С. 32–33.
331. **Применение** антиоксидантов растительного происхождения в масложировой отрасли / Н. С. Сытник, И. Н. Демидов, В. С. Мазаева, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2018. – № 3 (62), сент. – С. 45–47.
332. **Продан, И.** " Цветок солнца " в зените / И. Продан // Зерно. – 2016. – № 5 (122). – С. 112–119.
333. **Птуха, А.** С семечки по капельке: Обзор российского рынка подсолнечного масла / А. Птуха // Российский продовольственный рынок. – 2013. – № 3 (136). – С. 22–24.
334. **Разработка** технологии очистки подсолнечного масла на стадии его хранения / Ф. Я. Рукдник, И. В. Симакова, И. Н. Крелина, А. М. Погосян // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 3. – С. 17–18.
335. **Рафинированное** подсолнечное масло // Масла и жиры. – 2016. – № 11–12 (187-188). – С. 14–16.
336. **Рациональные** параметры процесса гидратации с применением ферментного препарата FOODPRO EMAX / С. В. Яровая, С. Л. Волкотруб, Л. И. Григорова // Масложировой комплекс. – 2016. – № 4 (55). – С. 28–30.
337. **Родникова, А. А.** Определение перекисного и анизидиноного чисел масла подсолнечного / А. А. Родникова // Масла и жиры. – 2016. – № 9-10. – С. 24–25.
338. **Российский** рынок подсолнечного масла и жиров // Масложировая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 4–7.

339. **Русинович, С.** Рафинированный курс : Обзор рынка подсолнечного масла / С. Русинович // Продукты Украины. Food UA. – 2014. – № 4 (56). – С. 18–23.
340. **Руссу, Е. И.** Пищевая ценность и технологические свойства фосфолипидов высокоолеиновых подсолнечных масел / Е. И. Руссу, Ф. Л. Кудзиева, В. В. Илларионова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 5–6 (300–301). – С. 54–55.
341. **Рынок** подсолнечного масла в Украине // Маркетинговые исследования в Украине. – 2012. – № 6 (55). – С. 50–52.
342. **Савгіра, Ю. О.** Поверхневі явища на межі двох контактуючих рідин: соняшникова олія-вода / Ю. О. Савгіра, І. С. Пілюгіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 425–430.
- Під час взаємного насичення соняшникової олії та води визначено поверхневі натяги рідин на межі з повітрям і на межі олія термодинамічні умови розтікання однієї речовини на поверхні іншої.
343. **Савгіра, Ю. О.** Турбідиметричне визначення розчинності соняшникової олії в розчинах желатини / Ю. О. Савгіра, І. С. Пілюгіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип.2(8). – С.498–502.
344. **Совершенствование** технологии гидратации фосфолипидов подсолнечного масла / О. С. Восканян, А. Ю. Кривова, К. Д. Киншаков, О. Н. Беляева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 11–12.
345. **Совершенствование** технологии нейтрализации свободных жирных кислот подсолнечного масла / О. С. Восканян, А. Ю. Кривова, К. Д. Киншаков, Р. Н. Беляева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 11. – С. 20–22.
346. **Сравнительный** анализ триацилглицерольного состава и параметров фазовых превращений соевого и подсолнечного масел / Н. С. Сытник, В. С. Мазаева, Н. В. Сидорова, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2018. – № 3 (62), сент. – С. 34–37.
347. **Султанович, Ю. А.** Высокоолеиновое подсолнечное масло – основа для фритюрных масел и жиров / Ю. А. Султанович, Т. А. Духу // Пищевая промышленность. – 2012. – № 3. – С. 22–24.
348. **Сучасний** стан та напрями розвитку ринку соняшникової олії в Україні / О. О. Меліх, Н. В. Пасменко // Економіка харчової промисловості. – 2015. – № 3. – С. 15–20.

Розглянуто стан та перспективи розвитку ринку соняшникової олії в Україні. Визначено основні чинники, проблеми формування галузі, які перешкоджають її успішному розвитку, та запропоновано заходи для підвищення ефективності функціонування ринку соняшникової олії і розширення можливостей її реалізації.

349. **Сыч, А.** БиоЗолото Таврии / А. Сыч // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 5-6 (46-47). – С. 28–31.

350. **Татаренко, Г.** Лезь в бутылку : рынок подсолнечного масла / Г. Татаренко, А. Мадай // Бизнес. – 2009. – № 39. – С. 69–72. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=143794](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=143794) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

351. **Технологические** свойства семян современных сортов и гибридов подсолнечника / Л. А. Мхитарьянц, Г. А. Мхитарьянц, С. Г. Ефименко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5–6 (341–342). – С. 57–59.

Показано, что семена современных сортов и гибридов подсолнечника характеризуются улучшенными технологическими свойствами. Установлено, что жирнокислотный состав масел из семян современных сортов подсолнечника значительно отличается от показателей масел из семян традиционных сортов. В маслах существенно возросло содержание олеиновой кислоты при одновременном снижении содержания линолевой, что в большей степени приближает их к маслам с оптимальным жирнокислотным составом. Семена новых сортов подсолнечника можно отнести к олеиново-линолевому типу. Масла из семян новых гибридов подсолнечника характеризуются высоким содержанием олеиновой кислоты, что дает возможность отнести эти семена к олеиновому типу. Высокое содержание токоферолов повышает витаминную ценность масел и их стойкость к окислению.

352. **Тихая, А.** Новые веяния у производителей подсолнечного масла / А. Тихая // Продукты питания. – 2006. – № 11. – С. 42–43.

353. **Улучшение** качества масла подсолнечника путем селекции / Н. С. Харитоненко, В. В. Кириченко, В. Н. Попов // Масложировой комплекс. – 2016. – № 4 (55). – С. 21–23.

354. **Усатюк, С. І.** Технологія отримання соняшникової олії з підвищеною біологічною цінністю / С. І. Усатюк, Л. С. Пелехова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Ч. 2, вип. 2(16). – С. 209–216.

Подано теоретичні та експериментальні дослідження щодо розробки технології соняшникової олії підвищеної біологічної цінності. Запропонованою технологією отримано олію, збагачену біологічно активними речовинами базилика. Досліджено вплив технологічних параметрів на вміст похідних хлорофілів та вітаміну Е у готовому продукті.

355. **Усовершенствование** технологии вымораживания подсолнечного масла / А. А. Нетреба, Ф. Ф. Гладкий, Е. А. Литвиненко // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1 (48). – С. 28–31.
356. **Фадеев, Л. В.** Особенности хранения подсолнечника / Л. В. Фадеев // Масложировой комплекс. – 2013. – № 1 (40). – С. 28–31.
357. **Фадеев, Л. В.** Точная агротехнология будущего начинается сегодня. Подсолнечник / Л. В. Фадеев // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 2. – С. 7–12.
358. **Фадеев, Л. И.** Продавать или перерабатывать подсолнечник ? / Л. И. Фадеев // Масложировой комплекс. – 2016. – № 3 (54). – С. 26–33.
359. **Фиголь, Н.** Масло маслу рознь / Н. Фиголь // Агрперспектива. – 2003. – № 7(43). – С. 40–43. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=68617](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=68617) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
360. **Філатов, С.** Про справжнє рідке золото / С. Філатов // Зерно. – 2018. – № 8. – С. 56–58. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=242512](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=242512) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
361. **Харченко, И.** Под знаком солнца. Производство подсолнечного масла / И. Харченко // Брутто. – 2004. – № 2. – С. 12–14.– Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=76176](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=76176) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
362. **Цепляев, А. Н.** Модернизация линий производства масла из семян подсолнечника на малых предприятиях / А. Н. Цепляев, М. А. Перепелкин // Масложировая промышленность. – 2007. – № 4. – С. 14–15.
363. **Чех, А.** Подсолнечное масло ТМ "Щедрый Дар" – продукт высокого качества! / А. Чех // Продукты питания. – 2002. – № 6. – С. 17. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=57260](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=57260) (дата обращения: 18.10.2019). – Название с экрана.
364. **Чумак, О. П.** Получение модифицированного подсолнечного масла / О. П. Чумак // Масложировой комплекс. – 2011. – № 4 (35). – С. 34–35. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету :

[http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=176869](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=176869) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.

365. **Шевченко, Л. В.** Вплив матеріалу тари на якість соняшникової олії / Л. В. Шевченко, Н. І. Цокур, Г. О. Русу // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 421–430.

366. **Шестакова, О.** Ціни зростають? / О. Шестакова // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 5(345). – С. 4–5.

367. **Ядерно-магнитные** релаксационные характеристики протонов триацилглицеринов растительных масел в твердой фазе / Е. В. Лисовая, Е. П. Корнена, С. М. Прудников // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 113–114.

## 5.2. Кукурудзяна олія

### Статті з наукових та фахових видань

368. **Бутина, Е. А.** Пищевая ценность и физиологическая активность кукурузных масел / Е. А. Бутина, А. А. Шаззо, Е. П. Корнена // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 1(307). – С. 16–18.

369. **Бутлер, К.** 2006– год здоровых продуктов на масложировом рынке / К. Бутлер // Масложировая промышленность. – 2007. – № 1. – С. 18–20.

370. **Єзерська, О. І.** Перспективи використання кукурудзи звичайної у фармацевтичній та медичній практиці / О. І. Єзерська, Т. Г. Калинюк // Фітотерапія. Часопис. – 2013. – № 2. – С. 43–45. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Лівівського національного медичного університету ім. Данила Галицького: <http://library.meduniv.lviv.ua/orac> (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.

371. **Илларионова, В. В.** Технологические свойства фосфолипидов кукурузных масел / В. В. Илларионова, О. А. Кесаева, Н. Н. Корнен // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 55–56.

372. **Кузьменкова, Н. М.** Влияние способов предобработки кукурузы на липиды сырья / Н. М. Кузьменкова, Л. Н. Крикунова, В. Г. Байков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 2. – С. 29–32.

Исследованы способы предобработки кукурузы в пивобезалкогольной промышленности. Разделение сырья на фракцию жира (зародыш) и фракцию крахмала (эндосперм) позволяет наиболее полно использовать сырьевые ресурсы, снизить себестоимость готовой продукции.

373. **Кузьмина, Р. Г.** Улучшение качества нерафинированного кукурузного масла путем гидратации и последующей фильтрации с перлитом / Р. Г. Кузьмина, О. А. Острякова // Сахарная промышленность. – 1977. – № 4. – С. 53–55.
374. **Ларченко, Н.** Из зародків кукурудзи можна відбирати цілющу олію / Н. Ларченко // Зерно і хліб. – 2007. – № 3 (47). – С. 29.
375. **Листунова, Н. А.** Опыт прогнозирования качества кукурузного масла по кислотному числу / Н. А. Листунова, А. Н. Шорникова, Р. Г. Кузьмина // Сахарная промышленность. – 1987. – № 10. – С. 57–59.
376. **Мартынов, И. В.** Опыт рафинации кукурузного масла в мировой практике / И. В. Мартынов, С. С. Милованов // Масла и жиры. – 2003. – № 9 (31). – С. 12–14.
377. **Милованов, С. С.** Статика адсорбционной рафинации кукурузного масла / С. С. Милованов, С. А. Ливинская, Ю. И. Сидоренко // Масла и жиры. – 2004. – № 4 (38). – С. 8–10.
378. **Парамонов, С. А.** Рынок рапсового и кукурузного масел в России / С. А. Парамонов // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2012. – № 8 (137). – С. 18–19.
379. **Петухова, Е.** Солнечный продукт. Технологии рафинирования масла / Е. Петухова // Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование. – 2011. – № 6. – С. 33–35. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=178491](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=178491) (дата звернення: 18.10.2019). – Назва з екрана.
380. **Подобед, Л.** Питательная ценность жмыха из зародыша кукурузы / Л. Подобед // Комбикорма. – 2011. – № 5. – С. 57–58.
381. **Самсонова, И.** Так ли экзотичны экзотичные масла? / И. Самсонова // Продукты питания. – 2005. – № 8. – С. 57–59. – Режим доступа к електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=86474](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=86474) (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.
382. **Сергеенко, В. И.** Особенности получения масла из зародышей кукурузы / В. И. Сергеенко // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 3 (120). – С. 10–11.

### 5.3. Пальмова олія

#### Статті з наукових та фахових видань

383. **Courtis, Ch.** Новые экологически сбалансированные продукты DuPont Nutrition & Health / Ch. Courtis, P. Kirkeby // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 2 (110). – С. 27–29.
384. **Азнаурьян, М. П.** Новая продукция АООТ "Московский жировой комбинат" / М. П. Азнаурьян, М. М. Левачев // Пищевая промышленность. – 1997. – № 6. – С. 49.
385. **Алексеев, А. Ю.** Использование эмульсий с красным пальмовым маслом в вареных колбасах для школьников / А. Ю. Алексеев, М. П. Артамонова, Е. Е. Перепелкина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 10. – С. 42–45.
386. **Анисимов, А. А.** Пальмовое масло и его роль в производстве продуктов питания / А. А. Анисимов, В. Ю. Румянцев // Масложировая промышленность. – 2002. – № 2. – С. 22–24. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
387. **Барабашов, Е. Б.** Кристаллизаторы нового поколения / Е. Б. Барабашов // Масла и жиры. – 2015. – № 9–10. – С. 37.
388. **Барышева, О. С.** Технические масла в пищевой промышленности – преступление / О. С. Барышева // Пищевая промышленность. – 2011. – № 11. – С. 51–53.
389. **Бенчук, О. П.** Вплив рослинних добавок на окислення жирової основи плавлених сирних продуктів / О. П. Бенчук, Н. Г. Чернявська, Н. О. Машта // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 310–314.

Досліджено властивості стулок плодів квасолі та настоянки листя волоського горіха для сповільнення окислення жирової основи плавлених сирних продуктів (пальмової олії). Доведено позитивний вплив зазначених добавок на гальмування окислювальних процесів у концентрації 0,1% до маси жиру.

390. **Бойко, В.** Как по маслу. Использование и рынок пальмового масла в Украине / В. Бойко // Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование. – Київ : Рема-Принт, 2009. – № 7. – С. 30–32. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
391. **Буданина, Л. Н.** Определение состава спредов сливочного масла с пальмовым методами термического анализа / Л. Н. Буданина, А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, – № 3. – С. 133–138.
392. **Бурдун, Н. И.** Укрепление торговых отношений между Индонезией и Россией / Н. И. Бурдун // Масложировая промышленность. – 2012. – № 4. – С. 39–40.
393. **Бучек, В. И.** Технологічні аспекти гідрогенізації пальмової олії та пальмового олеїну / В. И. Бучек, В. К. Тимченко // Харчова промисловість. – 2009. – Вип. 8. – С. 25–27.
394. **Бушмина, А. И.** Инициатива роспотребнадзора поможет вывести пальмовое масло из тени / А. И. Бушмина // Масла и жиры. – 2015. – № 9-10. – С. 24–26.
395. **Бушмина, А. И.** Как изменится рынок после введения в действие поправок Роспотребнадзора / А. И. Бушмина // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 9. – С. 20–21.
396. **Гладкий, М.** Свойства пальмового масла и его фракций, рафинация и гидрогенизация / М. Гладкий // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 5 (25). – С. 26–29.
397. **Голдакова, Е. А.** Украинский рынок пальмового масла : потребление, аналитика, особенности продвижения продукта на внутреннем рынке / Е. А. Голдакова // Масложировой комплекс. – 2013. – № 3(42). – С. 14–18.
398. **Гук, П.** З "пальмовою" чи без неї? / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. – №7 (60), сен. – С. 10.
399. **Гук, П.** Спор о " пальме " дошел до Верховной Рады / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6 (39). – С. 14–15.
400. **Добронравова, Н.** Пальмовое масло: за и против / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2 (45). – С. 10–11.
401. **Драчева, Л. В.** Продвижение пальмового масла в Россию и страны СНГ / Л. В. Драчева // Масложировая промышленность. – 2014. – № 2. – С. 30–32.



402. **Елисеева, Н. Е.** Перспективы использования "CAROTINO" в масложировых продуктах / Н. Е. Елисеева, А. П. Нечаев, А. Н. Макеева // Масложировая промышленность. – 2007. – № 1. – С. 25–27.

403. **Зайцева, Л. В.** Трансизомеры – чума XXI века / Л. В. Зайцева // Кондитерское производство. – 2012. – № 2. – С. 14–17.

Показано, как потребление трансизомеров жирных кислот влияет на возникновение алиментарно-зависимых заболеваний у населения. Производителем предложено использовать здоровые жировые продукты - заменители молочного жира.

404. **Заменитель** молочного жира для мороженого // Молочная промышленность. – 2013. – № 12. – С. 59.

405. **Золочевский, В. Т.** Губительное действие высокых температур на качество растительных масел при физической рафинации / В. Т. Золочевский // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 12 (129). – С. 21–23.

406. **Золочевский, В. Т.** Стандарт на пальмовое масло: за и против / В. Т. Золочевский // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 7 (124). – С. 22–24.

407. **Зубов, И. Н.** Технология сухого фракционирования пальмового масла / И. Н. Зубов // Масла и жиры. – 2012. – № 1 (130). – С. 14–16.

408. **Исследование** пальмового масла методом ДСК / Л. Н. Кузнецова, В. Ю. Папченко, П. Ф. Петик, И. Н. Демидов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 204–207.

В данной работе представлены результаты исследования пальмового масла, как многокомпонентной смеси ацилглицеролов, с применением дифференциального сканирующего калориметра DSC Q-20 TA Instruments, а также приведены исследования чистой стеариновой кислоты в качестве образца сравнения.

409. **Колюбакін, В.** Пальмова олія: "удавані жахи і реальний зиск" / В. Колюбакін // Пекарня та кондитерська. – 2018. – № 6-7, трав.-черв. – С. 28.

410. **Кондратьев, Н. Б.** Влияние природных антиоксидантов – токоферолов на стабильность пальмового масла / Н. Б. Кондратьев // Кондитерское производство. – 2002. – № 3. – С. 36–37. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.

411. **Коноплева, Г. Ф.** Заменитель молочного жира – продукт здорового питания / Г. Ф. Коноплева, Л. В. Лапшина // Переработка молока. – 2015. – № 10 (193). – С. 80–83.

412. **Коростелёв, Н. И.** Триумф пальмового масла в Москве / Н. И. Коростелёв // *Масла и жиры*. – 2013. – № 9-10 (149-150). – С. 42–43.
413. **Кузнецова, Л. Н.** Исследование стеарина пальмового методом ДСК / Л. Н. Кузнецова, В. Ю. Папченко, И. Н. Демидов // *Масложировой комплекс*. – 2014. – № 2 (45). – С. 48–50.
414. **Кузнецова, Л. Н.** Фракционирование пальмового масла / Л. Н. Кузнецова, И. Н. Демидов, В. Ю. Папченко // *Масложировой комплекс*. – 2012. – № 2 (37). – С. 34–37.
415. **Ливинский, А. А.** Современные технологии переработки пальмового масла / А. А. Ливинский // *Масложировая промышленность*. – 2009. – № 3. – С. 10–11.
416. **Макарченко, А.** Тень от пальмы. / А. Макарченко // *FOOD UA. Продукты Украины*. – Київ : Рема-Принт, 2018. – № 3. – С. 22–23. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
417. **Медведев, О. С.** Современные представления о возможном влиянии пальмового масла на здоровье человека / О. С. Медведев, Н. А. Медведева // *Вопросы питания*. – 2016. – № 1. – С. 5–18.
418. **Милорадова, Е. В.** Фракции пальмового масла как основа для создания жиров повышенной пищевой ценности / Е. В. Милорадова // *Масложировая промышленность*. – 2010. – № 3. – С. 14–16.
419. **Непрерывная кристаллизация при фракционировании** // *Масла и жиры*. – 2015. – № 5-6. – С. 21–25.
420. **Новости зарубежных компаний** // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2015. – № 9 (32). – С. 10–11
421. **Нуждин, М.** Пальмовое масло : мифы и реальность / М. Нуждин // *Масла и жиры*. – 2016. – № 11–12 (187-188). – С. 39–41.
422. **О пальмовом масле** // *Пищевая промышленность*. – 2013. – № 6. – С. 46–47.
423. **Окислительная и гидролитическая порча** пальмового масла и жировых продуктов на его основе, при различных условиях хранения и транспортировки / В. В. Бессонов, Л. В. Зайцева, Л. И. Степанова, В. Г. Байков // *Вопросы питания*. – 2012. – Т. 81, № 4. – С. 18–23.
424. **От плантаций в Азии до производителя в России** // *Масложировая промышленность*. – 2009. – № 3. – С. 9.
425. **Пальмовое масло : "зеленый" ответ миру** // *Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки*. – 2011. – № 1. – С. 47.

426. **Пальмовое** масло в России // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5–6 (104-105). – С. 20.
427. **Пальмовое масло** в СНГ: текущая ситуация и перспективы / И. В. Павлова, Н. Л. Черникова, Н. В. Долганова, Е. В. Доценко // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 3 (23). – С. 14.
428. **Пальмовое** масло и кондитерские жиры // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2011. – № 2. – С. 42–45.
429. **Пальмовое** масло как функциональный компонент косметических средств / Л. В. Терещук, Е. А. Тыщенко, М. С. Куракин, Е. Г. Павельева // Масложировая промышленность. – 2006. – № 5. – С. 40–41.
430. **Пальмовое, пальмоядровое и кокосовое** масло // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 10 (83). – С. 26–28.
431. **Пальмовый** десант : тенденции рынка пальмового масла // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 4 (45). – С. 24–27.
432. **Пивень, Е. О** некоторых свойствах смесей растительных жиров / Е. Пивень, Л. В. Пешук, И. Н. Демидов // Олійно-жировий комплекс. – 2004. – № 3 (6). – С. 45–46. – Режим доступа до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/1214> (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.
- Проведено дослідження по створенню сумішевого рідкого жиру, включаючого пальмовий олеїн і одне з рідких рослинних масел.
433. **Пластун, О.** Пальмы в Украине не растут / О. Пластун // Агроперспектива. – 2001. – № 8(20). – С. 18–24. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
434. **Пластун, О.** Производство и потребление. Обзор внешнего и внутреннего рынка тропических масел (пальмовое, пальмоядровое и кокосовое) / О. Пластун // Брутто. – 2004. – № 2. – С. 19–27. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
435. **Прокопенко, Л. Г.** Использование пальмового масла / Л. Г. Прокопенко // Масложировая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 11–13.
436. **Рецептуры** косметических средств с красным пальмовым маслом по уходу за кожей / Е. А. Тыщенко, Л. В. Терещук, Л. А. Яковлева,

- В. М. Позняковский // Масложировая промышленность. – 2010. – № 1. – С. 34–35.
437. **Российский** рынок пальмового масла и тропических жиров // Масложировая промышленность. – 2008. – № 1. – С. 10–11.
438. **Сандрам, К.** Замещение жирных кислот, содержащих трансизомеры : использование пальмового масла как альтернативного источника жиров в США / К. Сандрам // Масложировая промышленность. – 2006. – № 1. – С. 24–26.
439. **Селюк, Л.** Пальмовое масло / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 5 (38). – С. 9.
440. **Силенина, С.** Обзор российского рынка пальмового масла / С. Силенина // Масла и жиры. – 2016. – № 5-6 (181-182). – С. 13–15.
441. **Симонов, Г.** Пальмовое масло : "за" и "против" : влияние на здоровье человека / Г. Симонов // Питание и общество. – 2013. – № 5. – С. 23.
442. **Соколов, Б. К.** Масло нашего здоровья / Б. К. Соколов // Масложировая промышленность. – 2003. – № 3. – С. 56–59.
443. **Тагиева, Т. Г.** Принципы составления жировых основ спредов / Т. Г. Тагиева, В. Н. Григорьева, Л. И. Тарасова // Масложировая промышленность. – 2007. – № 1. – С. 6–9.
444. **Терещук, Л. В.** Продукты фракционирования пальмового масла в производстве спредов / Л. В. Терещук, А. С. Мамонтов, К. В. Старовойтова // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 79–83.
445. **Тимченко, В.** Фракціонування пальмової олії з використанням ПАР / В. Тимченко, А. Мельник, О. Лукіна // Олійно - жировий комплекс. – 2005. – № 1. – С. 21–23.
446. **Требования** КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС к пальмовым маслам и их фракциям // Масложировая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 12–13.
447. **Тыщенко, Е. А.** Оценка потребительских свойств серии косметических средств с красным пальмовым маслом / Е. А. Тыщенко, Г. А. Гореликова, Л. А. Яковлева // Масложировая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 42–43.
448. **Уайерс, Р.** Производство пальмового масла с использованием возобновляемых природных резервов / Р. Уайерс // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 6 (122). – С. 4–7.
- Использование для производства сырья возобновляемых источников становится настоящей потребностью для пищевой промышленности, так как производители начали понимать, что это является залогом их успешной работы в будущем и обеспечивает снижение отрицательного влияния отрасли на окружающую среду.

449. **Удовенко, А. А.** Устойчивое пальмовое масло / А. А. Удовенко // Масложировая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 9–10.
450. **Фракціонування** пальмової олії / Л. М. Кузнецова, П. Ф. Петік, І. М. Демидов, В. Ю. Папченко // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 85.
451. **Что** такое пальмовое масло // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 6 (103). – С. 22–23.

## 5.4. Оливковая олія

### Статті з наукових та фахових видань

452. **Green vs black** : Рынок оливок и маслин // Мир продуктов. – 2014. – № 10 (109). – С. 18–20.
453. **Арасланова, А.** Прованские дары : Тенденции рынка оливкового масла / А. Арасланова // Продукты Украины. Food UA. – 2012. – № 5. – С. 30–33.  
Растущая конкуренция на рынке и хорошие урожаи спровоцировали обвал цен на оливковое масло до исторического 10-летнего минимума. Ждать дешевого масла украинскому потребителю не стоит, хотя с каждым годом потребление этого продукта в стране растет "семимильными" глотками.
454. **Арефьева, Е.** Прованское масло / Е. Арефьева // Питание и общество. – 2012. – № 1. – С. 21.
455. **Боровик, А.** Виват, король здоровья! Тенденции украинского рынка оливкового масла / А. Боровик // Food & Drinks. Продукты и напитки. – 2008. – № 8. – С. 26–30. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic\\_id=34143](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic_id=34143) (дата обращения: 23.10.2019). – Название с экрана.
456. **Бурдун, Н. И.** Рассказ о пользе оливкового масла / Н. И. Бурдун // Масложировая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 38–40.
457. **Верещагин, А. Л.** Идентификация кедрового, льняного и оливкового масел методами дифференциальной сканирующей калориметрии и термомеханического анализа / А. Л. Верещагин, Н. В. Бычин // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 118–120.
458. **Жидкое** золото оливы : О пользе оливкового масла // Продукты Украины. – 2010. – № 10. – С. 47.
459. **Жидкое** золото экзотики : Тренды рынка оливкового масла в Украине // Мир продуктов. – 2014. – № 7 (106). – С. 14–19.
460. **Жога, Е.** "Дольче вита" по-украински. Оливковое масло. / Е. Жога // Гастрономъ. – 2006. – №3. – С. 13. – Режим доступа до електронного каталогу

Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 22.10.2019). – Назва з екрана.

461. **Казанцев, Т.** Заморское – презаморское – средиземноморское ! = Russian olive oil market : Российский рынок оливкового масла / Т. Казанцев // Российский продовольственный рынок. – 2012. – № 3 (129). – С. 30–32.

462. **Кондоло, М.** Высочайшее качество – надежный путь к успеху / М. Кондоло // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 8–9 (102). – С. 16–17.

463. **Кузнецова, Н.** Время оливкового. Российский рынок оливкового масла / Н. Кузнецова // Новости торговли. – 2009. – № 5-7(134). – С. 24–26. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic\\_id=34143](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic_id=34143) (дата обращения: 09.10.2019). – Название с экрана.

464. **Лабариле, М.** Оливковое масло глазами профессионалов / М. Лабариле // Масложировая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 16–17.

465. **Любина, Е.** Прованское масло / Е. Любина // Питание и общество. – 2012. – № 2. – С. 28–29.

466. **Манк, В. В.** Качественное оливковое масло для кондитерских изделий / В. В. Манк, И. Г. Радзиевская // Масложировой комплекс. – 2014. – № 2 (45). – С. 45–46.

467. **Масло** масляное // Пищевые технологии и оборудование. Food Technologies & Equipment. – 2018. – № 7 (91). – С. 10–13.

468. **Москвич, Т.** Всё об оливковом масле. Рецепты. / Т. Москвич // Ресторанная жизнь. – 2006. – № 6-7. – С. 22–27. – Режим доступа до электронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 22.10.2019). – Назва з екрана.

469. **Нефтепоглощающие** сорбенты из отходов производств оливкового масла: технико-технологические и маркетинговые аспекты / И. Г. Гафаров, Г. М. Мишулин, И. Г. Шайхиев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5-6 (317-318). – С. 102–105.

470. **Оливковое** масло глазами профессионалов // Пищевая промышленность. – 2012. – № 4. – С. 52.

471. **Оливковое** масло из Испании // Российский продовольственный рынок. – 2013. – № 2 (135). – С. 39.

472. **Оливковое** масло со вкусом античности // Продукты питания. – 2008. – № 5. – С. 24–25.

473. **Остерігайтеся** купувати оливкову олію, розливу в тій країні, де оливкові дерева не ростуть // *Зерно і хліб*. – 2013. – № 4. – С. 91.
474. **Петрович, О.** Конец спокойной жизни. В последний год рынок оливкового масла в Украине активен как никогда / О. Петрович // *Продукты питания*. – 2008. – № 5. – С. 19–22.
475. **Плоды** просвещения // *Гастрономъ*. – 2013. – № 2 (133). – С. 49.
476. **Полякова-Черных, Н.** Дари Афины, или Оливковое масло – помощник для шеф-повара / Н. Полякова-Черных // *Рестораторъ*. – 2007. – № 11. – С. 56–62. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.
477. **Радзиевская, И. Г.** Оливковое масло для отечественного потребителя / И. Г. Радзиевская // *Продукты & ингредиенты*. – 2015. – № 11 (130). – С. 28–30.
478. **Раевская, М.** Нецелевое назначение. Красота и здоровье : оливковое масло, "внутреннее" и "наружное" / М. Раевская // *Гастрономъ*. – 2006. – № 10. – С. 116–117. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
479. **Ралзиевская, В. В.** Качественное оливковое масло для кондитерских изделий / В. В. Ралзиевская // *Масложировой комплекс*. – 2014. – № 2 (45). – С. 45–46. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic\\_id=34143](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic_id=34143) (дата обращения: 23.10.2019). – Название с экрана.
480. **Родникова, А. А.** Определение перекисного и анизидинового чисел масла подсолнечного / А. А. Родникова // *Масла и жиры*. – 2016. – № 9-10. – С. 24–25.
481. **Санчес, Э.** Оливка – королева Средиземноморья / Э. Санчес // *Рестораторъ*. – 2012. – № 6. – С. 58–59. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
482. **Секреты** оливкового масла // *Гастрономъ*. – 2005. – № 10. – С. 52–53. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.

483. **Топор, С.** Разрешите представиться – Oliveira da Serra' ! / С. Топор // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 2 (41). – С. 9.
484. **Тургенева, М.** Новый вкус оливкового масла. / М. Тургенева // Гастрономъ. – 2006. – № 10. – С. 62–63. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
485. **Федак, Н. В.** Порівняльна характеристика жирнокислотного складу олії оливкової та високоолеїнової соняшникової / Н. В. Федак, А. М. Діхтярь // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність. У 2-х ч. Ч. 1. – 2014. – С. 67–68. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 22.10.2019). – Назва з екрана.
486. **Фролова, Н. Н.** Экспресс-метод идентификации оливкового масла / Н. Н. Фролова, Н. Н. Храброва // Масложировая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 27.
- Рассмотрены проблемы методического обеспечения идентификации оливковых масел. Разработан экспресс-метод, позволяющий проводить идентификацию оливковых масел в целях выявления фальсификации оливковых масел первого отжима от оливковых масел из выжимок.
487. **Хорошее** начало // Гастрономъ. – 2012. – № 8. – С. 91.
488. **Что** нужно знать об оливковом масле // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 7-8 (112–113). – С. 18–19.
489. **Шайхлисламова, А.** Области применения UV/VIS -спектрофотометрии / А. Шайхлисламова // Масла и жиры. – 2016. – № 9-10. – С. 16–18.
490. **Шахин, М.** Разработка рецептуры оливкового масла с повышенными функциональными и антиоксидантными свойствами / М. Шахин, Н. В. Долганова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 3 (26). – С. 57–63.

## 5.5. Бавовняна олія

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

491. **Артиков, А.** Концентрирование растворов хлопкового масла в органических средах и создание новой аппаратуры : автореф. дис. ... д-ра техн.



наук:05.18.12 / А. Артиков ; Московский технологический институт пищевой промышленности – Москва, 1983. – 38с.

492. **Гулямов, Ш. М.** Математическое моделирование и оптимизация процессов экстрагирования хлопкового масла : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / Ш. М. Гулямов ; Киевский технологический институт пищевой промышленности – Киев, 1981. – 45 с.

493. **Маматкулов, А. Х.** Повышение эффективности работы дезодорационной зоны окончательного дистиллятора хлопковой мисцеллы : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.12 / Абдукодир Хамиджанович Маматкулов ; Ташкентский политехнический институт. – Ташкент, 1984. – 22 с.

494. **Назиркулов, А. Н.** Повышение эффективности процесса экстрагирования хлопкового масла из гранулированного материала : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.12 / А. Н. Назиркулов ; Ташкентский политехнический институт. – Ташкент, 1990. – 24 с.

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

495. **Гулямов, Ш. М.** Математическое моделирование и оптимизация процессов экстрагирования хлопкового масла : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 Шухрат Манапович. Гулямов ; Ташкентский политехнический институт им. Абу Райхана Беруни. – Ташкент, 1981. – 608 с.

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

496. **Абдуллаева, З. Н.** Влияние природы растительного масла на процесс жаренья сырья / З. Н. Абдуллаева, К. Х. Мажидов, М. Н. Рахимов // Масложировая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 30.

Исследовано влияние различных видов жировых смесей на качественные показатели продукции при жарении сельхозсырья. Усовершенствована методика ИК-спектроспецифического анализа с получением спектральных данных в ИК-области с их последующим различением для идентификации качества исходных и гретых жиров.

497. **Абдурахимов, А. А.** Рафинация хлопковой мисцеллы с использованием процессов гидратации и электромагнитной обработки / А. А. Абдурахимов, Ю. К. Кадриков, К. П. Серкаев // Масложировая промышленность. – 2014. – № 4. – С. 16–18.

498. **Абдурахимов, А. А.** Совершенствование технологии рафинации хлопкового масла в мисцелле / А. А. Абдурахимов, Ю. К. Кадыров, К. П. Серкаев // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2013. – № 7-8(147-148). – С. 16–17.

499. **Абдурахимов, А. А.** Электрофизическая интенсификация рафинации хлопковой мисцеллы / А. А. Абдурахимов, Ю. К. Кадыров, К. П. Серкаев // Масла и жиры. – 2013. – № 11-12 (151-152). – С. 38–39.

500. **Бафаева, Г. Н.** Хлопковый пальмитин – ценное сырье для получения заменителя масла какао / Г. Н. Бафаева, Ф. Б. Ашуров, С. А. Абдурахимов // Масложировая промышленность. – 2012. – №1. – С. 29–30. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
501. **Бегунов, А. Н.** Анализ схемы контроля технологического процесса методом материального баланса (на примере производства хлопкового масла) / А. Н. Бегунов, А. А. Коваль // Масложировая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 8–11.
502. **Бозоров, Д. Х.** Расширение ассортимента пищевого хлопкового масла с использованием БАД / Д. Х. Бозоров, Н. К. Мажидова, Ш. Ш. Сагдуллаев // Масложировая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 15–16. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 23.10.2019). – Название с экрана.
503. **Изменение** химического состава хлопкового масла при щелочной рафинации / М. З. Комилов, К. Х. Мажидов, М. Ф. Зайниев, А. Б. Джамалов // Масложировая промышленность. – 1999. – № 1. – С. 23.
504. **Интенсификация** технологии рафинации хлопкового масла / К. Х. Мажидов, С. Ш. Исмаев, Н. К. Мажидова, И. Х. Хужанов // Масложировая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 31–34.
505. **Исмаев, С. Ш.** Интенсификация рафинации хлопкового масла с применением электромагнитной обработки / С. Ш. Исмаев, К. Х. Мажидов // Масложировая промышленность. – 2008. – № 5. – С. 22–23.
506. **Исмаев, С. Ш.** Способ рафинации хлопкового масла / С. Ш. Исмаев, К. Х. Мажидов // Масложировая промышленность. – 2008. – № 6. – С. 23–24.
507. **Исследование** процесса рафинации хлопкового масла в мисцелле / Д. А. Равшанов, Ю. К. Кадилов, М. Т. Турсунов, О. К. Юнусов // Масложировая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 17.
508. **Йулчиев, А. Б.** Влияние СВЧ-обработки хлопковой мятки на показатели прессового масла и жмыха / А. Б. Йулчиев // Масложировая промышленность. – 2015. – № 3. – С. 13–17.
509. **Мажидов, К. Х.** Повышение качества рафинированного хлопкового масла / К. Х. Мажидов // Пищевая промышленность. – 1996. – № 4. – С. 20. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : [http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic\\_id=26425](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic_id=26425) (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.

510. **Мажидов, К. Х.** Производство жидких и твёрдых пищевых жиров на основе каталитической модификации хлопкового масла. / К. Х. Мажидов // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 48–49. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
511. **Мажидова, К. Х.** Усовершенствованная технология гидрогенизации хлопкового масла / К. Х. Мажидова, К. К. Сагтаров // Пищевая промышленность. – 1992. – № 5. – С. 10–11.
512. **Мажидова, Н. К.** Гидрирование хлопкового масла на катализаторах нового поколения / Н. К. Мажидова, Ю. К. Кадиров, М. Н. Рахимов // Масложировая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 11–12.
513. **Математическое** моделирование и оптимизация процессов получения заменителя масла какао из хлопкового саломаса методом его переэтерификации в смеси с другими жидкими маслами / С. А. Абдурахимов, Г. У. Тиллаева, А. Т. Абралов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1994. – № 1-2 (218-219). – С. 62–65.
514. **Нетрадиционные** виды масел. Хлопковое масло // Масложировая промышленность. – 2008. – № 6. – С. 25–26. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : [http://elcat.hduht.edu.ua/DocDescription?doc\\_id=49730](http://elcat.hduht.edu.ua/DocDescription?doc_id=49730) (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.
515. **Новое** в технологии гидрогенизации хлопкового масла / М. М. Маматкулов, Р. А. Усманов, К. Х. Мажидов, А. Б. Джамалов // Масложировая промышленность. – 2000. – № 2. – С. 31.
516. **Новые** направления в технологии каталитической гидрогенизации хлопкового масла / Г. Н. Бафоева, С. А. Абдурахимов, К. Х. Мажидов, М. Н. Рахимов // Масложировая промышленность. – 2015. – № 5. – С. 14–16.
517. **Новые** разработки в технологии переэтерификации хлопкового масла и его продуктов / Н. К. Мажидова, Б. Н. Бобомуродов, А. Т. Олтиев // Масложировая промышленность. – 2015. – № 4. – С. 30–32.
518. **Нуритдинов, Б. С.** Условия хранения и качественные показатели хлопкового и сафлорового масел / Б. С. Нуритдинов, М. Н. Рахимов, К. Х. Мажидов // Масложировая промышленность. – 2014. – № 3. – С. 29–32.
519. **Нуритдинов, Б. С.** Устойчивость пищевого хлопкового масла с добавкой витамина А для длительного хранения / Б. С. Нуритдинов, К. Х. Мажидов, М. Н. Рахимов // Масложировая промышленность. – 2013. – № 6. – С. 28–30.

520. **Олтиев, А. Т.** Математическое моделирование процесса фракционирования хлопкового и соевого масла / А. Т. Олтиев // Масложировая промышленность. – 2014. – № 5. – С. 34–36.

521. **Определение** доли сафлорового масла в смеси с хлопковым / Т. В. Черненко, Н. Т. Тульченко, Н. К. Юлдашев // Масложировая – 2011. – № 2. – С. 13–14.

С целью повышения биологической и пищевой ценности хлопкового масла были получены его смеси с сафлоровым маслом. Для целей идентификации и определения фальсификатов рекомендован графический метод анализа состава купажей по содержанию жирных кислот, промышленность.определенных методом ГЖХ. Ориентировочные данные можно получить по йодным числам смесей.

522. **Расширение** ассортимента пищевого хлопкового масла с использованием БАД / Д. Х. Бозоров, Н. К. Мажидова, Ш. Ш. Сагдуллаев // Масложировая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 15–16.

523. **Рузибаев, А. Т.** Интенсификация процесса гидрогенизации хлопкового масла / А. Т. Рузибаев, Ю. К. Кадиров, О. К. Юнусов // Масложировая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 33–34.

524. **Саломов, Б. Х.** Характеристика хлопкового масла и его смеси с говяжьим жиром при термической обработке / Б. Х. Саломов, Ж. Х. Жураев // Масложировая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 18–19.

525. **Спектор, Р. Ю.** Хлопковое масло – продукт вторичный ? / Р. Ю. Спектор // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2013. – № 7-8(147-148). – С. 6–8.

526. **Суванова, Ф. У.** Применение цеолитов для очистки хлопкового масла / Ф. У. Суванова // Масложировая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 16–17.

527. **Сулайманова, Г. Х.** Влияние электромагнитного поля на степень очистки хлопкового масла / Г. Х. Сулайманова, М. Н. Рахимов, К. Х. Мажидов // Масложировая промышленность. – 2015. – № 5. – С. 18–19.

528. **Султанов, А. А.** Повышение качества рафинированного хлопкового масла, полученного из высокоопушенных семян / А. А. Султанов, Ш. Ш. Хакимов, К. Х. Мажидов // Масложировая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 28–29.

529. **Хлопковое** масло // Масложировая промышленность. – 2008. – № 6. – С. 25–26.

## 5.6. Тваринні жири та жири морських ссавців

### Книги, довідники, навчальні видання

530. **Голуб, Л. С.** Виробництво харчових тваринних жирів : навч. посібник / Л. С. Голуб, Л. Л. Руднева, М. В. Луценко; Держ. ВНЗ "Український державний хіміко-технологічний університет". – Дніпропетровськ : ДВНЗ УДХТУ, 2016. – 167 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.
531. **Довідник** технолога олійно-жирового виробництва: / упоряд. Р. Й. Кравців – Львів : 2004. – 76 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.
532. **Клименко, М. М.** Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості : навч. посібник / М. М. Клименко, В. М. Пасічний, М. М. Масліков ; за ред. М. М. Клименка; Національний університет харчових технологій – Вінниця : Нова Книга, 2005. – 384 с.
533. **Козлов, Г. Ф.** Товароведение продовольственных товаров животного происхождения / Г. Ф. Козлов, А. Я. Каминський, Ф. Е. Дубровин : учеб. пособие. Ч. 2 / Одесская национальная академия пищевых технологий, Одесский государственный экономический университет. – 3-е изд., перераб. и доп. – Одесса : Лерадрук, 2011. – 364 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [https://elc.library.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](https://elc.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
534. **Либерман, С. Г.** Производство пищевых животных жиров на мясокомбинатах : учебник / С. Г. Либерман. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 256 с.
535. **Либерман, С. Г.** Справочник по производству пищевых животных жиров / С. Г. Либерман, В. П. Петровский. – Изд. 4-е, доп. и перераб. – Москва : Пищевая промывшленность, 1972. – 488 с.
536. **Навчальний** посібник з технології жирів і жирозамінників для студентів факультету харчових технологій за спеціальністю 7.091705 "Технологія жирів і жирозамінників" / Р. Й. Кравців ; Львівська національна академія ветеринарної медицини ім. С. З. Гжицького. Кафедра технології м'яса і м'ясних виробів. – Львів : 2005. – 93 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

537. **Паска, М. З.** Технологія тваринних жирів : навч.- метод. посібник / М. З. Паска. – Львів : Добра справа, 2010. – 135 с.

У навчально-методичному посібнику викладено основні питання контролю якості тваринного жиру, описано зміни, які відбуваються у харчових жирах під час зберігання. Особливу увагу приділено впливу жирно-кислотного складу на властивості та тривалість зберігання харчових жирів, а також виявленню надлишкової кількості антиоксидантів у жирах, санітарно-гігієнічним вимогам до цеху харчових тваринних жирів. Виявлено вплив сировини на формування асортименту, якість та харчову цінність топлених жирів.

538. **Производство и использование белкового жирового концентрата** / А. Д. Ульянова, Р. Г. Майер, Е. Л. Бакман, Н. К. Колот ; под ред. Р. Г. Майера. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 80 с.

539. **Файвишевский, М. Л.** Производство пищевых животных жиров / М. Л. Файвишевский. – Москва : Антиква, 1995. – 384 с.

Приведена характеристика сырья для производства пищевых животных жиров. Описаны подготовка, хранение и консервирование жира-сырца, кости и костного остатка. Рассмотрены технологические процессы извлечения жира из жира-сырца и кости с применением различных методов, процессы малоотходной -выработки пищевых животных жиров. Дана характеристика применяемого оборудования для получения жираизразличных видов сырья. Перечислены требования к качеству пищевых животных жиров, даны ориентировочные нормы выхода готового продукта при использования различного оборудования, а также сырья разных видов скота. Описаны пути использования пищевых животных жиров и показаны методы повышения их биологической ценности.

540. **Хомутов, Б. И.** Хранение пищевых жиров / Б. И. Хомутов, Л. Н. Ловачев. – Москва : Экономика, 1972. – 160 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [https://elc.library.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](https://elc.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.

В книге обобщены исследования факторов, определяющих устойчивость пищевых жиров при хранении. Приводятся теоретические представления о химических процессах, характеризующих изменения качества пищевых жиров при хранении. Анализируя отечественный и зарубежный опыт авторы дают рекомендации по повышению устойчивости жиров при хранении.

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

541. **Жиры. Химический состав и экспертиза качества** / О. Б. Рудаков, А. Н. Пономарев, К. К. Полянский, А. В. Любарь. – Москва : ДеЛипринт, 2005. – 312 с.

В книге описано применение дифференциального термического анализа для идентификации (определения чистоты, натуральности) пищевых жиров, как животных (молочный жир – сливочное масло и др.), так и растительных масел. Дана характеристика большого числа

пищевых жиров и масел и подробно описана методика дифференциального термического анализа на примерах распространенных видов жировой продукции.

542. **Зайцева, Л. В.** Транс-изомеры жирных кислот : история вопроса, актуальность проблемы, пути решения : монография / Л. В. Зайцева, А. П. Нечаев, В. В. Бессонов. – Москва : ДеЛи плюс, 2012. – 56 с.

В монографии рассмотрены пути поступления трансизомеров жирных кислот в продукты питания и различия в составе транс-изомеров, содержащихся в жирах жвачных животных и образующихся в процессе промышленной переработки масел и жиров. Представлены результаты исследований по влиянию различных...

543. **Іванов, С. В.** Технологія купажованих жирів збалансованого жирнокислотного складу : монографія / С. В. Іванов, Л. В. Пешук, І. Г. Радзієвська ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2013. – 210 с.

Монографія висвітлює теоретичне узагальнення і нове вирішення науковотехнічної задачі створення функціональних жирових продуктів, орієнтованих на реалізацію концепції здорового харчування. В роботі науково обґрунтовано доцільність застосування рослинних олій для стабілізації та удосконалення якісних показників твердих тваринних жирів, розроблено технологію купажованих тваринно-рослинних жирів, встановлено оптимальний їх склад, рецептури емульсій прямого типу з використанням купажованого жиру і визначено напрями використання розробленої технології у суміжних галузях харчової промисловості.

544. **Технології** продуктів з модифікованим жировим складом : реалії та тенденції : монографія / О. А. Савченко, О. В. Грек, А. Б. Петрина ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : Компринт, 2018. – 250 с.

В монографії узагальнені реалії та тенденції розроблення технологій продуктів із сировини тваринного походження з модифікованим складом. Наведена інформація щодо теоретичного підґрунтя удосконалення технологій молочних та м'ясних продуктів із рослинними жирами різної модифікації. Розглянута характеристика сучасного асортименту спредів, плавлених сирів та м'ясних паштетів. Описані інновації в технологіях продуктів з модифікованим жировим складом. Представлено сучасний підхід до подовження термінів зберігання виробів та удосконалення стадій виробництва.

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

545. **Качур, В. И.** Исследование свойств и состава утилизируемых на мясокомбинатах животных жиров с целью применения их в производстве мыла : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Качур Вильям Иванович ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1975. – 26 с.

546. **Радзієвська, І. Г.** Розробка технології купажованих тваринно-рослинних жирів підвищеної харчової цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Радзієвська Ірина Гіронтіївна ; Національний технічний університет

"Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2010. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

Роботу присвячено розробленню науково обґрунтованої технології функціональних жирових продуктів – комбінованих сумішей на основі тваринних жирів та рослинних олій, яка дає змогу підвищити харчову і фізіологічну цінність та забезпечити стабільність технологічних властивостей продукту в процесі виробництва та зберігання.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

547. **Качур, В. И.** Исследование свойств и состава утилизируемых на мясокомбинатах животных жиров с целью применения их в производстве мыла : дис. ... канд. техн. наук: 05.18.04 / Качур Вильям Иванович ; Киевский технологический институт пищевой промышленности . – Киев, 1975. – 165 с.

### Статті з наукових та фахових видань

548. **Дубинець, К. О.** Застосування екстрактів лікарських рослин природних антиоксидантів для стабілізації жиру чорноморської акули катран / К. О. Дубинець, Н. В. Федак // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 19–20.

549. **Золотний, А. В.** Сравнительная оценка современных методов повышения качества животных жиров / А. В. Золотний, В. И. Мартовщук, Е. В. Мартовщук // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 27–28.

550. **Иванкин, А. Н.** О качестве растительных и животных жиров / А. Н. Иванкин, И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова // Масложировая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 8–11.

Представлены результаты жирнокислотного состава жиров и масел животного и растительного происхождения.

551. **Іщенко, А. В.** Визначення антиоксидантної дії гумінових речовин по відношенню до рослинних та тваринних жирів / А. В. Іщенко // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 95.

552. **Кузьмичева, М. Б.** Российский рынок пищевых животных жиров / М. Б. Кузьмичева // Мясная индустрия. – 2011. – № 11. – С. 4–7.

553. **Мамиконян, М. Л.** О возможности использования растительных жиров в мясном производстве / М. Л. Мамиконян // Масложировая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 24–25.

554. **Пешук, Л. В.** Исследование влияния растительных масел на устойчивость свиного жира / Л. В. Пешук, И. Г. Радзиевская // Масложировой комплекс. – 2017. – № 2 (57). – С. 43–47.



555. **Правдивый, А.** Животные топленые жиры / А. Правдивый // Мясное дело. – 2010. – № 7. – С. 16–17. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 25.10.2019). – Название с экрана.

556. **Сидоренко, О.** Споживні властивості жиру акули катран / О. Сидоренко, Н. Боліла, С. Шаповал // Товари і ринки. – КНТЕУ, – 2017. – Т. 1. – № 2 (24). – С. 50–58. – Режим доступа до электронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету [http : http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic\\_id=6696](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/TopicDescription?topic_id=6696) (дата звернення: 25.10.2019). – Назва з екрана.

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

558. **Файвишевский, М. Л.** Использование продуктов переработки убойных животных в масложировом производстве / М. Л. Файвишевский // Масложировая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 21–23.

559. **Чернуха, И. М.** Инновационная энергосберегающая технология переработки жировых отходов и жирового сырья животного происхождения в альтернативное биодизельное топливо / И. М. Чернуха, Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина // Всё о мясе. – 2011. – № 3. – С. 4-5.

Специалистами ВНИИМПа были подобраны твердые щелочные и кислотные катализаторы для интенсификации процессов этерификации свободных жирных кислот (СЖК) и тансэтерификации триглицеридов в моноалкиловые эфиры, т. е. биодизельное топливо. Применение таких инновационных малотоксичных реактивов повышает экологичность производства жидкого биотоплива из выотных жиров и позволяет получить более чистый продукт.

**Книги, навчальні видання, довідники**

560. **Бренц, М. Я.** Жиры и их использование в питании / М. Я. Бренц. – Москва. : Пищевая промышленность, 1973. – 64 с.  
Книга знакомит читателей с интересными сведениями о составе и пищевой ценности природных жиров растительного и животного происхождения, а также жировых продуктов, выпускаемых нашей маргариновой промышленностью. В ней показана биологическая роль жира как необходимого фактора питания и приведены современные данные о потребности человека в жирах, вскрыто значение жиров как ценнейших источников биологически активных веществ. Поскольку потребительские свойства и пищевая ценность жировых продуктов в большей степени зависят от их технологической обработки, автор дает читателю краткие сведения о современных методах получения и переработки жиров и масел.
561. **Бухтарева, Э. Ф.** Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / Э. Ф. Бухтарева, Т. П. Ильенко-Петровская, Г. В. Твердохлеб. – Москва : Экономика, 1985. – 296 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета <http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 09.10.2019). – Название с экрана.
562. **Денисова, С. А.** Пищевые жиры / С. А. Денисова, Т. В. Пилипенко ; Отраслевой центр повышения квалификации работников торговли Министерства внешнеэкономических связей и торговли. – Москва : Экономика, 1998. – 79 с.
563. **Дмитриченко, М. И.** Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : Учеб. пособие / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. – Санкт-Петербург : Питер, 2004. – 352 с.
564. **Жиры в пищевой промышленности = Fats in Food Technology** / ред.-сост. К. К. Раджа. – Санкт-Петербург : Профессия, 2016. – 464 с. – ( Научные основы и технологии). – Режим доступа к электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 11.10.2019). – Название с экрана.
565. **Ильенко-Петровская, Т. П.** Товароведение пищевых жиров, молока и молочных товаров : учебник / Т. П. Ильенко-Петровская, Э. Ф. Бухтарева. – Москва : Экономика, 1980. – 304 с.

566. **Левицький, А. П.** Идеальная формула жирового питания / А. П. Левицький ; Академия медицинских наук Украины, Институт стоматологии, Українська академія аграрних наук – Одесса : НПА "Одеська біотехнологія", 2002. – 64 с.

567. **Пучкова, Л. И.** Жиры в хлебопечении / Л. И. Пучкова. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1976. – 23 с.

568. **Технология** жиров и жиरो-заменителей : учебник / В. Х. Паронян, Ф. И. Мазняк, Н. М. Кафиев, И. Б. Чекмарева. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 352 с.

569. **Тищенко, Є. В.** Харчові жири : підручник / Є. В. Тищенко ; Київський національний торгово-економічний університет. – 3-тє вид., перероб. та доп. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 268 с.

У підручнику описано хімічний склад харчових жирів, їх харчову цінність, зміни, які відбуваються у харчових жирах під час зберігання Особливу увагу приділено питанню впливу на споживні властивості й тривалість зберігання харчових жирів їх жирнокислотного складу та речовин, супутніх жирам. Наведено органолептичні, фізичні, хімічні показники та показники харчової безпечності жирів.

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

570. **Жири у виробництві харчової продукції** : монографія / Л. З. Шильман, І. В. Сімакова, Н. В. Камсуліна ; за заг. ред. Л. З. Шильмана. – Суми : Університетська книга, 2019. – 278 с.

У монографії висвітлено результати наукових досліджень авторів щодо використання жирів у виробництві харчової продукції і показано зміни, які відбуваються в жирах у процесі виробництва продукції.

571. **Жировые продукты** для здорового питания. Современный взгляд / Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова, А. П. Нечаев, В. А. Тутельян : монография. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 396 с. – Режим доступа до електронного каталогу Науково- технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

В монографии рассматриваются вопросы питания и здоровья, основы государственной политики в области здорового питания. Предназначена для работников пищевой промышленности, сотрудников учебных заведений, руководящих должностных лиц.

572. **Технологія** кулінарної продукції з використанням олії соняшникової високоолеїнового типу: монографія / А. М. Діхтярь ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Рогожников О. В., 2017. – 135 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 17.10.2019). – Назва з екрана.

Визначено вплив технологічних чинників на властивості олії соняшникової високоолеїнового типу. Обґрунтовано раціональні параметри технологічної обробки олії соняшникової високоолеїнового типу, що дозволяють використовувати її як рецептурний компонент заварного тіста та середовище для смаження. Одержано комплекс нових даних, що характеризують органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та токсикологічні показники, поживну цінність нової продукції, науково обґрунтовано умови й терміни зберігання.

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

573. **Некрасов, П. О.** Науково-практичні основи технології жирів функціонального призначення : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.06 / Некрасов Павло Олександрович ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2010. – 36 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

Роботу присвячено створенню науково-практичних основ ферментативних енергозберігаючих технологій виробництва жирів функціонального призначення та харчових емульсій на їх основі, що мають дієтичні і лікувально-профілактичні властивості.

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

574. **Арсеньєва, Л. Ю.** Зміна жирнокислотного складу жирової сировини під час термічного оброблення харчових продуктів / Л. Ю. Арсеньєва, В. М. Мельниченко // Харчова промисловість. – 2016. – Вип. 20. – С. 61–66.

Проведено газохроматографічний аналіз жирнокислотного складу різних видів жирів, які використовуються у виробництві кондитерських і хлібобулочних виробів. Визначено зміни жиру, що відбуваються під час термічного оброблення. Ідентифіковано олії, які використовувались для приготування жирів, взятих для дослідження (кокосова, арахісова, соєва та соняшникова). Удосконалення методу вилучення жиру з готового продукту.

575. **Барышева, О. С.** Мы заботимся о ваших детях так же, как о своих. Технические масла в пищевой промышленности – преступление / О. С. Барышева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 12 (124). – С. 26–28.

576. **Белковые** продукты растительного происхождения: пищевая ценность и возможность комбинирования / М. А. Лабейко, О. А. Моргун, И. П. Петик, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2018. – № 4 (63), дек. – С. 40–43.

Замена животных белков растительными в питании человека и/или животных без лимитирования по одной или нескольким аминокислотам возможна путем комбинирования растительных белков или путем определенной обработки уже имеющихся белковых продуктов. Это дает возможность не только улучшить аминокислотный состав белка, но и повысить его усвояемость.

577. **Бульчук, Е. А.** Роль жира в формировании качества ириса / Е. А. Бульчук, Р. Хартел // Кондитерское производство. – 2016. – № 3. – С. 18–21.

578. **Вибір і обґрунтування** жирової основи рослинного походження для крему / А. П. Белінська, С. В. Жирнова, Т. О. Овсянникова, Т. П. Мандзій // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2018. – № 4. – С. 63–67.

579. **Гордієнко, Л. В.** Вплив співвідношення рецептурних компонентів на реологічні властивості емульсії для пісочного тіста. / Л. В. Гордієнко, І. В. Жидецька // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 1, Вип. 38. – С. 214–217.

Розглянуто питання додавання олії до складу емульсії для пісочного тіста та її вплив на реологічні властивості модульних систем та емульсії. Встановлено ступінь зміни ефективної в'язкості систем в залежності від вмісту кукурудзяної олії та наявності стабілізатору.

580. **Давидович, О. Я.** Нетрадиційні види олій у виробництві борошняних кондитерських виробів / О. Я. Давидович, Н. С. Палько // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 3 (99). – С. 8–9.

581. **Дорохович, А. М.** Жири, які доцільно використовувати в борошняних кондитерських виробках для дітей, що хворіють на целиацію та цукровий діабет / А. М. Дорохович, О. В. Бабіч // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2011. – № 4 (37). – С. 26–27.

582. **Драчева, Л. В.** Трансжиры как угроза здоровью и один из ключевых факторов роста сердечно-сосудистых заболеваний в России / Л. В. Драчева // Масложировая промышленность. – 2015. – № 6. – С. 35–37.

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

584. **Жиринокислотний склад** молочних рослинно-жирових продуктів / О. Грек, О. Красуля, О. Савченко, А. Петрина // Ukrainian journal of food science. – 2014. – vol. 2, issue 1. – С. 14–21.

585. **Жиры** специального назначения для пищевой промышленности / И. В. Павлова, М. Б. Коблицкая, Н. Л. Черникова // Масла и жиры. – 2012. – № 2. (131). – С. 4–6.

586. **Зайцева, Л. В.** Жиры специального назначения / Л. В. Зайцева // Молочная промышленность. – 2010. – № 6. – С. 56–57.
587. **Зайцева, Л. В.** Транс-изомеры жирных кислот – вред и опасность / Л. В. Зайцева // Масла и жиры. – 2015. – № 3-4 (167-168). – С. 20–22.
588. **Звягинцева, М. В.** Специализированные жиры для продукции с заданными функциональными и потребительскими свойствами / М. В. Звягинцева, А. В. Предыбайло // Кондитерское производство. – 2009. – № 3. – С. 12.
589. **Игнатов, В. И.** Специализированные жиры и маргарины для мучных кондитерских изделий: назначение и функциональные свойства / И. В. Игнатов, И. Г. Трубач // Пищевая промышленность. – 2005. – № 9. – С. 94–95.
590. **Идеальное** для жарки // Пищевые технологии и оборудование. Food Technologies & Equipment. – 2019. – № 2 (94). – С. 14–17.
591. **Использование** жирного кориандрового масла для пищевых целей / С. Ф. Быкова, В. В. Ключкин, С. И. Майрамян, С. Г. Григорьянц // Масложировая промышленность. – 2008. – № 2. – С. 36–39.
592. **Камышова, Е. Г.** Жиры для производства начинок / Е. Г. Камышова // Кондитерское производство. – 2011. – № 3. – С. 11–13.
593. **Ключникова, Л. В.** Применение эмульгаторов для модификации свойств масел и жиров. Функциональные масла и жиры / Л. В. Ключникова // Масла и жиры. – 2005. – № 6 (52). – С. 12.
594. **Кобець, О. С.** Досвід використання рослинних олій з нетрадиційної сировини і харчовій промисловості / О. С. Кобець, С. С. Олійник, О. В. Арпуль, В. Ф. Доценко // Научный взгляд в будущее. – Выпуск 2 (2), том 2. – Одесса : КУПРИЕНКО С. В. – 2016. – С. 56–63. – Режим доступа до Електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/26875> (дата звернення: 21.10.2019). – Назва з екрана.
595. **Комаров, Н. В.** Жировые продукты для геродиетического питания / Н. В. Комаров, К. Г. Савилова, А. С. Левина // Масложировая промышленность. – 2006. – № 6. – С. 12–13.
596. **Кулакова, С. Н.** Возможности использования растительных масел тропического происхождения / С. Н. Кулакова, В. В. Бессонов // Пищевая промышленность. – 2013. – № 4. – С. 14–17.
597. **Кулакова, С. Н.** О растительных маслах нового поколения в нашем питании / С. Н. Кулакова // Масложировая промышленность. – 2005. – № 1. – С. 4–8. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета :

[http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc\\_id=84754](http://libtomcat.knteu.kiev.ua/library/DocDescription?doc_id=84754) (дата  
обращення: 18.10.2019). – Название с экрана.

598. **Куниця, К. В.** Пальмітин соняшниковий – жирова сировина для виробництва хлібобулочної продукції [Електронний ресурс] / К. В. Куниця, О. А. Литвиненко, Ф. Ф. Гладкий // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій – 2014. – Вип. 46(1). – С. 142–145. – Режим доступу до Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2014\\_46\(1\)\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_46(1)_35) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

599. **Лисовская, М.** Жиры для кондитерских изделий / М. Лисовская // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 6 (127). – С. 44–45.

600. **Лужная, И.** Отечественные жиры для кондитерских изделий / И. Лужная // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2014. – № 7-8 (116-117). – С. 49–50.

601. **Луньова, О. С.** Дослідження впливу жиру на збереження свіжості безбілкового хліба / О. С. Луньова, О. Г. Дьяков, О. І. Торяник // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 196–204.

602. **Могилянська, Н. О.** Визначення рослинних жирів в вершковому маслі / Н. О. Могилянська, Т. А. Лисогор, Н. А. Дідух // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, Вип. 38. – С. 268–274.

В роботі наведені результати дослідження фізико-хімічних показників, за якими доцільно проводити аналіз вершкового масла для визначення немолочних жирів, змін жирнокислотного складу та властивостей молочного жиру при частковій заміні його рослинними жирами та розроблення рекомендацій щодо визначення натуральності вершкового масла.

603. **Мурликіна, Н. В.** Дослідження показників якості та безпечності м'ясного посіченого напівфабрикату з харчовою добавкою на основі соняшникової олії / Н. В. Мурликіна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2(14). – С. 272–280.

604. **Нечаев, А. П.** Купажированные растительные масла в производстве спредов для здорового питания / А. П. Нечаев, В. Тарасова, О. Н. Олейникова, Е. В. Русакова, М. С. Помигуев // Масложировая промышленность. – 2005. – № 3. – С. 22–23.

605. **Никовска, К. Н.** Технология эмульсионных продуктов на основе полезных масел / К. Н. Никовска, С. Н. Стамов // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 54–57.

606. **Нич, П.** Лечебно-профилактические свойства колбас с добавками растительных масел / П. Нич // Мясное дело. – 2010. – № 1. – С. 23–25.
607. **Новое** в технологии сдобных сухарей / С. Н. Остробородова, Л. П. Пашенко, Г. И. Касьянов, М. Л. Файвишевский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 1(307). – С. 74–77.
608. **Обоснование** выбора жира для производства кондитерских глазурей / З. А. Баранова, И. Б. Красина, Т. И. Тимофеевко, П. С. Красин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 109–112.

Обоснована закономерность формирования жировых кондитерских глазурей на основе заменителей масла какао нелауриновой и лауриновой групп: Эколад 1401-33 и Эколад 3001-35 S. Приведены технологические и потребительские характеристики и физические показатели качества исследованных жиров.

609. **Особенности** растительных масел и их роль в питании / С. Н. Кулакова, В. Г. Байков, В. В. Бессонов // Масложировая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 16–19.
610. **Осейко, М. І.** Нанотехнології : гідровані жири для кондитерських композицій / М. І. Осейко, О. В. Голодна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 5. – С. 220–226. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2014\\_20\\_5\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2014_20_5_28) – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

У статті досліджено гідрування олієжирової сировини (олій) і кондитерських композицій. У результаті аналітичного розгляду науково-технічних джерел виявлено необхідність удосконалення кондитерських жирів і композицій. Фізико-хімічні показники вихідної сировини і продуктів визначено стандартними методами. Наведено результати експериментальних досліджень показників соняшникової олії та отриманих продуктів.

611. **Остробородова, С.** Хлебобулочные изделия пониженной влажности на белково-жировой основе / С. Остробородова // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 9 (94). – С. 35–37.
612. **Павлова, И. В.** Производство и применение твердых жиров лауринового типа / И. В. Павлова // Пищевая промышленность. – 2002. – № 7. – С. 66–68.
613. **Паронян, В. Х.** Продукты переработки злаковых культур в жировых продуктах / В. Х. Паронян, Н. М. Скрябина, А. А. Попов // Масложировая промышленность. – 2006. – № 5. – С. 32.
614. **Перспективы** использования высокоолеинового подсолнечного масла в хлебобулочных изделиях / Г. Ф. Дремучева, Ю. А. Султанович, Т. А. Духу // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2016. – № 3-4. – С. 18–20.



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

Наведено результати досліджень структурно-механічних властивостей заварного тіста з використанням олії соняшникової високоолеїнового типу та фізико-хімічні показники випечених напівфабрикатів із нього. Визначено пластичну в'язкість та інші показники деформації заварного тіста залежно від вмісту олії та води в модельній системі.

616. **Применение** модифицированного крахмала при производстве мучных изделий во фритюре / Г. Н. Дубцова, И. А. Дедова, И. У. Кусова, В. Г. Байков // Масложировая промышленность. – 2012. – № 5. – С. 14–17.

617. **Проблемы** импортозамещения в производстве специальных жиров для пищевой промышленности / И. В. Павлова, М. Б. Коблицкая, Н. В. Долганова, Е. В. Кравченко // Масла и жиры. – 2015. – № 11–12. – С. 30–31.

618. **Рабина, О. А.** Разработка ароматизированных функциональных масложировых продуктов / О. А. Рабина, С. В. Морозов, Е. Н. Степанова // Масложировая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 20–21.

619. **Радзієвська, І. Г.** Комбіновані жирові продукти: дослідження споживчих властивостей при використанні для виготовлення кондитерських виробів / І. Г. Радзієвська // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 2 (88). – С. 30–31. – Режим доступу: <http://>.

Жири є важливим компонентом раціону людини, вони забезпечують організм енергетичним та пластичним матеріалом. Серед них значне місце займають так звані комбіновані жири, до складу яких входять рослинні і тваринні жири. В залежності від призначення комбіновані жири можуть безпосередньо вживатись в їжу, це – маргарини, використовуватись для випікання або в якості кулінарного жиру, який піддається термічній обробці. Зважаючи на те, що потреба в наведених комбінованих жирових продуктах постійно зростає, проблема їх якості стає все більш актуальною, головним чином через наявність в їхньому складі рослинних олій, які швидко окиснюються. Жири являються важним компонентом раціону человека, они обеспечивают организм энергетическим и пластическим материалом.

620. **Растительные** жиры и масла фирмы "Карлсхамнс" для детского питания // Молочная промышленность. – 2000. – № 5. – С. 15.

621. **Роль** жирів у харчуванні людини / О. Якубчак, В. Цвіліховський, С. Мідик, С. Сисолятин // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 1 (109). – С. 22–24.

622. **Роль** жира в формировании структуры кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, А. И. Драгилев, М. А. Леонтьева, Т. С. Милянская // Пищевая промышленность. – 1997. – № 5. – С. 36–38.

623. **Самохвалова, О. В.** Роль жирів у формуванні структури борошняних кондитерських виробів / О. В. Самохвалова // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 5 (102). – С. 18–21.

624. **Соколов, А. В.** Перспективы использования животных жиров в кондитерской промышленности / А. В. Соколов, И. М. Жданов // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5–6 (104-105). – С. 27–29.

625. **Соломина, М.** Трансизомеры ненасыщенных жирных кислот в пищевых жирах / М. Соломина // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 1 (21). – С. 60–61.

626. **Специальные жиры** для пищевой промышленности / Л. В. Драчева // Масложировая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 42–43.

627. **Султанович, Ю. А.** Потенциал применения высокоолеинового масла при производстве кондитерских изделий / Ю. А. Султанович, Т. А. Духу // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 66–68.

Показаны преимущества применения высокоолеинового подсолнечного масла при производстве различных кондитерских изделий, в том числе пикантных крекеров, затяжного печенья и кексов (маффинов).

628. **Тутельян, В. А.** Функциональные жировые продукты в структуре питания / В. А. Тутельян, А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова // Масложировая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 6–9.

629. **Фадеев, Л. В.** Растительное масло / Л. В. Фадеев // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 4. – С. 25–29.

630. **Фадеев, Л. В.** Растительное масло и его значимость в рационе питания для здоровья человека / Л. В. Фадеев // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7 (203). – С. 49–51.

В повседневной жизни мы редко задумываемся о том, что наше здоровье находится в абсолютной зависимости от того, что мы употребляем в пищу. На мой взгляд, этому есть объяснение. Организм сам дает сигналы о дефиците того или иного компонента для нормального функционирования. Видимо, этим обусловлена потребность в разнообразии наших предпочтений в еде. Тем не менее, стремление к продлению той части жизни, которая позволяет активно действовать без ограничения физического состояния, требует высокой культуры питания. Здесь полностью полагаться на природу нельзя.

631. **Цыганова, Т.** Жировые продукты нового поколения для хлебопечения / Т. Цыганова, В. Тарасова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6 (39). – С. 6–7.

632. **Черный список** продуктов: от колбасы до сыров // Мясной бизнес. – 2012. – № 3 (109). – С. 10–12.

633. **Шульга, В. С.** Вплив рослинної олії на структурно-механічні властивості жирового продукту та його харчову цінність / В. С. Шульга, С. С. Гуляев-Зайцев // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 62–63.

634. **Эмульсионные** жировые продукты для здорового питания / Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова, А. П. Нечаев, А. В. Погожева // Масложировая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 10–12.

635. **Юдин, А. Ю.** Жировые продукты при приготовлении хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта / А. Ю. Юдин, Ю. М. Феофанова, Е. Е. Дудник // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 12. – С. 43–47.
636. **Юдин, А. Ю.** Использование жиров, полученных методом энзимной переэтерификации для повышения качества хлеба из пшеничной муки / А. Ю. Юдин, Л. В. Зайцева, Л. И. Валеева // Пищевая промышленность. – 2011. – № 12. – С. 46–48.
637. **Яковець, Н.** Обережно, трансжири ! / Н. Яковець // Надзвичайна ситуація. – 2014. – № 3 (196). – С. 60–61.

## Технологія переробки оліє-жирової сировини

### Книги, довідники, навчальні видання

638. **Артюхов В. Г.** Пути совершенствования технологии переработки сивушного масла / В. Г. Артюхов, Д. С. Березникова, Г. К. Дроговоз : обзор. информ. АгроНИИТЭИПП. – Москва, 1986. – 24 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.

639. **Кислухина, О. В.** Биотехнологические методы переработки масличного сырья / О. В. Кислухина, В. Д. Надыкта, Н. М. Минасян : обзор. информ. АгроНИИТЭИПП. – Москва, 1992. – 26 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.

640. **Лабораторный** практикум по технологии переработки жиров : учеб. пособие / Н. С. Арутюнян, Л. И. Янова, Е. А. Аришева – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 160 с.

641. **Переработка** продукции растительного и животного происхождения / А. В. Богомоллов, Ф. В. Перцевой, О. Н. Сафонова ; под ред. А. В. Богомоллова, Ф. В. Перцевого. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2003. – 336 с.

642. **Пешук, Л. В.** Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі : підручник / Л. В. Пешук ; Національний університет харчових технологій – Київ : ЦУЛ, 2018. – 366 с.

У підручнику наведена характеристика вторинної сировини м'ясної галузі, описані методи її збирання та переробки для отримання лікувальних, кормових та технічних продуктів. Наведені дані біологічної цінності, хімічні і фізичні властивості вторинної сировини та відходів м'ясної галузі, їх склад. Розглянуті процеси переробки, шляхи раціонального використання вторинної сировини з наведенням обладнання, температурних режимів, вимогів до якості як сировини так і готової продукції згідно діючих нормативних документів.

643. **Проблемы** маслодобыывания, очистки и переработки жиров и производства маргарина : сборник научных статей / ред. кол. В. В. Ключкин ; Российская академия сельскохозяйственных наук (РАСХН). – Санкт-Петербург, 1999. – 180 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.10.2019). – Назва з екрана.

644. **Руководство** по технологии получения и переработки растительных масел и жиров : Типовые и принципиальные технологич. схемы, оборуд. и его

эксплуатация, технология производственных процессов, технологич. инструкции. Т. 1. Кн. 2 : Экстракционный способ производства растительных масел / под общ. ред. А. Г.Сергеева. – Л. : ВНИИЖ, 1974. – 591 с.

645. **Технология** переработки жиров : учебник / Б. Н. Тютюнников, П. В. Науменко, И. М. Товбин, Г. Г. Фаниев ; под ред. Б. Н. Тютюникова. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 652 с.

Основное отличие данного издания от предыдущих заключается в том, что в него включено описание новых процессов и схем рафинации жиров и производства маргарина и майонеза; расширено описание гидрогенизации жиров в колонных аппаратах под давлением; даны новые методы приготовления катализаторов; новые методы и аппаратура для облагораживания отходов жироперерабатывающих предприятий; новые схемы и аппаратура для получения мыла и синтетических моющих средств, в том числе гранулированных, пастообразных и жидких.

646. **Технология переработки жиров** : учебник / Н. С. Арутюнян, Е. П. Корнена, Л. И. Янова, И. И. Захарова ; под ред. Н. С. Арутюняна. – 3-е изд. – Москва : Пищепромиздат, 1999. – 452 с.

Книга рассказывает о научных и технологических основах промышленных процессов рафинации, гидрогенизации, переэтерификации, гидролиза жиров, производства маргариновой продукции. Также изложен алгоритм производства мыла и моющих средств, глицерина и жирных кислот, а также пищевых поверхностно-активных веществ. Будет также полезны сведения о рациональном использовании жировых и других отходов, очистки сточных вод. Рассмотрена проблематика, перспективные направления развития отрасли и другие вопросы.

647. **Товбин, И. М.** Гидрогенизация жиров : учебник / И. М. Товбин, Н. Л. Меламуд. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 296 с.

В книге описан комплекс производственных процессов, осуществляемых на гидрогенизационных предприятиях. Приведены краткие сведения о составе и физико-химических свойствах перерабатываемых жиров и масел и требования к качеству получаемого саломаса. Описаны основные технологические схемы производства, в том числе щелочная рафинация и отбеливание гидрируемых жиров, получение водорода и катализаторов, схемы гидрогенизации жиров в аппаратах периодического и непрерывного действия на суспендированных и стационарных катализаторах. В отдельных главах даны физико-химические основы процесса гидрогенизации жиров, а также схемы и аппараты для получения твердых пластичных жиров методом переэтерификации.

648. **Товбин, И. М.** Рафинация жиров / И. М. Товбин, Г. Г. Фаниев. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – 240 с.

649. **Тростько, У. Й.** Опыт комплексной переработки семян хлопчатника и бобов сои на маслозаводах США : Обзор. информ. / У. Й. Тростько, Р. И. Спинов ; Министерство пищевой промышленности СССР, ЦНИИТЭИпищепром. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1978. – 65 с.

650. **Чумак, О. П.** Научно-практические основы технологии жиров и жирозаменителей : учеб. пособие / О. П. Чумак, Ф. Ф. Гладкий; НТУ "Харьковский политехнический институт". – Харьков : Курсор, 2006. – 175 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского: [http://194.44.11.130/cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiirbis\\_64.exe](http://194.44.11.130/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.

Раскрыта сущность технологических процессов добывания, переработки жиров, производства эфирных масел, жирных кислот, высших жирных спиртов и синтетических моющих средств, составляющих основу современной технологии жиров. Описаны физические и химические свойства жирных кислот и ацилглицеринов, основные способы добывания масел из жиросодержащего сырья, растворители растительных масел, процессы очистки и переработки масличных семян, методы экстракции, технологии рафинации, особенности производства маргарина и майонеза.

651. **Щербаков, В. Г.** Химия и биохимия переработки масличных семян / В. Г. Щербаков. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – 170 с.

В книге изложены представления о биохимических процессах формирования технологического качества растительного масличного сырья.

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

652. **Переработка** жиров и их изменения при получении пищевых продуктов : монография / Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой, И. С. Гулый , Л. Н. Тищенко, Б. Ч. Гарнцакрек ; Харьковская государственная академия технологии и организации питания. – Харьков : Харьковский государственный технический университет сельского хозяйства, 1997. – 181 с.

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

653. **Малхасьян, Р. Б.** Исследование фосфолипидного комплекса семян подсолнечника в связи с условиями их переработки в производстве растительных масел : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.370 / Малхасьян Р. Б. Краснодарский политехнический институт. – Краснодар, 1970. – 18с.

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

654. **Виджератне, В.** Переработка сои методом "ExPress" / В. Виджератне, Г. Комник // Масла и жиры. – 2003. – № 9 (31). – С. 16–17.

655. **Горохов, Д. Г.** Переработка жировых отходов в биодизельное топливо / Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина, А. Н. Иванкин // Масложировая промышленность. – 2010. – № 5. – С. 36–38.

656. **Горшков, В. Ю.** Переработка сои и рапса : как получить дополнительную прибыль? / В. Ю. Горшков // Масложировая промышленность. – 2014. – № 5. – С. 6–7.

657. **Комплексная** переработка технических растительных масел : Концепция, методы и технологии / В. Н. Кириченко, С. В. Бойченко, В. В. Кириченко, В. П. Нездоровин // Энерготехнологии и ресурсосбережение. – 2013. – № 4. – С. 31–40.

658. **Левчук, І. В.** Сучасні методи ідентифікації олій та жирів у техноімонконтролі жиропереробного виробництва [Електронний ресурс] / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут". Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2015. – № 14. – С. 71–78. – Режим доступу до Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct\\_2015\\_14\\_14](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2015_14_14) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

659. **Листопад, В. В.** чем проблема украинских переработчиков масла? / В. В. Листопад // Олійно-жировий комплекс. – 2007. – № 3. – С. 64–66. – Режим доступа к електронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.

660. **Могилянська, Н. О.** Сучасний стан і перспективи переробки олійних культур / Н. О. Могилянська // Зернові продукти і комбікорми. – 2014. – № 1 (53). – С. 22–25.

661. **Оптимизация** технологических параметров процесса гидратации с использованием ферментного препарата FOOD PRO E MAX / С. В. Яровая, Ф. Ф. Гладкий, С. Л. Волкотруб // Масложировой комплекс. – 2017. – № 2 (57). – С. 40–43.

Актуальным вопросом в технологии переработки масел и жиров является использование ферментных препаратов для получения высококачественного конечного продукта с минимальным содержанием сопутствующих веществ и сокращения отходов производства. Показана оптимизация технологических параметров процесса гидратации масел с использованием препарата, содержащего фрагмент класса ацилтрансфераз. В процессе оптимизации выведено аналитическое уравнение, описывающее зависимость массовой доли фосфоросодержащих веществ от температуры реакции, количества ферментного препарата, времени реакции и величины рН. Установлены рациональные технологические параметры ведения процесса ферментной гидратации масел.

662. **Осипова, Е. С.** Технологии и ингредиенты для переработки жирного сырья / Е. С. Осипова // Мясная индустрия. – 2011. – № 5. – С. 53–56.

663. **Паронян, В. Х.** Вопросы развития процессов жиропереработки / В. Х. Паронян // Масложировая промышленность. – 2003. – № 2. – С. 10–11. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.
664. **Переработка** жиросодержащего сырья с использованием гетерогенных катализаторов / Т. Г. Филинская, О. В. Черваков, К. О. Герасименко, Е. В. Цапко // Масложировой комплекс. – 2014. – № 4 (47). – С. 25–28.
665. **Переработка** семян винограда для получения сорбентов и виноградного масла / А. В. Брыкалов, Е. М. Головкина, Н. А. Антонова, Ф. А. Бостанова // Масложировая промышленность. – 2008. – № 1. – С. 27–28.
666. **Рябиков, В. Е.** Технологическая линия по переработке мягких и жировых тканей Centriflow / В. Е. Рябиков, А. С. Негоица // Пищевая промышленность. – 2008. – № 10. – С. 54–55.
667. **Современные** экотехнологии комплексной переработки масличных культур РФ // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 2 (167). – С. 43–45.
668. **Файвишевский, М. Л.** Жир-сырец и его переработка / М. Л. Файвишевский // Мясная индустрия. – 2014. – № 8. – С. 45–48.
669. **Чернуха, И. М.** Инновационная энергосберегающая технология переработки жировых отходов и жирового сырья животного происхождения в альтернативное биодизельное топливо / И. М. Чернуха, Д. Г. Горохов, М. И. Бабурина // Всё о мясе. – 2011. – № 3. – С. 4–5.

Специалистами ВНИИМПа были подобраны твердые щелочные и кислотные катализаторы для интенсификации процессов этерификации свободных жирных кислот (СЖК) и тансэтерификации триглицеридов в моноалкиловые эфиры, т. е. биодизельное топливо. Применение таких инновационных малотоксичных реактивов повышает экологичность производства жидкого биотоплива из вывотных жиров и позволяет получить более чистый продукт.



## Технологія виробництва маргарина

### Книги, навчальні видання, довідники

670. **Домарецький, В. А.** Технологія харчових продуктів : підручник / В. А. Домарецький, М. В. Остапчук, А. І. Українець ; за ред. А. І. Українця; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2003. – 572 с.
671. **Дорожжина, Т. П.** Низкокалорийные маргарины : Обзор / Т. П. Дорожжина, И. Б. Чекмарева, А. А. Шмидт. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1977. – 30 с.
672. **Дорожжина, Т. П.** Совершенствование технологии получения маргарина, кулинарных и кондитерских жиров (шортенингов) различного назначения : Обзор. информ. / Т. П. Дорожжина, И. Б. Чекмарева, А. А. Шмидт ; ЦНИИТЭИпищепром Министерства пищевой промышленности. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1972. – 21 с.
673. **Мазюкевич, В. А.** Подготовка молока для производства маргарина / В. А. Мазюкевич. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 55 с.
674. **Ноздрин, В. А.** Повышение эффективности маргаринового производства / В. А. Ноздрин. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 160 с.
675. **Паска, М. З.** Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демідов, О. І. Жук : навч. посібник / Львівський національний університет ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Гжицького. – Львів : Сполом, 2013. – 188 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [https://elc.library.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](https://elc.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.

Розглянуто сучасну класифікацію маргаринів, їх фізико-хімічні властивості. Наведено характеристику найпоширеніших рослинних олій, тваринних жирів, модифікованих жирів, маргаринів. Викладено теорію, практику, технологію, блок-схеми та технологічні схеми роботи обладнання, наукові та практичні основи процесів переробки маргаринів та промислових жирів. Розглянуто технологію маргаринів та промислових жирів. Систематизовано нові знання щодо дефектів маргарину та причини їх виникнення, здатність жирів до зберігання без погіршення якості готових продуктів. Висвітлено вплив сировини, окремих технологічних операцій виробництва на формування асортименту, якості та харчову цінність маргаринів.

676. **Тимченко, В. К.** Технологія м'яких маргаринів : навч. посібник / В. К. Тимченко. – Харків : Національний технічний університет "Харківський Політехнічний Інститут", 2002. – 128 с.

У посібнику розглянуто асортимент, харчову цінність, принципи складання рецептур, закономірності структуроутворення, сучасну технологію та обладнання, технологічні розрахунки, методи дослідження, показники та дефекти якості м'яких маргаринів.

677. **Товбин, И. М.** Производство маргариновой продукции : учебник / И. М. Товбин, Г. Г. Фаниев, В. Б. Гореславская. – Москва : Пищевая промышленность, 1979. – 240 с.

678. **Шмелева, Л. И.** Техническая микробиология маргарина и майонеза / Л. И. Шмелева. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 152 с.

679. **Шмидт, А. А.** Новые способы производства маргарина : Обзор / А. А. Шмидт, Н. В. Панасюк, И. Б. Чекмарева ; Министерство пищевой промышленности СССР. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1974. – 28 с.

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

680. **Арутюнян, Т. В.** Технологія маргарину та майонезу з використанням пророщених злаків : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Арутюнян Тетяна Володимирівна ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут" – Харків, 2014. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.10.2019). – Назва з екрана.

В роботі запропоновано технологію отримання ферментно модифікованих пшеничних солодів та багатофункціональних стабілізуючих компонентів для стабілізації емульсій маргарину і майонезу. Підтверджено принципову можливість стабілізації маргаринових емульсій ферментно модифікованим пшеничним солодом, проведено комплексну оцінку органолептичних та фізико-хімічних властивостей отриманих модельних сумішей маргаринів.

681. **Ебралідзе, І. І.** Технологія м'яких маргаринів з використанням нових емульгаторів і структуроутворювачів : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.06 / Ебралідзе Іраклій Іраклійович ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут" – Харків, 2002. – 19 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.10.2019). – Назва з екрана.

Розглянуто факторний простір органолептичних властивостей емульсійних систем з доданням соєвого білкового продукту окара. Визначено оптимальний склад компонентів і межі, в яких є можливість змінювати вміст відповідних компонентів рецептур залежно від харчової цінності та цінової політики. На підставі визначених закономірностей розроблено технологію м'яких маргаринів, які є емульсіями переважно прямого типу. Наведено комплекс даних щодо харчової та енергетичної цінності одержаних маргаринів.

682. **Жук, О. І.** Розробка і впровадження у виробництво технології одержання маргаринової продукції з покращеними споживчими властивостями : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.06 / Жук Олександр Іванович ; Харківський державний політехнічний унститут. – Харків, 1997. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.10.2019). – Назва з екрана.

683. **Куц, С. П.** Формування асортименту бутербродних маргаринів підвищеної біологічної цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Куц Світлана Петрівна ; Київський національний торгово-економічний університет. – Київ, 2008. – 23 с.

684. **Леонов, Г. Т.** Совершенствование методов оценки эффективности маргаринного производства : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 08.00.21 / Леонов Григорий Тимофеевич ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1986. – 20 с.

685. **Подлісна, О. В.** Удосконалення технології жирової основи функціональних маргаринів : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.06 / Подлісна Олена Валеріївна ; Національний технічний університет "Харківський Політехнічний Інститут". – Харків, 2012. – 19 с.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

686. **Ебралідзе, І. І.** Технологія м'яких маргаринів з використанням нових емульгаторів і структуроутворювачів : дис... канд. техн. наук: 05.18.06 / Ебралідзе Іраклій Іраклійович ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут" – Харків, 2002. – 187 арк. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.10.2019). – Назва з екрана.
687. **Жук, А. І.** Разработка и внедрение в производство технологии получения маргариновой продукции с улучшенными потребительскими свойствами : дис... канд. техн. наук : 05.18.06 / Жук Александр Иванович ; АОЗТ Львовский жиркомбинат. – Львов, 1996. – 135 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
688. **Подлісна, О. В.** Удосконалення технології жирової основи функціональних маргаринів : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Подлісна Олена Валеріївна ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2011. – 243 арк. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 30.10.2019). – Назва з екрана.

### Статті з наукових та фахових видань

689. **Бакулина, О. Н.** Обогащение маргариновой продукции / О. Н. Бакулина // Масложировая промышленность. – 2006. – № 18. – С. 16–17.
690. **Бурлова, И. А.** Ассортимент маргаринов СолПро" для изделий из песочного теста / И. А. Бурлова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 11 (123). – С. 18–19.
691. **Бурлова, И. А.** Влияние рецептуры маргаринов на их взбиваемость при производстве мучных кондитерских изделий / И. А. Бурлова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2009. – № 6. – С. 32–34. – Режим доступа к електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.
692. **Бурлова, И. А.** Маргарины в производстве изделий из песочного теста / И. А. Бурлова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2010. – № 5-6 (104-105). – С. 22–23.

693. **Бурлова, И. А.** Маргарины обычные и специализированные. В чем разница ? / И. А. Бурлова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 2 (114). – С. 32–34.

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

Рассмотрено влияние маргарина на качество изделий из песочного теста и его основные функции при их производстве. Описаны свойства и достоинства маргарина "СолПро". Отмечены его способности.

695. **Бурлова, И. А.** Технологичность и функциональность маргаринов – гарантия качества кондитерских изделий / И. А. Бурлова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 12 (124). – С. 22–23.

Перед производителями хлебобулочных и кондитерских изделий всегда стоит сложная задача выбора жировых продуктов, соответствующих их требованиям, т. к. они влияют на консистенцию, вкус, сроки хранения и товарный вид продукции.

696. **Бухмет, М.** Маргарин для слоеного теста / М. Бухмет // Пищевая промышленность. – 2000. – № 8. – С. 48–49.

697. **Влияние** вида маргарина и технологии приготовления теста на качество дрожжевых и бездрожжевых слоеный изделий / Г. Ф. Дремучева, А. А. Невский, М. В. Носова // Хлебопечение России. – 2012. – № 2. – С. 18–20. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019).

– Название с экрана.

698. **Воронина, М. С.** Анализ степени окисления жиров, используемых в производстве кондитерских изделий / М. С. Воронина, Н. В. Макарова // Масложировая промышленность. – 2014. – № 3. – С. 16–19.

699. **Гаврилова, Е. Б.** Развитие технологий и рецептур маргаринов и спредов / Е. Б. Гаврилова, А. А. Ливинский // Масложировая промышленность. – 2006. – № 1. – С. 32–33.

700. **Гагарина, Ю.** Почти все о маргарине / Ю. Гагарина // Брутто. – 2001. – № 3. – С. 16–21. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.

701. **Гайдаченко, О. А.** Крем на основе маргарина для производства мучных кондитерских изделий / О. А. Гайдаченко // Кондитерское производство. – 2012. – № 5. – С. 16–17.

702. **Гайдаченко, О. А.** Преимущества применения маргарина для кремов "СолПро" / О. А. Гайдаченко // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 6 (130). – С. 18–19.

703. **Гладкова, С. А.** Жидкие маргарины ГК "НМЖК" / С. А. Гладкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 6 (130). – С. 22–23.
704. **Гладкова, С. А.** Мастер-класс : специализированный маргарин для песочного теста / С. А. Гладкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2011. – № 10 (122). – С. 26–27.
705. **Гук, П.** ІВА заряжає оптимізмом / П. Гук // Хлібний і кондитерський бізнес. – 2018. – № 10 (63). – С. 8–12. – Режим доступа к електронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.
706. **Давидович, О. Я.** Природні антиоксиданти для стабілізації якості жирів / О. Я. Давидович, Т. М. Лозова, І. В. Сирохман // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2008. – № 2 (17). – С. 38–39.
707. **Данилова, Л.** Рослинні консерванти для стабілізації маргарину / Л. Данилова, З. Толстолуг, Т. Немцова // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 3(282). – С. 16–17.
708. **Дорожкина, Т. П.** Возможности расширения ассортимента продукции масложировой отрасли / Т. П. Дорожкина // Масложировая промышленность. – 2007. – № 1. – С. 10–11.
709. **Дорожкина, Т. П.** Возможности повышения функциональности спредов / Т. П. Дорожкина // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 44–45.
710. **Дремучева, Г. Ф.** Исследование технологических свойств маргаринов "ЭКОСЛАЙС" при изготовлении дрожжевых слоеных изделий / Г. Ф. Дремучева, А. А. Невский, М. В. Носова // Хлебопродукты. – 2012. – № 3. – С. 44–46.
711. **Дремучева, Г. Ф.** Технологические свойства маргаринов при изготовлении дрожжевых слоеных изделий / Г. Ф. Дремучева, А. А. Невский, М. В. Носова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2012. – № 3 (127). – С. 42–44.
712. **Дроздов, А.** Эмульгаторы Danisco для маргаринов и спредов / А. Дроздов // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 5 (47). – С. 58–59.
713. **Духу, Т. А.** Функциональность и технологичность маргаринов – гарантия качества кондитерских изделий / Т. А. Духу, И. А. Бурлова, О. А. Зотова // Кондитерское производство. – 2012. – № 2. – С. 9–11.
714. **Жирно** не будет. Обзор рынка маргарина // FOOD UA. Продукты Украины. – Київ : Рема-Принт, 2010. – № 8. – С. 14–21. – Режим доступа к електронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета :

- <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
715. **Жировые** эмульсии. Требования к эмульгаторам в свете современных тенденций развития маргаринового производства / З. Федякина, Л. Горшкова, Л. Рубина, О. Мазаева // Олійно-жировий комплекс. – 2007. – № 3. – С. 58–62. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [https://elc.library.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](https://elc.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
716. **Игнатов, В. И.** Требования рынка к спецжирам и маргариновой продукции для промышленного применения / В. И. Игнатов // Масложировая промышленность. – 2010. – № 1. – С. 4–6.
717. **Ильина, Т. Ф.** Маргарины для слоеных изделий "СолПро" / Т. Ф. Ильина, О. В. Ануфриева // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 10. – С. 22–24.
718. **Использование** жирного кориандрового масла для пищевых целей / С. Ф. Быкова, В. В. Ключкин, С. И. Майрамян, С. Г. Григорьянц // Масложировая промышленность. – 2008. – № 2. – С. 36–39.
719. **Исследование** биотрансформации жировых продуктов в производстве хлебобулочных изделий / Г. Ф. Дремучева, А. П. Косован, А. О. Ружицкий,
720. В. П. Хотченков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 37–40.
721. **К вопросу** о качестве отечественных маргаринов и спредов / В. К. Тимченко, А. И. Златкина, В. В. Литинская // Молочна промисловість. – 2009. – № 3 (52). – С. 47–49.
722. **Киркби, Г. П.** Маргарин для слоеного теста на основе пальмового масла / Г. П. Киркби // Масла и жиры. – 2003. – № 9 (31). – С. 6–9.
723. **Копиленко, М.** Мягкий маргарин / М. Копиленко // Товар лицом. – 2005. – № 1. – С. 19–21. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
724. **Кристенсен, К.** Делаем маргарин 90 лет / К. Кристенсен // Мир продуктов. – 2010. – № 8. – С. 8–10. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.
725. **Кричман, Е. С.** Антиоксиданты для масложировых продуктов / Е. С. Кричман // Пищевая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 64–65.

726. **Кулакова, С. Н.** Спреды – современные жировые продукты, особенности их химического состава и перспективы использования / С. Н. Кулакова, Е. В. Викторова // *Масложировая промышленность*. – 2007. – № 1. – С. 4–5.
727. **Ливинская, С. А.** Ингредиенты для производства маргаринов и майонезов / С. А. Ливинская // *Масложировая промышленность*. – 2011. – № 3. – С. 4–6. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
728. **Ливинская, С. А.** Маргарин: основные понятия о качестве и классификация / С. А. Ливинская, Ю. А. Тырсин // *Масложировая промышленность*. – 2000. – № 2. – С. 16–17.
729. **Ливинская, С. А.** Производство маргариновой продукции специального назначения / С. А. Ливинская, А. Р. Бадер // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 31–32.
730. **Лучший** ассортимент жиров и маргаринов для кондитерских изделий и не только...// *Продукты & ингредиенты*. – 2007. – № 9. – С. 14. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.
731. **Майер, Т.** Разработка маргарина, имеющего жидкую консистенцию / Т. Майер // *Продукты & ингредиенты*. – 2008. – № 5 (47). – С. 68–69.
732. **Маргарин** // *Хлебное дело*. – 2004. – № 2. – С. 26–27.
733. **Маргарин** под микроскопом : скажем трансизомерам "НЕТ" // *Продукты & ингредиенты*. – 2012. – № 9 (95). – С. 32–33.
734. **Маргарини, майонези** // *Харчова і переробна промисловість*. – 2003. – № 8-9 (288-289). – С. 29–30.
735. **Маргарини** в хлебопекарном производстве // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2014. – № 8 (21). – С. 28.
736. **Мизова, И. Х.** Влияние способов внесения маргарина на реологические свойства пшеничного теста и качество хлебобулочных изделий / И. Х. Мизова, В. Я. Черных, Ю. В. Игнатова // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2011. – № 8. – С. 23–26.
737. **Молочный** маргарин для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / Г. Ф. Дремучева, А. Е. Борисова, В. А. Романцев, А. И. Карпенко // *Пищевая промышленность*. – 2002. – № 7. – С. 58.
738. **Музыка Л. А.** Мягкие маргарини с длительным сроком годности для кулинарии и кондитерского производства / Л. А. Музыка // *Кондитерское и*



хлебопекарное производство. – 2008. – № 1. – С. 4–6. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.

739. **Наливайко, Н.** Нужно знать органолептические и физико-химические свойства маргарина / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2012. – № 2 (87). – С. 27.

740. **Некрилова, І.** Особливості маргаринів / І. Некрилова // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 3(331). – С. 30.

741. **Николаев, Б. Л.** Исследование касательных напряжений и вязкостно-скоростных характеристик маргарина мягкого "Сливочный" / Б. Л. Николаев // Масложировая промышленность. – 2007. – № 1. – С. 16–17.

742. **Николаев, Б. Л.** Обобщение зависимости для расчета реологических характеристик маргаринов / Б. Л. Николаев // Хранение и переработка сельхозсырья – 2009. – № 9. – С. 30–32. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.

743. **О растительно-жировых спредах** / А. В. Стеценко, Т. Г. Тагиева, Л. И. Тарасова, А. Н. Лисицын // Масложировая промышленность. – 2006. – № 1. – С. 29–30.

744. **Паронян, В. Х.** Из истории развития маргаринового производства России / В. Х. Паронян, Н. М. Скрябина // Масложировая промышленность. – 2006. – № 6. – С. 10–11.

745. **Пешук, Л. В.** Використання купажованого жиру в технології нових маргаринів / Л. В. Пешук, І. Г. Радзієвська // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 11. – С. 54–56. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.

746. **Пешук, Л. В.** Использование купажированного жира в технологии новых маргаринов / Л. В. Пешук, И. Г. Радзиевская // Масложировой комплекс. – 2017. – № 3 (58), сен. – С. 39–41.

Предложены рецептуры столового маргарина с купажем легкоплавкого свиного жира и кулинарного маргарина – с купажем более твердого говяжьего жира.

747. **Погорелов, Е.** Маргариновые жемчуга. Основные технологические процессы производства маргарина / Е. Погорелов // FOOD UA. Продукты Украины. – Київ : Рема-Принт, 2011. – № 8 (28). – С. 18–19. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального

- торгово-экономического университета :  
<http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения:  
30.10.2019). – Название с экрана.
748. **Пойманов, Ю.** Сало в шоколаде / Ю. Пойманов // Мир продуктов. – 2009. – № 6. – С. 24–27. – С. 14. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.
749. **Пономарев, П.** Потенциальная опасность. Пути снижения содержания трансизомеров жирных кислот в маргарине и жиросодержащих продуктах / П. Пономарев, А. Родак // Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование. – Рема-Принт, 2010. – № 11-12. – С. 20–21. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета :  
<http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
750. **Правдивый, А.** Маргарин / А. Правдивый // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2012. – № 6 (45). – С. 21–22.
751. **Придатко, Е. П.** Линейка специализированных маргаринов компании «ЭФКО» без содержания трансизомеров жирных кислот / Е. П. Придатко // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2014. – № 5-6 (149). – С. 24–25.
752. **Придатко, Е.** Специализированные маргарины для слоеного теста под торговой маркой "Экослайс" компании "ЭФКО" / Е. Придатко // Пищевая промышленность. – 2009. – № 4. – С. 44.
753. **Применение** биологически активных добавок из вторичных ресурсов виноделия при получении маргариновых эмульсий / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, Е. И. Кузьмина, Д. А. Свиридов // Масложировой комплекс. – 2017. – № 3 (58), сен. – С. 52–53.  
Приведены результаты исследования влияния CO<sub>2</sub> – экстрактов на свойства и сроки хранения маргарина.
754. **Радзієвська, І. Г.** Формування споживчих властивостей маргаринів на основі купажованих жирів / І. Г. Радзієвська, Л. А. Федоренко // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 4 (101). – С. 36–40.
755. **Салманова, Н. С.** Специализированные маргарины и жиры "СолПро" для песочного теста / Н. С. Салманова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2015. – № 5-6 (157). – С. 18–20.
756. **Салманова, Н. С.** Технологичность и функциональность специализированных маргаринов и жиров "СолПро" для песочного теста / Н. С. Салманова // Пищевая промышленность. – 2015. – № 5. – С. 42–44.

757. **Селина, Р. В.** Маргарин для приготовления кремов "Экокрем" компании "ЭФКО" / Р. В. Селина // Пищевая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 90.
758. **Специализированные** маргарины и жиры "Солпро" для песочного теста, их технологичность и функциональность // Пищевая промышленность. – 2016. – № 3. – С. 21–23.
759. **Султанович, Ю. А.** Современные тенденции развития технологии специальных жиров и маргаринов / Ю. А. Султанович, В. В. Мельников // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 10 (127). – С. 4–6.
760. **Тагиева, Т. Г.** Как сделать продукт привлекательным для потребителя Маргарины и спреды. Вкус и аромат / Т. Г. Тагиева, Л. И. Тарасова // Сыроделие и маслоделие. – 2012. – № 6. – С. 52–53.
761. **Тимченко, В. К.** Маргарин. Современные требования / В. К. Тимченко // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 2 (22). – С. 38–39.
762. **Улянский, Д.** Маргариновая продукция : стандарты действительные и будущие / Д. Улянский // Food & Drinks. Продукты и напитки. – 2006. – № 6. – С. 96–97. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> DocSearchResult (дата обращения: 31.10.2019). – Название с экрана.
763. **Хлопонина, О. А.** Выбираем маргарин для слоеных изделий / О. А. Хлопонина // Хлебопродукты. – 2013. – № 6. – С. 28–29.
764. **Черных, Н.** Маргарины в хлебопекарном производстве / Н. Черных // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 4 (123). – С. 23.
765. **Щепочкина, Ю. А.** Новый мягкий маргарин / Ю. А. Щепочкина // Пищевая промышленность. – 1996. – № 1. – С. 22. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.
766. **Щоб не втратити свій шанс.** Виробництво олії та маргаринової продукції в Україні // Продукты питания. – 2004. – № 4. – С. 17. – Режим доступа до электронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 08.1.2019). – Назва з екрана.

## Технологія виробництва майонезу

### Книги, довідники, навчальні видання

767. **Клюзов, Б. М.** Розробка та дослідження майонезів з наповнювачами / Б. М. Клюзов. – Харків, 1998. – 16 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університета харчування і торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 31.10.2019). – Назва з екрана.

768. **Нечаев, А. П.** Майонезы / А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, И. Н. Нестерова. – Санкт-Петербург : ГИОДР, 2000. – 80 с.

В книге содержится вся необходимая информация о производстве майонезов: ингредиенты, способы производства, методы оценки качества майонезных эмульсий, оборудование, а также некоторые сведения о майонезах с точки зрения коллоидной химии; приводятся рецептуры.

769. **Опыт эксплуатации линии непрерывного производства майонеза : обзор** / Г. Г. Фаниев, О. М. Рикель, А. А. Шмидт ; Министерство пищевой промышленности СССР, ЦИНТИпищепром. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1974. – 27 с.

770. **Рузина, И. А.** Новые виды майонезов : Обзор. информ. / И. А. Рузина, С. К. Анропова, И. Б. Чекмарева ; Министерство пищевой промышленности СССР, ЦНИИТЭИпищепром. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1978. – 20 с.

771. **Тимченко, В. К.** Технология майонезов, салатных соусов и дрессингов : учеб. пособие / В. К. Тимченко ; Национальный технический университет "Харьковский политехнический институт". – Харьков : НТУ "ХПИ", 2007. – 160 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.

772. **Шмидт, А. А.** Новые линии непрерывного производства майонеза : обзор / А. А. Шмидт, З. А. Дудина, И. Б. Чекмарева. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1972. – 36 с.

773. **Шмидт, А. А.** Производство майонеза / А. А. Шмидт, З. А. Дудина, И. Б. Чекмарева. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 136 с.

## Монографії, розділи кол. монографій

774. **Новые** фитодобавки и их использование в продуктах питания : монография / Р. Ю. Павлюк, А. И. Черевко, А. И. Украинец ; Министерство образования и науки Украины, Харьковский государственный университет питания и торговли, Национальный университет пищевых технологий – Харьков, Киев. 2003. – 287 с.

Обобщены результаты исследований новых способов переработки растительного сырья и получения фитодобавок. Предложены и разработаны две новые технологии фитодобавок - водно-спиртовые экстракты из натуральных пряностей и пастообразные гомогенные фитодобавки из корней хрена.

## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

775. **Анан'єва, В. В.** Технологія майонезних соусів підвищеної біологічної цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Анан'єва Валерія Вікторівна ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2017. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 05.11.2019). – Назва з екрана.

Дисертація присвячена науковому обґрунтуванню та розробці технології майонезних соусів підвищеної біологічної цінності. Обґрунтовано склад купажованої жирової основи для виробництва майонезних соусів підвищеної біологічної цінності. Запропоновано і обґрунтовано вибір рослинної сировини для введення в рецептуру емульсійної продукції підвищеної біологічної цінності.

776. **Ільдїрова, С. К.** Розробка технології виробництва майонезів із використанням амаранту багряного : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Ільдїрова Світлана Климентівна; Донецький державний університет економіки і торгівлі. – Харків, 1999. – 20 с.

Дисертацію присвячено науковому обґрунтуванню технології виробництва майонезів з підвищеною харчовою цінністю та доцільності використання добавок амаранту багряного в їх складі. Встановлено можливість одержання емульсійних продуктів на основі рафінованої дезодорованої соняшникової олії з підвищеною харчовою цінністю та споживчими якостями за допомогою амаранту багряного.

777. **Клюзов, Б. М.** Розробка та дослідження майонезів з наповнювачами : автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.06 / Клюзов Борис Миколайович ; Харківський державний політехнічний університет. – Харків, 1998. – 16 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 05.11.2019). – Назва з екрана.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

778. **Ильидорова, С. К.** Разработка технологии производства майонезов с использованием амаранта багряног : дис... канд. техн. наук: 05.18.16 / Ильидорова Светлана Климентовна ; Донецкий государственный университет экономики и торговли. – Донецк, 1999. – 203 л. – Режим доступа до Электронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 01.11.2019). – Назва з екрана.
779. **Клюзов, Б. Н.** Разработка и исследование майонезов с наполнителями : дис... канд. техн. наук: 05.18.06 / Клюзов Борис Николаевич ; Закрытое акционерное общество "Марг-Вест". – Донецк, 1998. – 238 л. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 07.10.2019). – Название с экрана.

### Статті з наукових та фахових видань

780. **Авдоница, Л. А.** Физико-химические аспекты производства майонеза в современных условиях / Л. А. Авдоница, В. В. Амеличев // Масложировая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 30–31.
781. **Андреев, В. Н.** Анализ структуры майонезов вискозиметрическим методом / В. Н. Андреев, Ю. М. Березовский // Масложировая промышленность. – 2008. – № 6. – С. 33–34.
782. **Антохина, Г. В.** Применение модифицированных крахмалов в производстве майонезов / Г. В. Антохина, Н. Л. Андросова, Е. В. Мельник // Масложировой комплекс. – 2012. – № 1 (36). – С. 37–39.
783. **Арасланова, А.** Украинцы уменьшают потребление майонеза / А. Арасланова // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 12 (129). – С. 7–8.
784. **БАД** из морских гидробионов для масложировой продукции / Л. В. Ленцова, Т. В. Парфенов, Ю. В. Приходько // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2004. – № 1. – С. 84–85.
785. **Базарнова, Ю. Г.** Кинетические закономерности окисления липидов майонезных эмульсий при холодильном хранении / Ю. Г. Базарнова, А. А. Стуканов // Харчові технології – 2006. – 2006. – С. 16.
786. **Бакланов, К. В.** Анализ технологических линий для производства майонеза / К. В. Бакланов, Ю. А. Тырсин, В. А. Бакланов // Масложировая промышленность. – 2008. – № 2. – С. 10–12.

787. **Бакланов, К. В.** Изучение влияния ферментированного яичного желтка на структурно-механические свойства майонеза / К. В. Бакланов // Масложировая промышленность. – 2008. – № 3. – С. 26–28.
788. **Бакланов, К. В.** Совершенствование технологии майонеза / К. В. Бакланов // Масложировая промышленность. – 2008. – № 4. – С. 34–36.
789. **Бакланов, К. В.** Сопоставление гомогенизирующих устройств для производства майонеза / К. В. Бакланов, Ю. А. Тырсин, В. А. Бакланов // Масложировая промышленность. – 2008. – № 3. – С. 30–32.
790. **Бакланов, К. В.** Характеристики майонезов, представленных на московском рынке / К. В. Бакланов // Масложировая промышленность. – 2008. – № 2. – С. 23–24.
791. **Бакланов, О.** Поживні якості майонезу будуть вищими / О. Бакланов // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 1(317). – С. 30.
792. **Бахмач, В. А.** Совершенствование технологии производства майонезов с использованием стабилизационной системы / В. А. Бахмач, Л. В. Пешук, В. В. Манк // Масложировой комплекс. – 2012. – № 3 (38). – С. 32–35.
793. **Бахмач, В. А.** Технология майонеза на основе яичных продуктов с растительными маслами, обогащенными каротином / В. А. Бахмач, В. И. Бабенко, Т. В. Падалка // Масложировой комплекс. – 2012. – № 3 (38). – С. 31–32.
794. **Бахмач, В.** Модельні емульсії для майонезів / В. Бахмач, О. Подаревська, В. Тимохін // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 2(282). – С. 19–20.
795. **Бахмач, В. О.** Стабілізаційні системи для низькожирних майонезів / В. О. Бахмач, О. В. Дядченко // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2001. – № 10, Ч. 2. : Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів оздоровчого та спеціального призначення". – С. 63–64.

796. **Бахмач, В. О.** Технологія майонезів на основі яйцепродуктів / В. О. Бахмач, В. І. Бабенко, О. А. Прудіус // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 1. (98). – С. 40–41.

В технології майонезів, в якості природного емульгатора, широко використовуються яйцепродукти, зокрема, сухий яєчний меланж, сухий яєчний жовток, сухий ферментований яєчний жовток, а також рідкі пастеризовані яйцепродукти: рідкий яєчний жовток та ферментований яєчний жовток. Майонез є мультикомпонентною системою, а якісний і кількісний склад інгредієнтів визначає його функції та властивості. В лабораторії жирів Національного університету харчових технологій проводяться дослідження з розробки та впровадження технології майонезів з використанням яйцепродуктів, зокрема рідкого яєчного меланжу. У виробництві майонезів широко використовують сухі яйцепродукти, оскільки вони мають тривалий термін зберігання, високі та стабільні показники якості, не потребують спеціальних умов для зберігання. При використанні рідких пастеризованих яйцепродуктів обов'язковою вимогою до майонезного підприємства є наявність спеціальних, охолоджуваних приміщень для зберігання та засобів для дозування в технології майонезів.

797. **Бахмач, В. О.** Удосконалення технології майонезів з використанням рослинної сировини / В. О. Бахмач, Л. В. Пешук // Харчова промисловість. – 2015. – Вип. 18. – С. 27–31.

Проведено дослідження та удосконалено технологію майонезів з використанням стабілізаційної системи «Стабілекс» та рослинних білкових продуктів. Розроблено рецептури та визначено необхідні технологічні режими для майонезів: температура, умови емульгування та гомогенізації. Досліджено зміни показників якості дослідних зразків при зберіганні. Застосування стабілізатора «Стабілекс» разом з рослинними білковими продуктами дозволяє отримати майонези без холестерину з заданими високими показниками якості.

798. **Безрукий, В.** Ну очень легкие майонезы / В. Безрукий // Товар лицом. – 2005. – № 4-5. – С. 18–21. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.11.2019). – Назва з екрана.

799. **Безусов, А. Т.** Майонезы с добавлением белкового изолята из атерины черноморской / А. Т. Безусов, Т. А. Маноли, С. А. Памбук // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 38–40.

800. **Белинская, А. П.** Майонез збалансованный по составу полиненасыщенных жирных кислот / А. П. Белинская // Масложировой комплекс. – 2019. – № 1 (64), март. – С. 43–44.

Рассмотрен вопрос усовершенствования жировой основы майонезов. Исследованы органолептические, физико-химические и микробиологические показатели майонеза со сбалансированным составом полиненасыщенных жирных кислот. Определено, что стабильность к окислительной порче разработанного продукта увеличилась в 2,8 раза по сравнению с контролем.



801. **Берестова, А. В.** Исследование влияния технологических параметров на процесс производства майонеза с добавлением йодированного белка / А. В. Берестова, И. А. Пустарнакова // Масложировой комплекс. – 2013. – № 4 (43). – С. 31–33.

802. **Бинарные** системы структурообразователей в рецептуре майонеза пониженной калорийности / З. Т. Бухтоярова, Н. А. Бугаец, Н. А. Сеаерина, А. С. Кичкарь // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 39–40.

803. **Биологическая** ценность майонезов с применением композиций структурообразователей / З. Т. Бухтоярова, Н. А. Бугаец, М. Ю. Тамова, Р. Ю. Бухтояров // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 1 (313). – С. 50–51.

804. **Богдан, Ю.** В майонезах використовуємо артезіанську воду / Ю. Богдан // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 5 (91). – С. 50–51.

805. **Борисенко, Е. В.** Ароматные майонезы – выбор за вами ! / Е. В. Борисенко, Ю. И. Алексеева, С. А. Климова // Масложировая промышленность. – 2002. – № 3. – С. 26–27. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.11.2019). – Назва з екрана.

806. **Борисенко, Е. В.** Поведение вкусоароматических эмульсий в пищевых продуктах / Е. В. Борисенко, Ю. А. Алексеева, С. А. Климова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2002. – № 2. – С. 20–21.

807. **Борисова, І.** У висококалорійних майонезах менше добавок / І. Борисова // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 3 (78). – С. 49.

Майонез-один з найважливіших жирових продуктів. Він має високу харчову і смакову цінність, що зумовлено великим набором харчових, смакових речовин, які знаходяться у емульсійній структурі.

808. **Бухтояров, Р. Ю.** Изменение микрофлоры майонеза при хранении / Р. Ю. Бухтояров, М. Ю. Тамова, Н. А. Бугаец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 116.

809. **Бухтояров, Р. Ю.** Разработка рецептуры майонезов без холестерина / Р. Ю. Бухтояров // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 65–66.

810. **Бухтояров, Р. Ю.** Структурно-механические характеристики майонезов с добавлением хитозана и белкового концентрата / Р. Ю. Бухтояров, М. Ю. Тамова, Н. А. Бугаец // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 4 (304). – С. 41–43.

811. **В Украине** начата разработка нового стандарта на майонезы и майонезные соусы // Масложировой комплекс. – 2012. – № 2 (37). – С. 52.
812. **Васильева, Н.** Рынок майонеза / Н. Васильева // Бизнес. – 2003. – 5 трав. (№ 18). – С. 78–81.
813. **Використання** фітодобавок із натуральних прянощів з антиоксидантного та консервуючої дією під час виготовлення нових майонезів / Р. Ю. Павлюк, В. А. Афанасьєва, В. В. Погарська, Л. М. Соколова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч. 1. – С. 111–117. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університета харчування і торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 07.11.2019). – Назва з екрана.
814. **Вкусароматические** добавки "Фрутаром" для соусов и майонезов // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2000. – № 2. – С. 22.
815. **Влияние** глюкозооксидазы на микробиологическую сохранность майонеза / Е. С. Есина, С. А. Ливинская, Л. И. Скляренко, Л. И. Войно // Масла и жиры. – 2005. – № 10 (56). – С. 13–14.
816. **Влияние** нанотехнологических добавок морского генеза на свойства эмульсионных продуктов / Т. К. Каленик, А. Г. Вершинина, Е. В. Масленникова, Н. М. Шевченко // Пищевая промышленность. – 2009. – № 9. – С. 30–32.
817. **Влияние** полисахаридов бурых водорослей тихоокеанского шельфа на структурно-механические свойства многокомпонентных пищевых эмульсионных систем / Т. К. Каленик, Е. В. Масленникова, А. Г. Вершинина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 12. – С. 43–45.
- Исследованы структурно-механические свойства многокомпонентных майонезов с добавлением фукоидана на основе комплексного эмульгатора-стабилизатора, содержащего подсолнечный лецитин и биогель ламиналь в соотношении 5:4. Показано, что применение фукоидана, лецитина семян подсолнечника и биогеля ламиналь позволяет полностью исключить из рецептуры майонезов яичные продукты. Структурирование и увеличение прочности майонезов происходит в течении первых 30 сут хранения, после чего процесс замедляется.
818. **Возможности** увеличения сроков годности майонезов при помощи антиоксидантов / Ю. А. Султанович, Е. Е. Дудник, Е. В. Мельник, Л. В. Артемова // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2012. – № 1. – С. 60–63.
819. **Восканян, О. С.** Новые направления в производстве безопасных жировых эмульсионных продуктов питания / О. С. Восканян, О. С. Шаурина // Масложировая промышленность. – 2011. – № 6. – С. 38–39.

820. **Всё** для настоящего майонеза. // Пищевые технологии. – 2006. – № 10. – С. 25.
821. **Галат, В.** Стабілізаційні системи / В. Галат, В. Бахмач // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 1(281). – С. 24–25.
822. **Головко, М. П.** Дослідження впливу напівфабрикату йодобілкового на емульсійну стійкість майонезу / М. П. Головко, Т. М. Головко, М. П. Бакіров // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 160–164.
823. **Горбенко, А.** Майонезо-манія / А. Горбенко, Е. Карпенко, В. Грушецкий // Продукты Украины. Food UA. – 2008. – № 10. – С. 16–25.
824. **Гореликова, Г. А.** Новый вид майонеза с растительным экстрактом ВИДА / Г. А. Гореликова, П. С. Скубаев // Масложировая промышленность. – 2010. – № 4. – С. 30–31.
825. **Губина, И. В.** Пищевые ингредиенты для производителей масложировой продукции / И. В. Губина // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2013. – № 1-2 (141-142). – С. 14–15.
826. **Губич, С. И.** Новый асортимент майонезов класса "Премиум" / С. И. Губич, Л. Д. Большакова, Т. А. Ершова // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 24–25.
827. **Гурковская, Е. А.** Майонез "Белковый" / Е. А. Гурковская, А. В. Грузинов // Пищевая промышленность. – 2013. – № 7. – С. 52–53.
828. **Гусева, К.** Микробиологический контроль качества майонеза в процессе хранения / К. Гусева // Масла и жиры. – 2005. – № 1 (47). – С. 14–15.
829. **Дорожкина, Т. П.** Натуральные антиоксиданты для майонезов и дрессингов / Т. П. Дорожкина // Масложировая промышленность. – 2009. – № 4. – С. 26–27.
830. **Дудина, З. А.** Сывороточный белковый концентрат в производстве майонеза / З. А. Дудина, И. А. Рузина, Н. А. Калашева // Пищевая промышленность. – 1989. – № 12. – С. 9–13.
831. **Дяченко, О. В.** Стабілізатори рослинного походження для майонезних емульсій / О. В. Дяченко, В. О. Бахмач // Сучасні проблеми товарознавства. – Київ : КНТЕУ, 2002. – С. 229–231. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 10.10.2019). – Назва з екрана.
832. **Егорова, Е. Ю.** Особенности формирования дегустационных свойств жировых и эмульсионных продуктов с кедровой живицей / Е. Ю. Егорова, Г. Ю. Бахтин // Масложировая промышленность. – 2015. – № 6. – С. 22–26.

833. **Елисеева, Н. Е.** Влияние растворимых пищевых волокон на консистенцию майонезов и соусов / Н. Е. Елисеева, А. П. Нечаев, М. В. Перковец // Масложировая промышленность. – 2008. – № 2. – С. 14–18.
834. **Елисеева, Н. Е.** Майонезы и соусы для нашего здоровья / Н. Е. Елисеева // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 11 (104). – С. 12–14.
835. **Елисеева, Н. Е.** Низкожирные майонезы и соусы с пищевыми волокнами и комплексом биологически активных соединений / Н. Е. Елисеева // Масложировая промышленность. – 2008. – № 4. – С. 40–44.
836. **Елисеева, Н. Е.** Функциональные майонезы и соусы – источники растворимых пищевых волокон / Н. Е. Елисеева, А. П. Нечаев // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 26–27.
837. **Ершова, Т. А.** Исследование структурно-механических свойств майонезов / Т. А. Ершова, С. Д. Божко // Масложировая промышленность. – 2011. – № 1. – С. 30–32.
838. **Ефимов, А.** Соусы нового поколения играют важную роль и во вкусовой гамме и в оформлении блюда / А. Ефимов, Э. Морина // Питание и общество. – 2011. – № 1. – С. 18.
839. **Жебо, А. В.** Майонезы и майонезные соусы "таёжные" – эмульсионные жировые продукты функционального назначения / А. В. Жебо, К. Г. Земляк, А. И. Окара // Масложировая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 8–11. Разработаны рецептуры, подобраны технологические режимы и подготовлен комплект нормативной и технической документации на майонезы и соусы майонезные серии "Таёжные" функционального назначения, с использованием сывороточных экстрактов из выжимок дикорастущих дальневосточных ягод, а также масла и белкового концентрата из маньчжурского ореха, которые внедряются в промышленное производство.
840. **Жебо, А. В.** Планирование качества функциональных майонезных продуктов на основе QFD-анализа / А. В. Жебо, А. И. Окара // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 5 (34). – С. 92–95.
- В статье показана возможность использования QFD-анализа для планирования качества разрабатываемых функциональных продуктов на примере майонезов и майонезных соусов.
841. **Жук, О.** Біологічна цінність майонезів / О. Жук, П. Пономарьов, Ж. Сорока // Харчова і переробна промисловість. – 2001. – № 11. – С. 21.
842. **Жук, О.** Споживчі властивості нових видів майонезів / О. Жук, П. Пономарьов, М. Сорока // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 12(292). – С. 20–22.
843. **Жуков, Е. В.** Опыт создания рецептур майонезов на основе компаундов / Е. В. Жуков // Масла и жиры. – 2005. – № 7 (53). – С. 1–3.

844. **Золотин, А. Ю.** Майонезы и соусы майонезные на основе эмульсий ядра кедрового ореха / А. Ю. Золотин, С. В. Симоненко, Т. А. Антипова // *Масла и жиры*. – 2014. – № 9-10 (161-162). – С. 34–35.
845. **Использование** биологически активных ингредиентов в технологии майонезов / И. Г. Радзиевская, Ю. Ю. Полищук, А. П. Белинская, Л. В. Кричковская // *Масложировой комплекс*. – 2012. – № 1 (36). – С. 39–41.
846. **Использование** натуральных антиоксидантов в эмульсионных продуктах (майонез) / Л. И. Тарасова, Т. Г. Тагиева, И. М. Завадская, Н. М. Кузнецова // *Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*. – 2009. – № 7 (101). – С. 10–11.
847. **Использование** пищевых волокон "Цитри-Фай" в производстве майонеза и соусов // *Масла и жиры*. – 2012. – № 3 (132). – С. 9–11.
848. **Исследование** тиксотропных свойств майонеза / Ю. М. Березовский, В. Н. Андреев, А. С. Гаврикин, В. Ю. Шпаков // *Масложировая промышленность*. – 2010. – № 4. – С. 32–34.
849. **Калашева, Н. А.** Майонезы "Новинка" и "Нежный". Технология их производства / Н. А. Калашева, Т. Е. Косцова, Е. М. Азнаурьян // *Масложировая промышленность*. – 2000. – № 1. – С. 28–29.
850. **Калашева, Н. А.** Майонезы "Провансаль" и "Весна" с увеличенными сроками годности / Н. А. Калашева, А. Г. Анисимова, Е. М. Азнаурьян // *Пищевая промышленность*. – 1997. – № 8. – С. 34–35.
851. **Калякина, Д. П.** Разработка рецептуры салатного майонеза / Д. П. Калякина, Л. С. Субботина, М. В. Бакланов // *Масложировая промышленность*. – 2009. – № 4. – С. 32–33.
852. **Карпенко, З. П.** Особливості способу приготування харчової емульсії типу майонез із додаванням рибної плазми / З. П. Карпенко, Є. Л. Гасай // *Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. – 2013. – Ч. 1. – С. 446–447.
853. **Киреенко, Е. В.** Комплексные пищевые добавки для низкокалорийных майонезов / Е. В. Киреенко // *Масложировая промышленность*. – 2007. – № 3. – С. 20–21.
854. **Кисин, М. В.** Майонез осваивает интернет / М. В. Кисин // *Масложировая промышленность*. – 2008. – № 2. – С. 25–27.
855. **Ключникова, Л. В.** Аспекты практического применения протеинов при производстве майонезов и спредов / Л. В. Ключникова // *Масла и жиры*. – 2004. – № 11 (45). – С. 10–11.

856. **Ключникова, Л. В.** Высокотехнологичные компаунды Гелеон для майонезов и майонезных соусов / Л. В. Ключникова // Масложировая промышленность. – 2015. – № 4. – С. 28–29.
857. **Ключникова, Л. В.** Многофункциональные системы (компаунды) для производства майонезов и соусов. / Л. В. Ключникова // Масложировая промышленность. – 2008. – № 3. – С. 24–25.
858. **Ключникова, Л. В.** Роль модифицированных крахмалов при производстве майонезов / Л. В. Ключникова // Масла и жиры. – 2005. – № 3 (49). – С. 4–5.
859. **Ключникова, Л. В.** Сывороточные протеины в производстве майонезов и спредов / Л. В. Ключникова // Масла и жиры. – 2005. – № 9 (55). – С. 2–3.
860. **Кодряну, Н. П.** Производство низкожирных майонезных соусов / Н. П. Кодряну // Масложировая промышленность. – 1999. – № 1. – С. 8–9.
861. **Колесникова, М. Б.** Комплексне використання полісахаридів у технологічному процесі виробництва майонезів / М. Б. Колесникова, Л. М. Крайнюк, П. П. Пивоваров // Обладнання та технології харчових виробництв. – 1999. – Вип. 3. – С. 286–290. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.
862. **Колесникова, М. Б.** Технология производства майонезов с использованием пищевых добавок / М. Б. Колесникова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч. I. – С. 30–33. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.
863. **Колесова, Л.** Из древности до наших дней-соусы, майонезы, кетчупы / Л. Колесова // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 11 (31). – С.63–66.
864. **Колесова, С. В.** Компаунды с интегрированным эмульгатором – актуальное решение для майонезного производства / С. В. Колесова, Е. А. Семенова // Масла и жиры. – 2005. – № 3 (49). – С. 3.
865. **Композиционная смесь растительных масел для создания майонезов функционального назначения** / С. А. Ильинова, О. В. Вакуленко, В. В. Кудинов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 38–40.

866. **Конъюнктура** спроса на майонез / Н. Л. Наумова, А. А. Лукина, А. С. Коваль, С. В. Новикова // Масложировая промышленность. – 2014. – № 5. – С. 25–28.
867. **Корнюшина, А.** Знайте и запоминайте! : обзор российского рынка майонеза, кетчупа и готовых соусов / А. Корнюшина // Российский продовольственный рынок. – 2013. – № 3 (136). – С. 36–39.
868. **Корячкина, С. Я.** Разработка рецептур и технологии майонезов с использованием нетрадиционного сырья / С. Я. Корячкина, В. А. Волкова, Е. Н. Матвиенко // Современные аспекты индустриализации общественного питания. – 1990. – С. 26–30. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.
869. **Косцова, Т. Е.** Использование антиоксидантных свойств натуральных компонентов в майонезной продукции / Т. Е. Косцова, Н. В. Комаров // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 7 (101). – С. 6–7.
870. **Косцова, Т. Е.** Новый перспективный ингредиент для майонезной продукции / Т. Е. Косцова, Н. В. Комаров, А. С. Савков // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 7-8 (112-113). – С. 14.
871. **Кравчик, Я.** Технология майонезов и дрессингов / Я. Кравчик // Масла и жиры. – 2004. – № 5 (39). – С. 1–4.
872. **Кузнецов, С. В.** Производство низкокалорийных пищевых продуктов с использованием карбоксиметилцеллюлозы / С. В. Кузнецов // Масла и жиры. – 2004. – № 9 (43). – С. 4–5.
873. **Кушнир, Ю.** Камедь ксантана и крохмалы в майонезах / Ю. Кушнир // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 9 (18). – С. 41.
874. **Ливинская, С. А.** Влияние режимов хранения на сроки годности майонеза "Провансаль" в пленках ПВХ / С. А. Ливинская, Е. С. Лунева // Масла и жиры. – 2005. – № 8 (54). – С. 5.
875. **Ливинская, С. А.** Ингредиенты для производства маргаринов и майонеза / С. А. Ливинская // Масложировая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 4–6.
876. **Ливинская, С. А.** Разработка технологии майонеза с длительным сроком годности / С. А. Ливинская, Л. И. Войно, Е. Е. Есина // Масла и жиры. – 2004. – № 5 (39). – С. 10–12.
877. **Ливинская, С. А.** Совместимость стабилизаторов структуры в майонезах / С. А. Ливинская // Масла и жиры. – 2003. – № 7 (29). – С. 1–2.

878. **Ливинская, С. А.** Характеристика стабилизирующих компонентов пищевых эмульсий / С. А. Ливинская, И. А. Леонова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С. 13–14.
879. **Ливинский, А. А.** Использование треугольника Гиббса при разработке композитных стабилизаторов структуры майонезов / А. А. Ливинский, Ю. С. Скляренко, Ю. П. Грачев // Масла и жиры. – 2005. – № 9 (55). – С. 10–13.
880. **Лисовская, Д. П.** Сравнительная оценка реологических свойств майонезов / Д. П. Лисовская, Е. Б. Суконкина, Л. А. Галун // Масложировая промышленность. – 2006. – № 6. – С. 30–32.
881. **Лисовская, Д. П.** Тиксотропия майонеза / Д. П. Лисовская, Е. Б. Суконкина, Л. А. Галун // Масложировая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 20–24.
882. **Лишаева, Л. Н.** Характеристика российского рынка майонеза / Л. Н. Лишаева, Т. Н. Турчина, О. В. Кириллова // Масложировая промышленность. – 2009. – № 4. – С. 4–6.
883. **Лунева, Е. С.** Производство низкокалорийного майонеза холодным способом / Е. С. Лунева, Р. Х. Хусьяинов // Масла и жиры. – 2003. – № 6 (28). – С. 8–9.
884. **Мазурова, Д. В.** Определение консистенции и анализ текстуры майонезов методом обратной экструзии / Д. В. Мазурова, И. Е. Ибрагимова // Масла и жиры. – 2016. – № 9-10. – С. 7–9.
885. **Майер, Тис Ю.** Влияние ферментов на качество майонезных продуктов / Тис Ю. Майер // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 4 (46). – С. 46.
886. **Майонез "Провансаль"** / З. А. Дудина, И. А. Рузина, А. И. Аскинази, Г. Р. Морозова // Пищевая промышленность. – 1992. – № 1. – С. 21–22.
887. **Майонез без холестерина** / С. Ільдїрова, В. Гнїцевич, Г. Коршунова, Т. Петренко // Харчова і переробна промисловість. – 1999. – № 1-2. – С. 11.
888. **Майонез на основе растительного белка** / А. В. Стеценко, Г. П. Михайлова, Л. Н. Петрова, Л. И. Тарасова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 4. – С. 30–31.
889. **Майонезы и майонезные соусы на основе эмульсии ядра кедрового ореха** / А. Ю. Золотин, С. В. Симоненко, Т. А. Антипова // Масложировая промышленность. – 2012. – № 3. – С. 10–11.
890. **Майонезы и соусы для здорового питания** / Н. Е. Елисеева, А. П. Нечаев, В. Г. Байков, С. Н. Кулакова // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 6 (100). – С. 8–11.



891. **Майонезы** на основе белковых изолятов из маша / Ф. Н. Ашуров, К. Ю. Махмудов, К. Х. Мажидов, М. Н. Рахимов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 2. – С. 52–55.

Исследована технология производства майонеза с использованием белкового изолята полученного из местных сортов маша. Изучено влияние количественного содержания белкового изолята на физико-химические характеристики и качественные показатели маша. Выявлены основные закономерности формирования качества и физико-химические характеристики майонезов с белками из маша.

892. **Манк, В. В.** Розроблення емульсійних продуктів підвищеної біологічної цінності / В. В. Манк, Л. В. Пешук, І. Г. Радзівська // Харчова промисловість. – 2005. – Вип. 4. – С. 42–45.

Встановлено груповий та жтрноокислотний склади харчових фосфоліпідів. Досліджено комплексні емульгувальні та стабілізувальні властивості фосфоліпідів і високомолекулярних повнрхнево-активних речовин поліцукридної природи. Розроблено рецептури продуктів на основі прямої емульсії та вивчено їхні властивості у процесі зберігання.

893. **Марина, Э. В.** Создание функциональных низкожирных пастообразных соусов / Э. В. Марина, В. В. Прянишников // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 11-12 (116-117). – С. 8–9.

894. **Маруяма, К.** Зависимость между реологическими характеристиками, размерами частиц и текстурой майонеза / К. Маруяма, И. Хагура, К. Судзуки // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 8-9 (102). – С. 30–32.

895. **Масленникова, Е. В.** Разработка рецептур низкокалорийных соусов майонезных на основе сапонинов / Е. В. Масленникова, Т. А. Сидорова, Е. И. Черевач // Масложировая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 29–31.

896. **Матвеева, Т. В.** Модифицированные крахмалы в современном производстве масла / Т. В. Матвеева // Масла и жиры. – 2004. – № 5 (39). – С. 18.

897. **Матвеева, Т. В.** Особенности производства майонеза в зимний период / Т. В. Матвеева // Масла и жиры. – 2004. – № 12 (46). – С. 7.

898. **Матвеева, Т. В.** Разработка сбалансированных масложировых продуктов / Т. В. Матвеева // Масложировой комплекс. – 2018. – № 2 (61), июнь. – С. 45–48.

899. **Могильный, В. А.** Стабилизаторы–емульгаторы, оборудование и майонез / В. А. Могильный // Масла и жиры. – 2005. – № 4 (50). – С. 10–11.

900. **Модяева, Н. А.** Линейные гомогенизаторы при производстве майонеза / Н. А. Модяева, К. А. Юдин // Масложировая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 30–32.

Представлены результаты сопоставления физико-химических показателей майонезов, изготовленных в промышленных условиях с использованием разных стабилизаторов структуры.

901. **Морина, Н. С.** Разработка рецептур жирового эмульсионного продукта с содержанием биологически активных веществ экстракта шпината / Н. С. Морина // Масложировая промышленность. – 2015. – № 6. – С. 29–34.

902. **Морина, Э. В.** Майонезный соус с инулином / Э. В. Морина, А. П. Нечаев, М. В. Перковец // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2010. – № 7-8 (112-113). – С. 6–8.

903. **Мячков, К. В.** Совместное использование крахмала и ксантановой камеди в рецептурах майонеза / К. В. Мячков, В. А. Никитков, А. В. Куликов // Масла и жиры. – 2003. – № 1 (23). – С. 5–7.

904. **Наймушина, Е. Г.** Разработка технологии майонеза повышенной пищевой и биологической ценности / Е. Г. Наймушина, Г. М. Зайко, И. Я. Аминева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 55–56.

905. **Наумова, Н. Л.** Изучение влияния янтарной кислоты на жирнокислотный состав жировой фазы майонеза в процессе хранения / Н. Л. Наумова, А. А. Лукин, А. А. Орлова // Масла и жиры. – 2016. – № 11-12 (187-188). – С. 22–24.

906. **Наумова, Н. Л.** Исследование жирно-кислотного состава майонеза функциональной направленности в процессе окислительной порчи / Н. Л. Наумова, А. А. Лукин, А. С. Коваль // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 3 (26). – С. 37–43.

907. **Наумова, Н. Л.** О возможности использования янтарной кислоты в производстве майонеза повышенной хранимоспособности / Н. Л. Наумова, А. А. Лукин, С. В. Новикова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 2 (25). – С. 21–28.

908. **Некрасов, П. А.** Майонезные соусы повышенной пищевой ценности на основе соевого масла / П. А. Некрасов, О. Н. Гудзь, Е. Ю. Торпан // Масложировой комплекс. – 2018. – № 4 (63), дек. – С. 43–45.

В ходе работы были определены рациональные условия процесса приготовления экстракта цитрусовой цедры для последующего внесения в рецептуру эмульсионных жировых систем. Получена математическая модель, позволяющая прогнозировать содержание биоактивных компонентов в экстракте, исходя из параметров процесса. На основе оценок органолептических показателей проведена оптимизация рецептур майонезных соусов на основе соевого масла.

909. **Некрасов, П. А.** Особенности микроструктуры функциональных майонезов, обогащенных диацилглицеринами / П. А. Некрасов // Масложировая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 24–25.

910. **Некрасов, П. А.** Тиксотропные свойства диетических майонезов, обогащенных диацилглицеринами / П. А. Некрасов // Масложировая промышленность. – 2009. – № 4. – С. 34–35.

911. **Николаев, Б. Л.** Исследование реологических характеристик майонезов / Б. Л. Николаев // Масложировая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 22–24.

912. **Николаев, Б. Л.** Обобщенные вязкостные характеристики майонезов / Б. Л. Николаев // Масложировая промышленность. – 2008. – № 6. – С. 35–36.

913. **Николаев, Б. Л.** Структурно-механические свойства майонеза провансаль новый / Б. Л. Николаев // Пищевая технология. – 2006. – № 1. – С. 93–94. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.

914. **Новые** решения для майонезов. Компаунды Mayo-Max // Масла и жиры. – 2012. – № 4 (133). – С. 19.

915. **Новый** майонез для здорового питания / Л. Н. Хомичак, Т. В. Шейко, М. А. Ярмолюк, И. В. Кузнецова // Масложировой комплекс. – 2018. – № 1 (60), март. – С. 45–49.

Показано, что использование каротиносодержащих веществ для производства новых натуральных майонезов с высокой питательной ценностью является перспективным направлением для улучшения здоровья нации и развития предприятий, а также способствует разработке новых пищевых блюд специального назначения.

916. **Носенко, Т. Т.** Аналіз біологічної цінності майонезів типу провансаль / Т. Т. Носенко, Л. П. Кротова // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 102.

917. **О возможности** использования пищевых волокон в производстве майонеза и соусов // Масла и жиры. – 2014. – № 9-10 (161-162). – С. 30–32.

918. **Определение** возможности использования пищевых волокон "Цитри-Фай" в производстве майонеза и соусов / Л. И. Тарасова, Т. Г. Тагиева, И. М. Завадская, С. В. Лысенко // Масложировой комплекс. – 2012. – № 1 (36). – С. 44–46.

919. **Оптимізація** рецептури майонезних емульсій з яєчним білком / Т. Т. Носенко, В. І. Бабенко, В. О. Бахмач, О. О. Кубайчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 4. – С. 185–194.

З метою оптимізації рецептури майонезних емульсій з використанням рідкого яєчного білка розроблено спеціальний метод визначення їх стійкості. Зважаючи на поверхнево-активні властивості рідкого яєчного білка та відсутність у його складі холестерину, виникає потреба розроблення рецептур майонезних соусів на основі рідких олій різного жирнокислотного складу з використанням рідкого яєчного білка як емульгатора. Оптимізовано рецептуру майонезних продуктів з використанням рідкого яєчного білка за показником стійкості готової емульсії, визначеного за допомогою розробленого спеціального методу. Отримана математична модель може бути використана технологіями на виробництві при модифікаціях вмісту компонентів у технології майонезів.

920. **Павлюк, Р. Ю.** Нові майонези на основі фітодобавок із натуральних прянощів / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, В. А. Афанасьєва // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч. 1. – С. 161–166. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування і торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 07.11.2019). – Назва з екрана.

921. **Паршакова, Л. П.** Новые стабилизационные системы для майонезных эмульсий / Л. П. Паршакова, Л. А. Демченко, Е. И. Драгова // Масложировая промышленность. – 2006. – № 6. – С. 28–29.

922. **Перковец, М. В.** "ЭКО ПРОВАНСАЛЬ" – натуральный функциональный майонез, шаг в ногу со временем / М. В. Перковец // Масложировая промышленность. – 2009. – № 4. – С. 22–23.

923. **Петрусенко, О.** Соус в ассортименте / О. Петрусенко // Мир продуктов. – 2013. – № 5(94). – С. 12–15.

924. **Петруша, О. О.** Аспекти вітчизняних та зарубіжних нормативних документів на майонез / О. О. Петруша, О. В. Неміріч, О. М. Вашека // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 262–266.

Стаття присвячена питанню співставлення показників майонезу. Розглянуто значення показників якості майонезу за вимогами нормативних документів Європи, США, України та інших країн, проведено їх порівняльний аналіз щодо відповідності майонезу вітчизняного виробництва. Висвітлені способи фальсифікації продукції, що зустрічається на ринку.

925. **Пешук, Л. В.** Нові майонези з оптимізованим рецептурним складом / Л. В. Пешук, І. Г. Радзієвська // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 2 (88). – С. 50-52.

Висвітлено результати роботи щодо розробки технології майонезів, в рецептурах яких в якості жирової основи використано купажі кунжутної, оливкової, соєвої та соняшникової олій, а яєчний порошок замінено на соняшникові фосфоліпіди. Досліджено склад жирних кислот кунжутної, соєвої, соняшникової і оливкової олій та обґрунтовано їх оптимальні купажі. Описано вміст біологічно активних речовин у названих оліях, показано наявність речовини фенольної природи (сезамол та сезамін) в кунжутній олії, присутність яких пояснює її високу стійкість до окиснення.

926. **Пивикова, О. С.** Майонез должен быть легким и полезным / О. С. Пивикова, И. Мостовая // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 2 (99). – С. 42–43.

927. **Пивоваров, П. П.** Разработка технологии соусов типа майонез / П. П. Пивоваров, Л. Н. Крайнюк, М. Б. Колесникова // Актуальні науково-методичні проблеми в підготовці спеціалістів вищої кваліфікації для торгівлі і харчування. – 1997. – Ч. 1. – С. 20–22. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.

928. **Пищевые** добавки в майонезной продукции / К. Ю. Махмудов, Н. К. Мажидова, К. Х. Мажидов, М. Н. Рахимов // Масложировая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 23.

929. **Половко, А.** Майонезы и соусы без холестерина? Да! / А. Половко // Пищевые технологии. Приложение. – 2006. – № 10. – С. 26–27. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.

930. **Полякова, М. М.** Розробка рецептурного складу соусу майонез / М. М. Полякова, Т. А. Лазарева // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Ч. 1. – С. 34. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування і торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 07.11.2019). – Назва з екрана.

931. **Пономарев, П.** Майнезное изобилие : Пути повышения биологической ценности майонеза / П. Пономарев, А. Родак, А. И. Жук // Продукты Украины. Food UA. – 2012. – № 1. – С. 22–24.

Увеличение объемов производства майонеза, расширение ассортимента и повышение его качества в условиях рыночной экономики является первоочередной задачей предприятий. Эксперименты с ингредиентами и рецептурой позволяют создавать необходимые композиции из компонентов различной природы и получать продукт с заданными свойствами. Такой майонез характеризуется высокодисперсным состоянием жировой фазы, а поэтому холршей усваиваемостью, благоприятным сочетанием с дригими ингредиентами и, в целом, высокими диетическими свойствами.

932. **Пономаренко, С.** Как изобрели горчицу, майонез, кетчуп / С. Пономаренко // Продукты питания. – 2004. – № 18. – С. 24–25. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.11.2019). – Назва з екрана.

933. **Пономарьов, П.** Низькокалорійні майонези / П. Пономарьов, М. Бодак, Ж. Сорока // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 10 (290). – С. 25–26.

934. **Потапчук, Л.** Замени масло! / Л. Потапчук // Гастрономъ. – 2012. – № 1. – С. 82–83.

935. **Притульська, Н. В.** Використання рослинних білків під час виробництва майонезів / Н. В. Притульська, О. В. Дяченко, В. О. Бахмач // Споживча оцінка асортименту та якості товарів. – Київ : КДТЕУ, 2000. – С. 169–172. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.11.2019). – Назва з екрана.

936. **Продукт** високої харчової цінності // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 7(287). – С. 14.

937. **Прокопец, Ж. Г.** Современные методы диагностики для определения безопасности и сроков хранения эмульсионных пищевых продуктов / Ж. Г. Прокопец, А. Б. Подволоцкая, Ю. В. Шардакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 94–96.

Исследованы новые образцы майонезов на соответствие показателям пищевой безопасности современными лабораторными методами: импедансной микробиологии, иммуноферментативного анализа и полимеразной цепной реакции. Установлен количественный и качественный состав микрофлоры майонезов. Определено два вида доминирующих микроорганизмов - *Serratia liquefacien* и *Klebsiella oxitosa*. Изучено их влияние на безопасность и срок хранения майонезов. Даны рекомендации по оптимизации рецептуры и способа хранения майонезов.

938. **Прокофьева, Л. Ю.** Пряно-ароматическая композиция для соуса "Карри" / Л. Ю. Прокофьева // Масла и жиры. – 2005. – № 1 (47). – С. 6.

939. **Птуха, А. Р.** Современный рынок майонеза и соусов / А. Р. Птуха // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2012. – № 10 (139). – С. 10–11.

940. **Пчельникова, А. В.** Майонезы с растительными добавками / А. В. Пчельникова, И. Л. Гайдим, Л. П. Лосева // Масложировая промышленность. – 2005. – № 5. – С. 38–41. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.

941. **Разработка** технологий майонезных соусов 25, 15 и 10%-ной жирности, обогащающие токоферолом, про- и пребиотиками / Е. К. Байгарин, Э. В. Морина, К. Д. Горшунова // Масложировая промышленность. – 2011. – № 3. – С. 18–22. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.

942. **Разработка** технологии производства функциональных майонезных соусов 25, 15 и 10 %-ной жирности с симбиотическим комплексом, обогащенных токоферолом и пребиотиками / Е. К. Байгарин, Э. В. Морина, К. Д. Горшунова // Масла и жиры. – 2012. – № 2 (131). – С. 21–24.

943. **Роенко, Т. Ф.** Неограниченные возможности для майонезов и соусов / Т. Ф. Роенко, Е. Б. Черепенникова // Масла и жиры. – 2005. – № 5 (51). – С. 3.

944. **Рябухин, Е.** Возвращение к традициям: Mayo-Max ГО – яркий яичный вкус майонеза / Е. Рябухин // Масложировая промышленность. – 2012. – № 4. – С. 8.

945. **Рябухин, Е.** Компаудные системы Kallbergs – желток внутри! / Е. Рябухин // Масложировая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 12–14.

946. **Самойлов, А. В.** Исследования влияния антиокислителей в мицеллированной форме на устойчивость к окислению майонеза / А. В. Самойлов // *Масла и жиры*. – 2016. – № 11-12 (187-188). – С. 17–19.
947. **Ситуація з майонезами на споживчому ринку** // *Продукты & ингредиенты*. – 2014. – № 8 (116). – С. 23.
948. **Смирнов, Н. Е.** Майонез и соусы майонезные. Стандартизация / Н. Е. Смирнов // *Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*. – 2011. – № 12 (129). – С. 4–6.
949. **СО2 - экстракты** - многофункциональные ингредиенты для майонезов / Н. Н. Латин, О. Н. Стасьева, В. М. Банашек, Л. А. Дорокупля // *Масла и жиры*. – 2003. – № 8 (30). – С. 5.
950. **Современные требования к майонезной продукции** / Ф. П. Носовицкая, Л. И. Тарасова, Т. Г. Тагиева, Н. И. Смирнова // *Масложировая промышленность*. – 2009. – № 4. – С. 9–10.
951. **Соколов, А.** Простор для творчества / А. Соколов // *Продукты Украины*. – 2018. – № 4 (88). – С. 26–30.
952. **Соколов, А.** Пустые тюбики : обзор рынка кетчупа, майонеза и соусов / А. Соколов // *Продукты Украины. Food UA*. – 2013. – № 5-6 (46-47). – С. 34–42.
953. **Соус-майонез** повышенной биологической ценности / З. Т. Бухтоярова, И. А. Куликов, Н. А. Бугаец, О. А. Корнева // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2003. – № 1 (272). – С. 84–85.
954. **Соусы и майонезы – есть ли разница...** / Л. И. Тарасова, Т. Г. Тагиева, Ф. П. Носовицкая // *Масложировая промышленность*. – 2009. – № 4. – С. 7–8.
955. **Степанюк, И.** Соус по-украински : Обзор рынка кетчупа, майонеза и других соусов / И. Степанюк // *Продукты Украины. Food UA*. – 2014. – № 4 (56). – С. 24–29.
956. **Структурно-механические характеристики майонезов с комплексом биологически активных веществ** / Т. К. Каленик, Е. В. Масленникова, А. Г. Вершинина // *Масложировая промышленность*. – 2009. – № 6. – С. 16–17.
957. **Субботина, М. А.** Кедровые композиции – новые ингредиенты для производства майонеза / М. А. Субботина // *Масла и жиры*. – 2004. – № 3 (37). – С. 5.
958. **Султанович, Ю. А.** Современные тенденции развития компаундных систем для производства майонеза / Ю. А. Султанович // *Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*. – 2012. – № 9 (138). – С. 4–6.
959. **Сычев, С. В.** Революция в производстве майонезов / С. В. Сычев // *Масла и жиры*. – 2005. – № 5 (51). – С. 4–5.



960. **Табакаева, О. В.** Обоснование выбора показателей качества майонезных соусов / О. В. Табакаева // Масложировая промышленность. – 2009. – № 4. – С. 11–13.
961. **Табакаева, О. В.** Перспективные направления создания функциональной майонезной продукции / О. В. Табакаева // Масложировая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 25–26.
- Описаны перспективные направления создания функциональной майонезной продукции путем моделирования и преобразования жировой и водной фаз эмульсии и обогащения их биологически активными веществами различного генеза. Предложена общая схема и концептуальная модель создания функциональной майонезной продукции, сформулированы научные принципы.
962. **Табакаева, О. В.** Получение стабильных эмульсий на основе на основе комплексного эмульгатора из обезжиренной соевой муки и отходов переработки кукумарии / О. В. Табакаева, Т. К. Каленик, Л. В. Ленцова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 77–79.
963. **Табакаева, О. В.** Пути повiщення біологічної цінності майонезних соусів / О. В. Табакаева // Масложировая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 18–19.
964. **Тарасова, Л. И.** Влияние поваренной соли на качество майонеза / Л. И. Тарасова, Т. Г. Тагиева // Масложировая промышленность. – 2005. – № 6. – С. 26–30. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.
965. **Тарасова, Л. И.** Использование горчичного порошка из семян белой и сизой горчицы в производстве майонеза / Л. И. Тарасова // Масложировая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 41–43. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.
966. **Тарасова, Л. И.** Пищевые волокна для майонезной продукции / Л. И. Тарасова, Т. Г. Тагиева, И. М. Завадская // Масложировая промышленность. – 2014. – № 3. – С. 23–25.
967. **Тарасова, Л. И.** Современные требования к майонезной продукции / Л. И. Тарасова, Т. Г. Тагиева // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2009. – № 7 (101). – С. 4–5.
968. **Тележенко, Л. М.** Тенденції розвитку виробництва соусів / Л. М. Тележенко, А. В. Жмудь // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 2 (7). – С. 21–23.

969. **Технология** майонезов и майонезных соусов на основе белковых изолятов из нута / Ю. А. Тырсин, И. Л. Казанцева, Л. Ф. Рамазаева // Масложировая промышленность. – 2012. – № 1. – С. 19–25.

970. **Технологія** майонезів на основі яєчних продуктів з використанням збагачених каротином олій / В. О. Бахмач, В. І. Бабенко, І. В. Левчук, Т. В. Падалка // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 5 (91). – С. 46–48.

Робота проводилася з метою розробки рецептури емульсій майонезного типу з корисними для здоров'я рослинними оліями з добавкою каротину та адаптації технології виготовлення майонезів на основі даних олій. При цьому вивчалися структурно-механічні властивості, фізико-хімічні характеристики та зроблена органолептична оцінка розробленим продуктам.

971. **Технологія** соусів емульсійного типу із використанням йодованої харчової добавки / М. П. Головка, М. Л. Серік, Т. М. Головка, М. П. Бакіров // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 133–138.

972. **Ткаченко, Н. А.** Технологія низькокалорійного майонезу, збагаченого комплексом синбіотиків періодичним способом / Н. А. Ткаченко, Т. В. Маковська // Харчова наука і технологія. – 2015. – № 4. – С. 74–80. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університета харчування і торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 07.11.2019). – Назва з екрана.

973. **Ткаченко, Н.** Жирозамінники вуглеводної та білкової природи в низькокалорійних майонезах / Н. Ткаченко, О. Севастьянова, Т. Маковська // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 1-2. – С. 18–22.

974. **Тырсин, Ю. А.** Перспективные добавки натурального происхождения в технологии майонезов с функциональными свойствами : Сообщение 1. Хитозан / Ю. А. Тырсин, И. Л. Казанцева // Масложировая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 38–41.

975. **Тырсин, Ю. А.** Перспективные натуральные добавки для майонезов с функциональными свойствами / Ю. А. Тырсин, И. Л. Казанцева // Масложировая промышленность. – 2014. – № 4. – С. 21–23.

976. **Український** майонез на рідких жовтках // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 1 (76). – С. 44.

977. **Уляницкий, Д.** Жирный стандарт: для тех, кому за 30 (майонез) / Д. Уляницкий // Food & Drinks. Продукты и напитки. – 2006. – № 10. – С. 78–82. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету :

- <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 05.11.2019). – Назва з екрана.
978. **Утешева, С. Ю.** Тенденции в создании майонезов и соусов функционального назначения / С. Ю. Утешева, А. П. Нечаев // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 12–16.
979. **Царева, И. Г.** Майонез "Диабетический", содержащий стевиозид / И. Г. Царева, Е. В. Журавко, Е. В. Грузинов // Масла и жиры. – 2004. – № 6 (40). – С. 1–2.
980. **Царева, И. Г.** Эмульгаторы белковой природы, используемые при производстве майонезов / И. Г. Царева, Е. В. Журавко, Е. В. Грузинов // Масла и жиры. – 2004. – № 3 (37). – С. 9.
981. **Шумилова, И. Ш.** Современные технологии приготовления соуса майонез на предприятиях общественного питания / И. Ш. Шумилова // Масложировая промышленность. – 2012. – № 3. – С. 14–15.
982. **Щедушнов, Д. Е.** Стабилизированный крахмал и стабилизатор для майонезов / Д. Е. Щедушнов // Масла и жиры. – 2005. – № 1 (47). – С. 7.
983. **Эволюция... майонеза:** экспертиза качества майонезов и майонезных соусов // FOOD UA. Продукты Украины. Пищевые технологии. – 2017. – № 7. – С. 6–11. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 05.11.2019). – Название с экрана.
984. **Экспериментально-компьютерное** моделирование рецептур майонезов, обогащенных йодом / А. И. Жаринов, М. Ю. Попова, М. А. Никитина, В. Ю. Маяускайте // Масложировая промышленность. – 2008. – № 1. – С. 34–37.
985. **Юдин, Д.** Майонез для кулинарии : Влияние ингредиентов на качество майонезной эмульсии / Д. Юдин // Продукты Украины. Food UA. – 2014. – № 4 (56). – С. 32.
986. **Яичные** желтки Мауо-Мах : инновации и современное применение // Масложировая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 22.
987. **Яичные** продукты – ценные пищевые компоненты и природные эмульгаторы / В. П. Агафоньев, Т. И. Петрова, С. С. Кругалёв, И. С. Дмитриенко // Масла и жиры. – 2012. – № 3 (132). – С. 24–25.

## Ефірні масла для парфюмерії та ароматерапії

### Книги, навчальні видання, довідники

988. **Бобкова, І. А.** Фармакогнозія : посібник для практичних занять : навч. посібник / І. А. Бобкова, В. В. Бур'янова. – Київ : Медицина, 2017. – 328 с.

Підручник складається з двох частин — загальної та спеціальної. У загальній частині детально описано хімічний склад, організацію заготівлі, сушіння, пакування, зберігання лікарської рослинної сировини. Подано фармакогностичний аналіз, показники якості лікарської рослинної сировини. У спеціальній частині значне місце відведено біологічно активним речовинам, які містяться в лікарських рослинах і лікарській рослинній сировині.

989. **Войткевич, С. А.** Эфирные масла для парфюмерии и ароматерапии / С. А. Войткевич. – Москва : Пищевая промышленность, 1999. – 282 с.

Книга является надежным справочником не только для специалистов парфюмерного производства, но и для врачей-ароматерапевтов. Она будет полезна для производителей эфирных масел и посредников в торговле ими. Отмечены полезные свойства эфирных масел, используемых в качестве лечебно-профилактических средств. Даны рекомендации по проверке подлинности и предотвращению фальсификаций натуральных масел.

990. **Дудченко, Л.** Ароматы здоровья : лечение эфиромасличными растениями и эфирными маслами / Л. Дудченко. – Киев : Глобус, 1997. – 151 с.

991. **Кричковская, Л. В.** Биологически активные масла и продукты на их основе : учеб. пособие / Л. В. Кричковская, С. И. Чернышов, Г. В. Донченко, В. И. Жуков, В. Н. Староверов, Е. Н. Науменко. – Харьков : Модель Вселенной, 2008. – 266 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 08.10.2019). – Название с экрана.

Обобщены данные по эфирно-масличному сырью, полученному из растений, произрастающих в Украине. Проанализированы физико-химические показатели и физиобиологическая активность данных растений. Раскрыты основные направления применения эфирных масел в медицине, в частности для профилактики заболеваний на промышленных предприятиях. Особое внимание уделено антибактериальной и антимикробной активности масла монарды и перспективам применения препарата на его основе монарол.

992. **Кустова, С. Д.** Справочник по эфирным маслам / С. Д. Кустова. – Россия, Москва : Пищевая промышленность, 1978. – 208 с.

В справочнике обобщены и систематизированы сведения о свойствах, составе и показателях качества 33 названий эфирных масел. Кратко описаны методы получения эфирных масел, даны необходимые сведения о применении, расфасовке и хранении масел.

993. **Миллер, Л.** Ароматерапия с позиции аюрведы : справ. руководство : пер. с англ. / Л. Миллер, Б. Миллер. – 6-е изд. – Москва : Саттва, Профиль, 2014. – 448 с.

Книга появилась как результат двадцатипятилетнего опыта применения ароматерапии и аюрведы ее авторами. В ней последовательно излагаются принципы аюрведы и ароматерапии. Подробно описаны аюрведические свойства эфирных масел и способы их применения.

994. **Некоторые** данные по производству лавандового масла : обзор / М. А. Белик, П. А. Железнов, А. И. Каретникова, С. Д. Кустова ; ЦНИИТЭИпищепром Министерства пищевой промышленности. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1970. – 40 с.

995. **Персидская, К. Г.** Справочник для работников лабораторий эфирномасличных предприятий / К. Г. Персидская, А. П. Чипига. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 144 с.

В справочнике приведены схемы, по которым осуществляется контроль эфиромасличного производства, описаны методы анализа сырья, промежуточных продуктов, отходов, вспомогательных материалов и готовой продукции. Приведены сведения о сырье, эфирных маслах и их основных компонентах.

996. **Петрова, Л. Н.** Анализ синтетических душистых веществ и эфирных масел / Л. Н. Петрова, А. А. Зеленецкая, А. Б. Скворцова. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 334 с.

997. **Плетнев, М. Ю.** Косметико-гигиенические моющие средства / М. Ю. Плетнев. – Москва : Химия, 1990. – 272 с.

998. **Раздобурдин, Я. Н.** Аюрведа : траволечение и ароматерапия / Я. Н. Раздобурдин. – 2-е изд., дораб. – Москва : Центрополиграф, 2016. – 350 с.

999. **Семенова, А.** Лечение маслами / А. Семенова, О. Шувалова. – Санкт-Петербург : Невский проспект, 1999. – 126 с.

В первой главе описаны те масла, которые можно без труда найти в магазине или аптеке. Во второй — масла, которые в случае неудачных поисков можно приготовить в домашних условиях (простейший способ отгонки эфирного масла вы найдете в этой книге) и в третьей главе — экзотические масла, которые продаются в основном в магазинах со специфическим «восточным» ассортиментом.

1000. **Справочник** технолога эфирномасличного производства / А. П. Чипига ; под ред. А. П. Чипиги. – Россия, Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 184 с.

В справочнике содержатся сведения о сырье, вспомогательных материалах и требования, предъявляемых к ним. Описаны технологические операции производства эфирных масел, получаемых различными способами, и соответствующая аппаратура. Приведены данные по теххимконтролю производства. Отдельный раздел посвящен технологии получения вторичных эфирных масел.

1001. **Технології** ефірних олій і парфумерно-косметичних продуктів : лаб. практикум : навч. посібник / В. В. Манк, М. І. Осейко, В. І. Бабенко ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2018. – 139 с.

1002. **Товароведение** и инновационные технологии переработки лекарственно-технического растительного сырья : учеб. пособие / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, В. В. Яницкий ; под. общ. ред. Р. Ю. Павлюка ; Харьковский государственный университет питания и торговли ; Харьковский торгово-экономический институт, Киевский национальный торгово-экономический университет. – Харьков, 2013. – 429 с.

1003. **Фролова, Н. Е.** Фізико-хімічні основи одержання ефірних олій : практикум : навч. посібник / Н. Е. Фролова, В. Д. Іванова, Н. В. Чепель ; Національний університет харчових технологій – Київ : НУХТ, 2011. – 263 с.

Наведено відомості про ефіроносну сировину, методи фармакогностичного аналізу для оцінювання її якості. Розглянуто способи виділення ефірних олій з рослинної сировини та методи дослідження їх фізико-хімічних властивостей. Особливу увагу приділено розгляду методів газової хроматографії для вивчення компонентного складу ефірних олій та одержання з них ароматизаторів.

1004. **Шляпников, В. А.** Эфиромасличная промышленность Народной Республики Болгарии : обзор. информ. / В. А. Шляпников. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1979. – 40 с.

### **Автореферати дисертацій**

1005. **Житнецький, І. В.** Удосконалення виробництва ефірної олії м'яти-сирцю з застосуванням мембранних процесів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Житнецький Ігор Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 20 с.

Робота присвячена дослідження процесу мембранного концентрування розчинів ефірної олії м'яти перцевої у воді. Експериментально встановлено, обгрунтовано та рекомендовано тип мікрофільтраційної мембрани для концентрування розчинів ефірної олії м'яти перцевої у воді.

1006. **Любченко, В. В.** Розробка технології видобування ефірних олій з нетрадиційної сировини : автореф. дис... канд. техн. наук : 05.18.06 / В. В. Любченко; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2004. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.11.2019). – Назва з екрана.

Уперше встановлено хімічний склад, фізико-хімічні показники та їх зміни під час зберігання ефірних олій: нових сортів хмелю, лофанту анісового; полину лікарського, борщовика

Сосновського; чорнобривців; шавлії; хвойних (туї, ялини); змієголовника Молдавського; котовника лимонного.

1007. **Полонська, Т. А.** Технологія косметичного крему-пілінгу з мінеральними абразивами : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 "Технологія жирів, ефірних масел і парфумерно-косметичних продуктів" / Полонська Тетяна Анатоліївна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2018. – 22 с.

Обґрунтовано склад жирової фази емульсії з кокосової, кунжутної, пшеничної олій у співвідношенні 1:1:1 з адекватним для нормальної здорової шкіри співвідношенням жирних кислот. Дослідженням каскаду розтікання підтверджено склад композиції трьох олій, що забезпечують оптимальне всмоктування і розтікання суміші під час нанесення на шкіру.

1008. **Фролова, Н. Е.** Теоретичне обґрунтування і розроблення технологій натуральних концентрованих ароматизаторів із ефіроолійної сировини : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.06 / Фролова Наталія Епінетівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2017. – 46 с.

Робота присвячена розробленню наукових основ фізичних процесів виділення і концентрування природного комплексу ароматичних речовин із ефіроолійної сировини з реалізацією в технологіях концентрованих натуральних ароматизаторів для промислового виробництва. Сформовано теоретичні основи методології аналізу ефіроолійної сировини і продуктів її перероблення.

#### Дисертації на здобуття наукового ступеню

1009. **Житнецький, І. В.** Удосконалення виробництва ефірної олії м'яти-сирцю з застосуванням мембранних процесів : дис. ... канд. техн. наук: 05.18.12 / Житнецький Ігор Володимирович ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2006. – 191 с.

1010. **Любченко, В. В.** Розробка технології видобування ефірних олій з нетрадиційної сировини : дис... канд. техн. наук: 05.18.06 / Любченко Владислав Владиславович ; Інститут сільського господарства Полісся УААН. – Житомир, 2003. – 128 арк.– Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.11.2019). – Назва з екрана.

1011. **Фролова, Н. Е.** Теоретичне обґрунтування і розроблення технологій натуральних концентрованих ароматизаторів із ефіроолійної сировини : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.06 / Фролова Наталія Епінетівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2017. – 395 с.

1012. **Фролова, Н. Е.** Теоретичне обґрунтування і розроблення технологій натуральних концентрованих ароматизаторів із ефіроолійної сировини : дод. до дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.06 / Фролова Наталія Епінетівна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2017. – 253 с.

### Статті з наукових та фахових видань

1013. **Антиоксидантное** действии эфирного масла тимьяна ползучего (*Thymus Serpyllum L.*) / Л. Р. Варданян, С. А. Айрапетян, Р. Л. Варданян, А. Э. Аветисян // Химия растительного сырья. – 2013. – № 3. – С. 143–148.
1014. **Бондаренко, Е. Ю.** Методика определения массовой доли эфирного масла в сырье / Е. Ю. Бондаренко, В. Е. Тарасов, А. Ю. Мельникова // Масложировая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 38–39.
1015. **Бурцева, Г. А.** Экстракты специй / Г. А. Бурцева, К. В. Балакришнан // Пищевая промышленность. – 2002. – № 8. – С. 64.
1016. **Влияние** состава смесей эфирных масел на их антиоксидантные и антирадикальные свойства / Т. А. Мишарина, Е. С. Алинкина, Л. Д. Фаткуллина // Прикладная биохимия и микробиология. – 2012. – т. 48, № 1. – С. 117–123.
1017. **Влияние** эфирных масел отечественных пряноароматических растений на качество вареных колбас / Л. Войцеховская, Т. Шелковая, Ю. Таратинова, Н. Глумова // Мясное дело. – 2013. – № 5-6(133-134). – С. 31–32.
1018. **Вовченко, Н. О.** Ароматерапія : за і проти / Н. О. Вовченко // Безпека життєдіяльності. – 2012. – № 9. – С. 6–9.
1019. **Возможность** новообразования эфирного масла в плодах кориандра под влиянием СВЧ-поля / С. К. Мустафаев, С. Ю. Ксандупуло, Т. П. Бажина, Д. А. Солонников // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 1 (254). – С. 95–96.
1020. **Воробьева, З. К.** Ароматизаторы для кондитерских изделий из дикорастущих трав / З. К. Воробьева, О. К. Пашенных // Пищевая промышленность. – 1997. – № 2. – С. 28–29.
1021. **Габзималян, В. Г.** В парфюмерно-косметической / В. Г. Габзималян, С. Г. Григорян // Пищевая промышленность. – 1989. – № 11. – С. 16–17.
1022. **Дамянов, Д. А.** Коэффициенты молекулярной диффузии некоторых эфирных масел / Д. А. Дамянов, А. С. Стоянова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 24–25.
1023. **Денисова, С. Г.** Биохимическое изучение и перспективы использования представителей рода *Dahlia Cay* / Л. Н. Денисова, С. Г. Миронова, К. А. Пупыкина // Химия растительного сырья. – 2015. – № 2. – С. 77–84.  
Приведены результаты фитохимических исследований корнеклубней георгины Мерка (*Dahlia merckii* Lehm.) и 6 сортов георгины изменчивой (*D. variabilis* Desf.: «ColorSpectacle», «Канзас», «Винни Пух», «Зной», «Лебедушка», «Черемушки»), а также объекта сравнения – топинамбура (*Helianthus tuberosum* L.). Определены качественные и количественные характеристики основных групп биологически активных веществ.
1024. **Джашиашвили, М. Ш.** Выход эфирного масла древесных растений и порослевой культуры видов эвкалипта в условиях Имерити /



- М. Ш. Джашиашвили, М. А. Хеладзе // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 10. – С. 67–69.
- Рассматривается возможность широкого распространения эвкалипта в регионе Имерити, Представлены данные юб урожайности зеленой массы и сборе эфирного масла. Предлагается использовать эвкалипт в производственных целях, что может дать значительный экономический эффект, а также расширение области выращивания культуры эвкалипта в Западной Грузии.
1025. **Джашиашвили, М. Ш.** Выход эфирного масла эвкалипта / М. Ш. Джашиашвили, М. А. Хеладзе // Масложировая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 36–37.
1026. **Дуброва, М. А.** Стекланные капиллярные хроматографические колонки для оценки качества эфирных масел / М. А. Дуброва, Л. О. Миндлин, М. М. Щедрина // Пищевая промышленность. – 1989. – № 4. – С. 65–66.
1027. **Дурнова, Н. А.** Химический состав эфирного масла *Thymus Marshllianus* Willd. и *Thymus Pallasianus* Н. Вг., произрастающих на территории Саратовской области / Н. А. Дурнова, Ю. В. Романтеева, А. Н. Ковтун // Химия растительного сырья. – 2014. – № 2. – С. 115–119.
1028. **Ежов, И. С.** Водноизомеризованный экстракт и эфтрные масла из хмеля / И. С. Ежов, З. И. Емельянова, В. Я. Любченко // Пищевая промышленность. – 1989. – № 2. – С. 41–44.
1029. **Ефірні олії** // Безпека життєдіяльності. – 2017. – № 8. – С. 7.
1030. **Ефремов, А. А.** Компонентный состав эфирного масла Melissa лекарственной окрестностей Красноярска по данным хромато-масс-спектрометрии / А. А. Ефремов, И. Д. Зыкова, А. Е. Горбачев // Химия растительного сырья. – 2015. – № 1. – С. 77–81.
- Методом исчерпывающей гидропародистилляции выделено эфирное масло надземной части Melissa лекарственной, окрестностей Красноярска. С использованием хромато-масс-спектрометрии идентифицированы 43 компонента с содержанием более 0,1% от цельного масла. Приведено сравнение компонентного состава масла Melissa лекарственной различных регионов мира.
1031. **Єрмак, В.** Натуральні смакоароматичні колмпоненти олеогуми та ефірні олії / В. Єрмак // М'ясна індустрія. – 2015. – № 4. – С. 14–15.
1032. **Жигжитжапова, С. В.** Компонентный состав эфирного масла полыни метельчатой (*Artemisia scoraria* Waldst.et Kit.), произрастающей в Бурятии и Монголии / С. В. Жигжитжапова, Т. Э. Рандалова, Л. Д. Раднаева // Химия растительного сырья. – 2015. – № 1. – С. 69–75.
- Методом гидродистилляции выделено эфирное масло из надземной части полыни метельчатой (*Artemisia scoraria* Waldst. et Kit.), собранной в разных районах Республики Бурятии и Монголии.
1033. **Жигжитжапова, С. В.** Состав эфирных масел *Artemisia frigida* Wild., произрастающих на территории водосборного бассейна озера Байкал /

С. В. Жигжитжапова // Химия растительного сырья. – 2014. – № 3. – С. 151–158. Исследован химический состав эфирного масла полыни холодной (*Artemisia frigida* Willd., Asteraceae), произрастающей на территории водосборного бассейна озера Байкал. Сбор материала проводили в местах естественного произрастания - Иркутская область, Республика Бурятия и Монголия.

1034. **Зависимость** состава эфирного масла *Monarda Didyma* L. (Lamiaceae) от возраста растений и характера сырья / М. А. Мяделец, Д. В. Домрачев, А. Н. Крикливая, Г. И. Высочина // Химия растительного сырья. – 2014. – № 1. – С. 215–219.

1035. **Ингибирование** автоокисления льняного масла эфирными маслами и экстрактами пряно-ароматических растений / Т. А. Мишарина, Е. С. Алинкина, М. Б. Теренина // Прикладная биохимия и микробиология. – 2015. – Т. 51. – № 4. – С. 417–423.

Исследовано ингибирование автоокисления полиненасыщенных жирных кислот в льняном масле с помощью природных антиоксидантов: эфирного масла гвоздики, экстрактов имбиря, душистого и черного перца и аскорбилпальмитата. Показано, что антиоксидантными свойствами в изученной системе обладали только эфирное масло гвоздики и аскорбилпальмитат.

1036. **Ільченко, Н. В.** Аромалікування / Н. В. Ільченко // Безпека життєдіяльності. – 2015. – № 5. – С. 2–3. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 07.11.2019). – Назва з екрана.

1037. **Йодометрическое** потенциметрическое определение пероксидного числа эфирных масел / О. Е. Рувинский, С. Я. Шадурин, Е. Н. Выскубова, В. Н. Сирко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 99–100.

1038. **Комплексная** технология переработки иссопа лекарственного для использования полученных фитопрепаратов в составе косметических продуктов / Т. В. Пелипенко, О. В. Кожевникова, Е. А. Попова, Е. В. Швецова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1 (331). – С. 64–67.

Предложена технология комплексной переработки иссопа лекарственного, направленная на максимально полное извлечение биологически активных веществ растения и позволяющая получить ряд фитопрепаратов: эфирное масло, абсолютное масло, биоконцентрат, очищенные воски, флавоноидсодержащий препарат. Полученные продукты рекомендовано использовать в рецептурах косметических средств лечебно-профилактического действия.

1039. **Компонентный** состав эфирного масла *Potentilla Anserina* / Е. Е. Савельева, А. А. Ефремов, Е. А. Краснов, А. Н. Нарчуганов // Химия растительного сырья. – 2014. – № 2. – С. 111–114.

1040. **Любченко, В.** Ефірні олії / В. Любченко // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 2(282). – С. 18–19.

1041. **Мамчур, О. О.** Аромати рослин на захисті нашого здоров'я / О. О. Мамчур // Безпека життєдіяльності. – 2011. – № 1. – С. 37–40.

1042. **Мишарина, Т. А.** Антирадикальные свойства эфирных масел и экстрактов гвоздики и душистого перца / Т. А. Мишарина, Е. С. Алинкина, И. Б. Медведева // Прикладная биохимия и микробиология. – 2015. – Т. 51. – № 1. – С. 99–104.

Эфирные масла гвоздики и душистого перца имели близкий качественный состав основных компонентов, но различались по количественному содержанию. Основным соединением с высокой антирадикальной активностью в изученных препаратах был эвгенол. Показано синергетическое влияние компонентов эфирного масла и экстракта душистого перца на величину антирадикальной эффективности.

1043. **Обломий, Р. Н.** Изменение эфирных масел корнеплодов моркови при хранении / Р. Н. Обломий, Э. А. Исагулян, Е. В. Барашкина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 123–124.

Исследовано содержание эфирных масел в корнеплодах моркови при хранении в различных условиях: в охлажденном складе, при обработке электромагнитным полем крайне низкой частоты, при гидроорошении.

1044. **Определение** биологической активности эфирных масел с помощью биотест-систем *in Vitro* / В. А. Дубинская, Н. А. Поляков, А. А. Ефремов, Е. А. Ефремов // Химия растительного сырья. – 2013. – № 3. – С. 149–153.

Показана возможность применения ферментных тест-систем *in vitro* для выявления биологической активности эфирных масел и сравнительного анализа различных фракций эфирного масла. Эфирное масло пихты и сосны сибирской активируют ферменты системы антиоксидантной защиты каталазу и глутатионредуктазу КАТ и ГР и ингибирует АХЭ, что свидетельствует о наличии в исследуемых эфирных маслах антиоксидантных и ноотропных свойств. Установлено, что при перегонке с водяным паром биологическая активность эфирного масла может как увеличиваться, так и снижаться, что определяется влиянием химических соединений в составе отдельных фракций эфирного масла.

1045. **Панасюк, К. В.** Альтернативні антибіотикам антимікробні речовини природного походження / К. В. Панасюк, Я. В. Андрющенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 4. – С. 61–68.

Проаналізовано недоліки використання бактеріофагів і пробіотичних препаратів як альтернативи антибіотикам, а також переваги та перспективи створення антимікробних препаратів на основі бактеріоцинів, ефірних олій і поверхнево-активних речовин мікробного походження. Дані можуть бути використані у медичній практиці з метою створення перспективних антимікробних засобів для боротьби з патогенами родів *Salmonella*, *Hafnia*, *Citrobacter*, *Klebsiella*, *Enterobacter*, *Candida* і *Pseudomonas*.

1046. **Пешук, Л. В.** В эфире / Л. В. Пешук // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 1 (21). – С. 12.
1047. **Полина, С. А.** Сравнительный анализ компонентного состава эфирного масла зопника клубненосного сибирского региона / С. А. Полина, А. А. Ефремов // Химия растительного сырья. – 2013. – № 2. – С. 113–118.  
Получено эфирное масло зопника клубненосного Иркутской области и Красноярского края и исследован его состав с использованием хромато-масс-спектрометрии.
1048. **Препаративна** хроматографія у вивченні компонентів ефірних олій / А. І. Українець, Н. Е. Фролова, В. О. Усенко, В. О. Чепель // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 106.
1049. **Рабжаева, А. Н.** Компонентный состав эфирного масла *Thymus baicalensis* Serg. (семейство Lamiaceae), произрастающего на территории Восточной Сибири и Монголии / А. Н. Рабжаева, С. В. Жигжитжапова, Л. Д. Раднаева // Химия растительного сырья. – 2015. – № 2. – С. 119–126.  
Исследован химический состав эфирного масла тимьяна байкальского (*Thymus baicalensis* Serg., Lamiaceae), произрастающего на территории России (Забайкальский край, Республика Бурятия, Иркутская область) и Монголии. Сбор материала проводили в местах естественного произрастания. Эфирное масло выделено методом гидродистилляции из надземной части растений. Компонентный состав масла исследован методом хромато-масс-спектрометрии. Идентифицировано 75 соединений.
1050. **Радзиевская, И. Г.** Достижения кафедры технологии жиров и парфюмерно-косметических продуктов в технологии масложировых производств / И. Г. Радзиевская // Масложировой комплекс. – 2015. – № 4 (51). – С. 41–42.
1051. **Романовська, Т. І.** Методи визначення вмісту ефірної олії / Т. І. Романовська // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 91–92.  
У насінні сарептської та чорної гірчиці під час гідролізу глюкозинолатів (тіолокозидів), які містять сірку, утворюється алілова ефірна олія, у білої гірчиці – синальбінова ефірна олія, а у ріпаку – кротонілова ефірна олія. Визначають вміст ефірної олії кількома методами: ваговим та титрометричним.
1052. **Самусенко, А. Л.** Изучение зависимости антиоксидантной активности эфирных масел кориандра, имбиря, семян тмина и розового грейпфрукта от концентрации масла в системе методом капиллярной газовой хроматографии / А. Л. Самусенко // Химия растительного сырья. – 2014. – № 1. – С. 221–227.
1053. **Сравнительный** анализ состава эфирных масел, полученных гидродистилляцией, и эфирномасличной фракции CO<sub>2</sub>-экстра *Artemisia Sieversiana* Willd / Т. Э. Рандалова, Г. Л. Рыжова, К. А. Дычко // Химия растительного сырья. – 2013. – № 4. – С. 61–64.

1054. **Стоянова, А.** Содержание эфирного масла в сырье чебера горного и тимьяна ползучего / А. Стоянова, А. Георгиева, Е. Георгиев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 5-6 (258-259). – С. 15–16.

1055. **Ташева, С.** Сравнительный анализ выбора декантеров для дистилляционных установок эфирных масел / С. Ташева, А. Стоянова, В. Рашева // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 162–167.

1056. **Тигунцева, Н. П.** Сравнительное исследование состава эфирного масла, гексанового и сверхкритического CO<sub>2</sub>-экстрактов из корней одуванчика лекарственного / Н. П. Тигунцева, С. Н. Евстафьев // Химия растительного сырья. – 2013. – № 3. – С. 129–136.

Приведены результаты сравнительного исследования химического состава эфирного масла, гексанового и сверхкритического CO<sub>2</sub>-экстрактов, выделенных из корней одуванчика лекарственного *Taraxacum Officinale* Wigg. Проведено изучение влияния давления и продолжительности экстракции на выход и химический состав CO<sub>2</sub>-экстрактов. Установлено, что составы исследованных объектов имеют сходства в качественном отношении, но заметно различаются соотношением групповых компонентов.

1057. **Толкунова, Н. Н.** Бактерицидное действие композиций эфирных масел / Н. Н. Толкунова, В. И. Криштафович // Мясная индустрия. – 2001. – № 6. – С. 15–18. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 07.11.2019). – Назва з екрана.

1058. **Українець, А. І.** Теоретичне обґрунтування параметрів фракційної розгонки ефірних олій / А. І. Українець, Н. Е. Фролова // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 2 (7). – С. 54–58.

У статті запропоновано теоретичні підходи до розрахунку основних параметрів перероблення ефірних олій фракційною розгонкою на насадковій колоні ректифікаційної установки з метою отримання стабільних натуральних ароматизаторів для харчової промисловості.

1059. **Філатова, В. В.** Актуальні питання парфумерно-косметичного ринку України / В. В. Філатова // Технічні науки : стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей. – 2012. – С. 80–81.

1060. **Фролова, Н. Е.** Отримання натурального ароматизатора з ефірної олії кропу як функціональної складової продуктів оздоровчого харчування / Н. Е. Фролова, В. М. Кошова, Н. В. Чепель, В. О. Усенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2006. – № 18. – С. 40–42.

Ефірну олію кропу досліджено на якісний і кількісний покомпонентний склад. Проведено її фракціонування, у результаті чого одержано чотири фракції, які відрізнялись за складом ароматичних речовин. На основі змішування цих фракцій у певних співвідношеннях розроблено рецептуру ароматизатора "Кріп-елітаромат".

1061. **Фролова, Н. Е.** Порівняльні дослідження умов розділення ароматичних речовин різних класів / Н. Е. Фролова, В. О. Усенко, Н. В. Чепель // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 24. – С. 18–20.

Зазначено, що для створення заданого напрямку аромату в технології натуральних ароматизаторів важливим етапом є визначення вмісту ароматичних речовин, які входять до складу ефірних олій. Проведено порівняльні газохроматографічні дослідження умов визначення в ефірних оліях терпенових вуглеводнів і кисневмісних похідних. За одержаними результатами підібрано газохроматографічні капілярні колонки з полярною та неполярною нерухомими фазами; визначено оптимальні витрати газу – носія, водню, повітря; встановлено температурні режими. Як модельну суміш використано ефірну олію коріандрового насіння. Встановлені оптимальні умови дозволять вивчати покомпонентний склад ефірних олій як сировини технології ароматизаторів.

1062. **Фролова, Н. Е.** Фракціонування ефірної олії коріандру з вивченням якісного складу / Н. Е. Фролова, В. О. Усенко, Н. В. Чепель // Харчова промисловість. – 2005. – № 4. – С. 82–84.

Для підвищення стійкості ефірних олій і створення натуральних ароматизаторів із заданими біологічно активними, фізико-хімічними й ароматичними властивостями використано спосіб вакуумного фракціонування. Особливістю такого фракціонування є попередні розрахунки температур і тисків, за яких ефірну олію коріандру розділено на окремі фракції. Такий спосіб дозволяє розширити асортимент натуральних ароматизаторів, які використовуються в сучасній харчовій промисловості.

1063. **Хімічний** склад ефірної олії із шавлії (*Salvia aethiopsis* L.), вирощеної в Болгарії / С. Дамянова, А. Стоянова, Т. Атанасова, П. Бозов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2016. – Т. 22, № 5. – С. 250–255.

У статті проведено дослідження з метою оцінки хімічного складу ефірної олії з квіток і листя шавлії (*Salvia aethiopsis* L.), вирощеної в Болгарії. Дикоросла шавлія була зібрана на стадії цвітіння в 2016 р. в Південному регіоні Болгарії в Пловдивській області. Олія готувалася методом гідро дистиляції протягом 2 годин.

1064. **Шляпников, В. А.** Новый метод определения влаги в эфирных маслах / В. А. Шляпников, И. Л. Данилова, Е. В. Горбунова // Масложировой комплекс. – 2012. – № 1 (36). – С. 50.

1065. **Шляпников, В. О.** Ефективність технологій переробки ефіроолійної сировини / В. О. Шляпников, О. В. Афонін // Вісник аграрної науки. – 2005. – № 8. – С. 57–61. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 07.11.2019). – Назва з екрана.

Досліджено нові технології переробки ефіроолійної сировини, які забезпечують підвищення економічної ефективності ефіроолійного виробництва.

## Технохімконтроль якості виробництва

### Книги, навчальні видання, довідники

1066. **Інструкція** про порядок і умови постачання, приймання, зберігання і відпуску олії соняшникової І2-031-94 / О. М. Плужнікова. – Київ, 1994. – 60 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

1067. **Кичигин, В. П.** Технология и технохимический контроль производства растительных масел : учебник / В. П. Кичигин. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 359 с.

В пособии даются подробные описания оборудования и теоретических основ промышленных способов получения растительных масел от характеристик входного сырья до методов контроля качества готовой продукции.

1068. **Методи** контролю продукції тваринництва та рослинних жирів : навч. посібник / ред. Л. М. Крайнюк. – 2-е вид., перероб. і доп. – Суми : Університетська книга, 2009. – 300 с.

Метою навчального посібника є ознайомлення студентів з методами оцінки якості продукції тваринного походження та рослинних жирів. Що застосовуються в процесі її контролю. Викладено методологічні основи оцінювання, їх законодавчу базу, показники якості харчової продукції, методи вимірювання та основи контролю якості.

1069. **Паронян, В. Х.** Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции / В. Х. Паронян, Н. М. Скрыбина : учеб. пособие. – Москва : ДеЛи принт, 2007. – 312 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.

В учебном пособии описаны современные способы и методы лабораторных работ, отбора проб, определения посторонних веществ в маслах и жирах, сопутствующих веществ. Приведены практические занятия по разделам производства и переработки растительных масел, по материальным расчетам технологических процессов жиропереработки, нейтрализации, дезодорации и комплексной рафинации жиров. Книга предназначена для студентов вузов, техникумов, ИТР, аспирантов и специалистов масложировой и других отраслей АПК.

1070. **Технохимический** контроль жиров и жирозаменителей : учеб. пособие / О. Б. Рудаков, Н. В. Королькова, К. К. Полянский, О. А. Котик ; под ред. О. Б. Рудакова. – Санкт-Петербург : Лань, 2011. – 576 с.

В учебном пособии рассмотрен химический состав различных жиров, их пищевая ценность, представлены методики технохимического контроля разных стадий производства растительных и животных жиров, методики определения показателей качества и технико-эксплуатационных свойств жиров, спредов и другой масложировой продукции, даны приемы проверки качества и натуральности жиров, обнаружения их фальсификации.

1071. **Щербаков, В. Г.** Основы управления качеством продукции и технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учебник / В. Г. Щербаков – Москва : Агропромиздат, 1985. – 215 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 12.11.2019). – Название с экрана.

В учебнике рассмотрены основы управления качеством продукции, принципы планирования качества продукции и ее стандартизации, а также комплексные системы управления качеством продукции в пищевой промышленности. Описаны общие методы анализов сырья, материалов и готовой продукции, а также специальные методы технохимического контроля, применяемые в отдельных отраслях масло-жировой промышленности. Рассмотрена учетная и отчетная документация, которую ведет заводская лаборатория.

1072. **Щербаков, В. Г.** Технохимический контроль производства жиров и жирозаменителей : учебник / В. Г. Щербаков. – Россия, Москва : Колос, 1996. – 207 с.

Рассмотрены общие схемы организации технологического контроля в масло-жировой промышленности, включая методы отбора проб, общие методы анализа сырья, материалов, готовой продукции и отходов, специальные методы технологического контроля, применяемые в производстве растительных масел, при рафинации масел и жиров, получении глицерина, жирных кислот и гидрированных жиров, а также маргарина, майонеза, мыла и синтетических моющих средств.



1073. **Экспертиза** качества маргарина, кулинарных жиров, майонеза, жиров животных топленых пищевых : метод. руководство МВШЭ.МР-008-2000 / Независимая экспертная компания "Мосэкспертиза" ; авт.-сост. М. С. Касторных ; ред. П. А. Красовский. – Москва : Автономная некоммерческая организация "Московская высшая школа экспертизы", 2000. – 63 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.11.2019). – Название с экрана.

Методическое руководство содержит характеристику маргарина, майонеза и жиров пищевых, показатели их качества, отбор проб, методы испытаний, условия их хранения. Методическое руководство предназначено для экспертов, специалистов по контролю за качеством пищевых продуктов, товароведов, будет полезно для организаторов его закупок и торговли.

1074. **Экспертиза** масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие / Е. П. Корнена ; общ. ред. В. М. Позняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. – 269 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.11.2019). – Название с экрана.

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

1075. **Кіщенко, В. А.** Удосконалення методів контролю показників якості у технології природних та модифікованих жирів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Кіщенко Володимир Анатолійович ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2011. – 19 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

1076. **Кондаков, А. А.** Научные обоснования и практические решения повышения достоверности и эффективности испытаний качества масложировой продукции : автореф. дис... канд. техн. наук : спец. 05.18. / Кондаков Александр Александрович; Всероссийский научно-исследовательский институт жиров. – Санкт-Петербург, 2005. – 22 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 30.10.2019). – Название с экрана.

1077. **Левчук, І. В.** Науково-методологічні основи удосконалення технохімічного контролю сировини і готової продукції олійножирових виробництв : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.06 / Левчук Ірина Володимирівна ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2018. – 41 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

1078. **Левчук, І. В.** Удосконалення методів контролю показників безпеки у технології олієжирових виробництв : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Левчук Ірина Володимирівна ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків, 2011. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

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

1079. **Левчук, І. В.** Удосконалення методів контролю показників безпеки у технології олієжирових виробництв: дис. ... канд. техн. наук : 05.18.06 / Левчук Ірина Володимирівна ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2010. – 189 арк. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

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

1080. **Бакланов, К. В.** Контроль качества майонеза вибротестированием и микроскопированием / К. В. Бакланов, В. А. Бакланова, С. А. Ливинская // Масложировая промышленность. – 2009. – № 2. – С. 28–30.

1081. **Бондаренко, Е. Ю.** Анализ кориандрового эфирного масла, полученного с использованием физико-химических методов активации процесса / Е. Ю. Бондаренко, В. Е. Тарасов, Д. С. Браславец // Масложировой комплекс. – 2015. – № 1 (48). – С. 35–36.

1082. **Васьковська, Т. М.** Прогнозування якості харчових жирів у процесі зберігання за допомогою прискореного методу псування харчових жирів / Т. М. Васьковська, О. В. Дядечко // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2001. – № 10, Ч. 2. : Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів оздоровчого та спеціального призначення". – С. 74–75.

1083. **Волкотруб, С. Л.** Анализ нормативных документов по определению физико-химических показателей масложировой отрасли / С. Л. Волкотруб, Л. И. Григорова, Н. П. Граница // Масложировой комплекс: научно-практический журнал. – 2017. – № 3. – С. 54–56.
1084. **Волкотруб, С. Л.** Методы, определяющие качество масел и жиров / С. Л. Волкотруб // Масложировой комплекс. – 2015. – № 4 (51). – С. 35–38.
1085. **Генель, Л. С.** Состояние системы охлаждения и качество продукции масложиркомбинатов / Л. С. Генель, М. Л. Галкин // Масложировая промышленность. – 2008. – № 5. – С. 12–13.
1086. **Герасименко, Е. О.** Контроль и управление качеством при производстве жировых продуктов / Е. О. Герасименко, С. А. Сонин, Т. Б. Брикота // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 103–104.
1087. **Дадеко, Л. И.** Автоматический экспресс-контроль цветности растительных масел в соответствии с международными стандартами / Л. И. Дадеко, А. В. Ковальчук, С. Л. Лотар // Масложировая промышленность. – 2006. – № 1. – С. 19–21.
1088. **Демидов, И. Н.** Возможность расчета определенных физико-химических показателей жиров по их триацилглицерольному составу / И. Н. Демидов, В. С. Мазаева, В. А. Голодняк // Масложировой комплекс. – 2018. – № 2 (61), июнь. – С. 35–37.
1089. **Демидов, И. Н.** Проблема качества и новые показатели для масложировой продукции Украины / И. Н. Демидов // Масложировая промышленность. – 2006. – № 1. – С. 7–9.
1090. **Иванкин, А. Н.** О качестве растительных и животных жиров / А. Н. Иванкин, И. М. Чернуха, Т. Г. Кузнецова // Масложировая промышленность, 2007. – № 2. – С. 8–11.
1091. **Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов // Масложировая промышленность. – 2011. – № 5. – С. 4–7.**
1092. **Левчук, І. В.** Аналіз факторів небезпеки продукції в техноіміконтролі олієжирових виробництв [Електронний ресурс] / І. В. Левчук, М. І. Осейко, В. К. Тимченко // Технологический аудит и резервы производства. – 2014. – № 5(2). – С. 21–25. – Режим доступа до Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv\\_2014\\_5\(2\)\\_\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2014_5(2)__6) (дата звернення: 11.10.2019).
- У статті показано особливості впровадження на підприємствах олієжирової галузі міжнародної системи забезпечення безпеки харчових продуктів (НАССР: Hazard Analysis and Critical Control Point – Аналіз ризиків та критичні точки контролю). На основі системного аналізу науково-технічної літератури та результатів моніторингу вмісту екотоксикантів (пестицидів, поліхлорованих біфенілів та поліциклічних вуглеводнів) в рослинній олії та

маргариновій продукції складено блок-схеми фізичних та хімічних факторів небезпеки харчових продуктів.

1093. **Левчук, І. В.** Наукові аспекти методу визначення консервантів у олієжировмісних продуктах [Електронний ресурс] / І. В. Левчук, В. А. Кіщенко, В. К. Тимченко, К. В. Куниця, Т. В. Арутюнян // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2016. – Вип. 1. – С. 249–263. – Режим доступу до Наукової періодики України Національної Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2016\\_1\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2016_1_25) (дата звернення: 11.10.2019). – Назва з екрана.

Наведено результати досліджень щодо визначення консервантів у маргаринах, спредах, майонезах методами високоефективної рідинної хроматографії (ВЕРХ) і капілярного електрофорезу (КЕ). Визначено особливості пробопідготовки, умови хроматографічного розділення, діапазон вимірювань сорбінової та бензойної кислот під час застосування методів. Сформульовано практичні рекомендації щодо використання методів ВЕРХ і КЕ в техноімпеконтролі олієжировмісних продуктів.

1094. **Лисицын, А. Н.** Проблема качества и роль жировых компонентов в современном кормопроизводстве / А. Н. Лисицын, В. Н. Григорьева // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 12 (129). – С. 16–20.

1095. **Макарчук, Т. Л.** Олієжирові продукти : проблеми якості, безпечності / Т. Л. Макарчук, А. Е. Подрушняк, А. В. Коваль // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 11(291). – С. 20.

1096. **Макарчук, Т. Л.** Проблемы качества и безопасности новых масложировых продуктов / Т. Л. Макарчук, А. Е. Подрушняк, А. В. Коваль // Проблемы харчування, 2003. – № 1. – С. 44–46.

1097. **Мурашова, Д. Н.** Качество растительных масел в условиях термо- и микроволновой обработки / Д. Н. Мурашова, Н. В. Макарова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. — 2009. — № 4 (310). – С. 22–25.

1098. **Некрылова, И. В.** Факторы, формирующие качество маргаринов / И. В. Некрылова // Хлебопечение России. – 2006. – № 5. – С. 26–27. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> DocSearchResult (дата обращения: 22.10.2019). – Название с экрана.

1099. **Нестерова, Е. А.** Критерии качества и безопасности масложировых продуктов / Е. А. Нестерова // Масложировая промышленность. – 2010. – № 2. – С. 16–18.

1100. **Паронян, В. Х.** Совершенствование качества производства эмульсионных продуктов питания функционального назначения /

- В. Х. Паронян, Н. М. Скрябина, Ю. В. Боголюбская // Масложировая промышленность. – 2007. – № 2. – С. 28–30.
1101. **Петрова, С. Н.** Влияние условий хранения на качественные показатели подсолнечного и льняного масел / С. Н. Петрова, О. О. Маланина // Масложировая промышленность. – 2012. – № 1. – С. 16–18.
1102. **Повышение** качества модифицированных жиров методами переэтерификации / У. Х. Джураев, Ж. С. Абдувалиев, Н. К. Мажидова // Масложировая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 24–26.
- Работа направлена на совершенствование технологии переэтерификации масел и жиров, а также повышения качества получаемой продукции. Достигнуто повышение качества и расширение ассортимента переэтерифицированных жиров. Установлены оптимальные технологические режимы, обеспечивающие повышение качества и пищевой безопасности переэтерифицированных жиров.
1103. **Разработка** метода контроля содержания транс-жиров в продуктах питания / М. В. Коротич, Л. В. Долинская, Н. Н. Букартик // Масложировой комплекс : научно-практический журнал. – 2010. – № 3. – С. 62–64.
1104. **Родникова, А. А.** Требования к безопасности и качеству масла подсолнечного для длительного хранения в системе розреза / А. А. Родникова // Масла и жиры. – 2015. – № 11–12. – С. 18–19.
1105. **Совершенствование** схем технохимконтроля масложировых производств / И. В. Левчук, В. А. Кищенко, В. К. Тимченко, Е. В. Куница // Масложировой комплекс. – 2016. – № 2 (53). – С. 59–60.
1106. **Современные** методы оценки показателей качества продуктов фракционирования подсолнечного масла насыщенного типа / К. В. Куница, Е. А. Литвиненко, Ф. Ф. Гладкий // Масложировой комплекс. – 2016. – № 1 (52). – С. 36–39.
1107. **Сорокіна, С. В.** Дослідження впливу нетрадиційної сировини на якість соняшникової олії під час зберігання / С. В. Сорокіна, З. П. Карпенко, О. В. М'ячиков // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип.1(9). – С. 368–374.
1108. **Степычева, Н. В.** Проблемы качества масложировой продукции / Н. В. Степычева, С. Г. Степычев // Масложировая промышленность. – 2008. – № 3. – С. 8–10.
1109. **Сучасні** європейські вимоги до якості соняшникової та коріандрової олії / М. В. Луценко, В. С. Калина, О. Ю. Семьяшкін, М. М. Мельник // Інтегровані технології та енергозбереження. – 2015. – № 1. – С. 96–100.
1110. **Усатюк, С. І.** Визначення показників якості та безпеки соняшникової олії з підвищеною стійкістю до окиснення / С. І. Усатюк, Л. С. Пелехова, Л. В. Сус // Ukrainian food journal. – 2012. – Issue 1. – С. 55–57.

Проведено дослідження з встановлення відповідності показників якості та безпеки соняшникової олії з підвищеною стійкістю до окиснення вимогам ДСТУ 4492:2005. На основі результатів досліджень визначено, що олія з підвищеною стійкістю до окиснення відповідає вимогам нормативно-технічної документації на олію соняшкову нерафіновану.

1111. **Федякина, З. П.** Обеспечение качества и показателей безопасности рафинированного дезодорированного масла / З. П. Федякина, Д. У. Семенова, И. П. Петик // Масложировой комплекс : научно-практический журнал. – 2010. – № 3. – С. 64–67.

1112. **Федякина, З. П.** Оптимизация процесса дезодорации для повышения качества масел (жиров) / З. П. Федякина, Д. У. Семенова, Л. М. Филенко // Масложировой комплекс. – 2010. – № 4 (31). – С. 38–41. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 28.10.2019). – Название с экрана.

1113. **Хацкевич, Ю. М.** Аналіз якості сумішей рослинних олій / Ю. М. Хацкевич, Т. А. Непочатих, О. С. Іванченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 393–396.

Досліджено зміни якості жирових компонентів майонезних соусів, виготовлених на основі соняшникової олії та купажованих сумішей, що містять соняшкову і ріпакову олію.

1114. **Экспресс-контроль** показателей окислительной порчи масла подсолнечного методом УФ-спектрофотометрии / А. А. Родникова, Т. С. Куликовская, Ю. П. Голяк, Ю. А. Султанович // Масложировая промышленность. – 2015. – № 5. – С. 30–33.

## Обладнання, тара та упаковка олійно-жирової промисловості

### Книги, навчальні видання, довідники

1115. **Арутюнян, Н. С.** Рафинация масел и жиров. Теоретические основы, практика, технология, оборудование / Н. С. Арутюнян, Е. П. Корнена, Е. А. Нестерова – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2004. – 288 с.

В книге изложены теория, практика, технология, описана работа оборудования, приведены научные и практические основы промышленных процессов рафинации масла и жиров. Приведены сведения о составе и свойствах масел и жиров, расходных материалах и новом технологическом оборудовании.

1116. **Гавриленко, И. В.** Оборудование для производства растительных масел : учебник / И. В. Гавриленко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 312 с.

Даются сведения о конструкциях машин и аппаратов, применяемых на современных маслопрессовых и маслоэкстракционных заводах. По наиболее важным машинам и аппаратам приводятся методы технологических и теплотехнических расчетов.

1117. **Гальперин, Д. М.** Монтаж и наладка технологического оборудования предприятий пищевой промышленности : справочник / Д. М. Гальперин. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 320 с.

1118. **Гончаров, Г. И.** Технология и оборудование для производства пищевых жиров / Г. И. Гончаров, А. А. Буша. – Киев : Урожай, 1991. – 86 с.

Приведены сведения о пищевом животном сырье, используемом для производства жира. Особое внимание уделено комплексной переработке кости убойных животных.

1119. **Журавлев, А. М.** Оборудование жироперерабатывающих предприятий : учебник / А. М. Журавлев, Л. Д. Гозенпут. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 328 с.

1120. **Калошин, Ю. А.** Технология и оборудование масложировых предприятий : учебник / Ю. А. Калошин. – Москва : Академия, 2002. – 363 с. Описаны технологии и оборудование маслосырьевых и жироперерабатывающих предприятий. Рассмотрены процессы прессового и экстракционного производства масла, а также все виды рафинации жиров, производства маргарина и майонеза. Освещено производство мыла и синтетических моющих средств.

1121. **Кошевой, Е. П.** Технологическое оборудование предприятий производства растительных масел: учебник / Е. П. Кошевой. – Санкт-Петербург. : ЗАО ГИОРД, 2001. – 365 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.11.2019). – Название с экрана.

В книге рассмотрены теория и методы расчета, принципы работы, устройство и правила эксплуатации оборудования сырьевого, рушально-веечного, прессового и экстракционного цехов производства растительных масел, а также маслозаводов малой мощности.

1122. **Крекунов, О. П.** Процессы конденсации и конденсаторы масложирового производства / О. П. Крекунов, А. С. Савус ; под ред. Э. В. Фирсовой. – Санкт-Петербург : НПО ЦКТИ, 1998. – 494 с.

Приведенные в книге рекомендации по расчету тепломассообмена и гидравлического сопротивления при конденсации могут быть использованы при расчете конденсаторов, различного рода подогревателей и испарителей, конденсационных устройств холодильных установок, систем кондиционирования воздуха.

1123. **Кудрін, Ю. П.** Черв'ячні машини в технології виробництва олій : навч. посібник / Ю. П. Кудрін ; Міністерство освіти України, Інститут системних досліджень навчання. Харківський державний політехнічний університет. – Київ : ІЗМН, 1997. – 144 с.

Описано основні закономірності роботи віджимних черв'ячних пресів, екструдерів, методичні принципи фізико-математичного моделювання черв'ячних машин з матеріалами, що містять олію, викладено основи теорії ньютонівської течії у каналах складової геометрії, наведено формули розрахунку дисипації енергії в цих каналах, охарактеризовано течію з ковзанням на граничних поверхнях каналів, подано метод і приклад розрахунку одно- та двочерв'ячних машин.

1124. **Масликов, В. А.** Технологическое оборудование производства растительных масел : учеб. пособие / В. А. Масликов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 439 с.

В данной книге рассматриваются машины и аппараты, получившие наиболее широкое применение в производстве растительных масел, а также машины и аппараты, являющиеся перспективными для дальнейшего внедрения. В книге представлены расчеты, рассмотрены принципы работы, особенности и устройство основного технологического оборудования, применяемого в масложировой промышленности.

1125. **Моисеева, В. Р.** Полимерные материалы и изготовление из них упаковки для маргарина, майонеза, растительных масел / В. Р. Моисеева, В. Т. Гринь : обзор / АгроНИИТЭИПП. – Москва : 1989. – 24 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 09.11.2019). – Назва з екрана.

1126. **Оборудование** предприятий масложировой промышленности / Б. Н. Чубинидзе, В. Х. Паронян, А. В. Луговой : учеб. пособие. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 304 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 09.11.2019). – Назва з екрана.

1127. **Оборудование** производства парфюмерно-косметических изделий, синтетических душистых веществ и эфирных масел : учебник / А. М. Журавлев, В. С. Непомнящий, А. Е. Огарев, В. В. Осипов. – Россия, Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 263 с.



Изложены основные сведения о типовом и специальном оборудовании производства парфюмерно-косметических изделий, синтетических душистых веществ и эфирных масел, описаны типовые установки, даны рекомендации по подбору и безопасной эксплуатации оборудования.

1128. **Основы** автоматизации технологических процессов масло-жирового производства : учебник / В. Ф. Яценко, Л. Б. Сивакова, Н. Д. Ключко, С. В. Лачков. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 235 с.

1129. **Ситников, Е. Д.** Практикум по расчетам оборудования предприятий для производства жиров и жирозаменителей : учеб. пособие / Е. Д. Ситников. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 128 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 13.11.2019). – Название с экрана.

1130. **Технологічне** обладнання зернопереробних та олійних виробництв : навч. посібник / О. В. Дацишин, А. І. Ткачук, О. В. Гвоздев ; ред. О. В. Дацишин. – Вінниця : Нова Книга, 2009. – 488 с.

У посібнику розглянуто сучасні механізовані процеси та технологічне обладнання борошномельного, круп'яного, олійного і комбікормового виробництв. Окремий розділ присвячено механізації технологічних процесів та обладнанню для зберігання зернових продуктів. Приведені принцип дії, будова, робота, технологічні регулювання та інженерні розрахунки основного технологічного обладнання.

1131. **Файнберг, Е. Е.** Технологическое проектирование жироперерабатывающих предприятий (рафинация и гидрогенизация жиров) / Е. Е. Файнберг, И. М. Товбин, А. В. Луговой ; под ред. И. М. Товбина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 416 с.

Общие вопросы проектирования. Основные принципы проектирования жироперерабатывающих предприятий. Проектирование рафинационных цехов. Проектирование гидрогенизационных заводов. Приемка и хранение жиров и масел. Схемы, материальные расчеты, расчеты оборудования, компоновка оборудования, подсчет расхода электроэнергии, подсчет расхода пара и...

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

1132. **Петик, П. Ф.** Разработка и исследование магнитожидкостных уплотнений для оборудования экстракционного производства растительных масел : дис. ... канд. техн. наук : 05.17.08 / Петик Павел Федорович ; Украинский НИИ масел и жиров. – Харьков, 2002. – 157 л. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.11.2019). – Название с экрана.

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

1133. **Афанасьев, В.** Установка напыления растительного масла на гранулы / В. Афанасьев, В. Щерблюкин, Л. Кортунюв // Комбикорма. – 2015. – № 10. – С. 34.
1134. **Безразборные** циркуляционные мойки оборудования // Масла и жиры. – 2005. – № 10 (56). – С. 15–16.
1135. **Белецкий, С. А.** Рентгенсепаратор – дальнейший шаг в развитии оптической сепарации / С. А. Белецкий, Н. Н. Потрахов, М. В. Архипов // Масла и жиры. – 2016. – № 7-8 (183-184). – С. 24–26.
1136. **Белокобыла, А. Е.** Ферментная модификация масел и жиров с применением оборудования нового поколения / А. Е. Белокобыла // Пищевые технологии и оборудование = Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 4-5. – С. 42–44 – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [http://refman.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](http://refman.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) php (дата обращения: 29.10.2019). – Название с экрана.
1137. **Большой** успех скребкового теплообменника фирмы Rono // Масла и жиры. – 2016. – № 7-8 (183-184). – С. 11.
1138. **Будрик, В. Г.** Современные тенденции создания многоцелевого эмульгирующего оборудования / В. Г. Будрик, Ю. А. Бродский // Масла и жиры. – 2004. – № 12 (46). – С. 2–3.
1139. **Верещинский, А. В.** Использование тензометрического оборудования на предприятиях масложировой промышленности / А. В. Верещинский // Масложировой комплекс. – 2013. – № 1 (40). – С. 53–57.
1140. **Генель, Л. С.** Состояние системы охлаждения и качество продукции масложиркомбинатов / Л. С. Генель, М. Л. Галкин // Масложировая промышленность. – 2008. – № 5. – С. 12–13.
1141. **Грибков, Н. Г.** Оборудование для производства эмульсионных продуктов / Н. Г. Грибков // Масла и жиры. – 2003. – № 1 (23). – С. 1–4.
1142. **Деревенко, В. В.** Особенности обрушения гибридных семян подсолнечника / В. В. Деревенко, С. Д. Запорожченко // Масла и жиры. – 2004. – № 12 (46). – С. 8–9.
1143. **Десольвентайзер-тостер** краун-шумахер – разработан с учетом технологических требований // Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов. – 2011. – № 9 (126). – С. 6–7.
1144. **Инновационные упаковки** в масложировой промышленности // Масложировая промышленность. – 2008. – № 1. – С. 38–39. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли :

- [http://elcat.hduht.edu.ua/DocDescription?doc\\_id=31851](http://elcat.hduht.edu.ua/DocDescription?doc_id=31851) (дата обращения: 13.11.2019). – Название с экрана.
1145. **Карцев, П. В.** Вакуумные миксеры системы производства завода "Молмаш" / П. В. Карцев, В. А. Могильный // *Масла и жиры*. – 2005. – № 12 (58). – С. 19–19.
1146. **Кузнецов, А. Е.** Использование модифицированной атмосферы в упаковке масложировых продуктов / А. Е. Кузнецов // *Масла и жиры*. – 2016. – № 1-2. – С. 23–24.
1147. **Ливинский, А. А.** Тенденции развития технологии рафинации и оборудования для ее осуществления в отечественной практике / А. А. Ливинский // *Масла и жиры*. – 2005. – № 11 (57). – С. 16–17.
1148. **Меншикова, М. С.** Дозирование жидких ингредиентов в пищевом производстве / М. С. Меншикова // *Масла и жиры*. – 2005. – № 9 (55). – С. 7.
1149. **Могильный, В. А.** Стабилизаторы-эмульгаторы, оборудование и майонез / В. А. Могильный // *Масла и жиры*. – 2005. – № 4 (50). – С. 10–11.
1150. **Моргослип, А.** Ответственность поставщика оборудования – залог успеха переработчика / А. Моргослип // *Масложировой комплекс*. – 2012. – № 1. (36). – С. 54–55.
1151. **Нестерова, Е. А.** Вопросы технического регулирования масложировой отрасли / Е. А. Нестерова // *Молочная промышленность*. – 2015. – № 8. – С. 53–54.
1152. **Нестерова, Е. А.** Состояние и перспективы развития масложировой отрасли. Вопросы технического регулирования / Е. А. Нестерова // *Масложировая промышленность*. – 2013. – № 2. – С. 5–10.
1153. **Новости** в фасовке жиров // *Молокопереработка*. – 2012. – № 5 (80) – С. 6–7.
1154. **Оборудование** для модификации жиров // *Масла и жиры*. *Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*. – 2011. – № 10 (127). – С. 14–15.
1155. **Оборудование** по "Тетра-отич" и "Альфа-СТБ" для масложировой промышленности // *Масла и жиры*. *Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*. – 2011. – № 9 (126). – С. 13.
1156. **ООО "ТАН"** : 18 лет от идеи до результата // *Масложировой комплекс*. – 2012. – № 3 (38). – С. 46–48.
1157. **Организация** сервисного обслуживания сложного оборудования // *Масла и жиры*. – 2005. – № 12 (58). – С. 10–12.
1158. **Паршутин, М. Е.** Отечественное оборудование для фильтрации растительных масел / М. Е. Паршутин // *Масла и жиры*. – 2005. – № 8 (54). – С. 14.

1159. **Пугачёв, П. М.** Инновационно-технологические решения для предприятий масложировой отрасли / П. М. Пугачёв // *Масла и жиры*. – 2015. – № 1-2 (165-166). – С. 24–26.
1160. **Русских, В. М.** Гидромеханическая смесительная установка / В. М. Русских // *Масла и жиры*. – 2003. – № 7 (29). – С. 5.
1161. **Силкин, П. А.** Оборудование для масложировой промышленности / П. А. Силкин // *Масложировая промышленность*. – 2008. – № 5. – С. 17–18.
1162. **Смирнова, О. И.** Современные упаковочные материалы и тара для масла коровьего и комбинированного / О. И. Смирнова // *Молочное дело*. – 2006. – № 6 (43). – С. 40–42.
1163. **Стащенко, М.** Упаковка: антикризисные тренды / М. Стащенко // *Масла и жиры. Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов*. – 2009. – № 6 (100). – С. 4–7.
1164. **Твердохлеб, А. В.** Маслообразователи / А. В. Твердохлеб // *Молокопереработка*. – 2011. – № 11 (74). – С. 14–19.
1165. **Твердохлеб, А. В.** Новое оборудование для производства маргарина / А. В. Твердохлеб // *Масложировая промышленность*. – 2003. – № 3. – С. 90–91. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 07.11.2019). – Название с экрана.
1166. **Твердохлеб, А. В.** О некоторых особенностях маслодельного оборудования / А. В. Твердохлеб // *Переработка молока*. – 2015. – № 6 (189). – С. 46–48.
1167. **Технические** характеристики рушально-веечного оборудования маслоэкстракционных и маслопрессовых заводов // *Масложировой комплекс*. – 2012. – № 1 (36). – С. 56–60.
1168. **Упаковка** в масложировой отрасли: вчера, сегодня, завтра // *Масложировая промышленность*. – 2010. – № 1. – С. 8–10.
1169. **Упаковочное** оборудование для масложировых продуктов // *Масла и жиры*. – 2012. – № 1 (130). – С. 4–6.
1170. **Филянин, П. Д.** Современные решения в области транспортной упаковки масложировой продукции / П. Д. Филянин // *Масла и жиры*. – 2016. – № 1-2. – С. 42.
1171. **Фильчакова, Н. Н.** Современные упаковочные материалы и тара для спредов / Н. Н. Фильчакова // *Масла и жиры*. – 2005. – № 3 (49). – С. 12–13.
1172. **Цепляев, А. Н.** Модернизация линий производства масла из семян подсолнечника на малых предприятиях / А. Н. Цепляев, М. А. Перепелкин // *Масложировая промышленность*. – 2007. – № 4. – С. 14–15.

1173. **Чернобровцев, В. М.** Модернизация предприятий по переработке и очистке масел с помощью декантеров и трикантеров flottweg (tricanter) / В. М. Чернобровцев, В. С. Козлова // Масла и жиры. – 2016. – № 9-10. – С. 38–39.

Современные предприятия по переработке масличных семян внедряют эффективные технологические решения, позволяющие предприятию производить продукцию высокого качества и быть конкурентоспособным на рынке РФ. Одним из наиболее эффективных методов очистки прессового масла, масла из бакового отстоя или очистки (обезжиривания) сточных вод является разделение жидких и твердых фаз в центробежном поле с помощью декантерных центрифуг (декантеров и трикантеров).

1174. **Эйбл, Л.** ПЭТ– линия кронес с машинами весового розлива для лидера чешского рынка пищевого масла / Л. Эйбл // Масложировая промышленность. – 2007. – № 5. – С. 16–19.

## Охорона праці олійно-жирової промисловості

### Книги, навчальні видання, довідники

1175. **Правила** безпеки для олійно-жирового виробництва : ДНАОП 1.8.10-1.06-97 / Державний комітет України по нагляду за охороною праці. – Київ : Основа, 1997. – 276 с.

1176. **Правила** безпеки у виробництві гідрованих жирів : ДНАОП 1.8.10.-1.09-97 / Державний комітет України по нагляду за охороною праці. – Київ : Основа, 1998. – 87 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

### Монографії, розділи кол. Монографій

1177. **Пожежна** безпека на підприємствах харчової галузі : монографія / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуша. – Одеса : Освіта України, 2017. – 168 с.

Монографія присвячена питанням пожежної безпеки на підприємствах харчової промисловості, а саме: пожежа, її основні причини та наслідки; класи пожеж і категорії виробництв та приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою; особливості пожеж в харчовій галузі агропромислового комплексу; вимоги пожежної безпеки до територій, будинків, приміщень, споруд, евакуаційних шляхів і виходів підприємств; вимоги пожежної безпеки до виробничого обладнання; пожежна техніка і засоби зв'язку; протипожежне водопостачання; евакуація людей із приміщень і будівель; блискавко захист; засоби пожежного гасіння; документація з пожежної безпеки; порядок дій у разі пожежі. Матеріал висвітлюється відповідно до чинних законодавчих та нормативних актів і є актуальним для всіх харчових підприємств.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

1178. **Федоровський, В В.** Підвищення ефективності систем забезпечення пожежної безпеки підприємств олійно-жирового виробництва : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 21.06.02 / Федоровський Вадим Вікторович ; Державна служба України з надзвичайн. ситуацій. – Львів, 2018. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.11.2019). – Назва з екрана.

Робота присвячена вирішенню актуальної науково-технічної задачі обґрунтування підвищення ефективності систем забезпечення пожежної безпеки підприємств олійно-жирового виробництва, шляхом розкриття особливостей впливу чинників на процеси

самонагрівання та самозагоряння подрібненого насіння олійних культур, ефективність флегматизування азотом технологічних об'ємів з газовими горючими середовищами, а також на процеси припинення горіння рослинних олій у разі застосування вогнегасних речовин різного виду.

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

1179. **Капшук, С. П.** Оценка взрывопожарной и пожарной опасности помещений, зданий и наружных установок на предприятиях масложировой отрасли / С. П. Капшук, А. М. Полушкин // Масложировой комплекс. – 2016. – № 4 (55). – С. 47–48.

1180. **Муравьева, С. Д.** Метод ликвидации очага самовозгорания в хранилище растительного сырья и технические средства для его реализации / С. Д. Муравьева // Масложировой комплекс. – 2012. – № 1 (36). – С. 33–34.

1181. **Трошина, С.** Пожежна безпека підприємств з переробки ефірно-олійної сировини / С. Трошина // Охорона праці і пожежна безпека. – 2015. – № 4. – С. 22–31.

## Іменний покажчик

Авдеенко Т.	52	Анан'єва В. В.	774
Абдувалиев Ж. С.	1101	Андрієвский В. Є.	145
Абдуллаева З. Н.	496	Андреев В. Н.	780, 847
Абдурахимов А. А.	497, 498, 499	Андрианова П. Д.	2
Абдурахимов С. А.	500, 513, 516	Андросова Н. Л.	781
Абралов А. Т.	513	Андросюк В. Р.	69
Авдеенко Т. И.	105, 174	Андрющенко Я. В.	1044
Авдеєнко Т.	73	Анисимов А. А.	386
Авдоница Л. А.	779	Анисимова А. Г.	849
Аветисян А. Э.	1012	Анропова С. К.	769
Авксентьев М.	261	Антинова Ю. В.	200
Агафонычев В. П.	986	Антипов С. Т.	193, 263, 264
Азнаурьян Е. М.	848, 849	Антипова Т. А.	843, 888
Азнаурьян М. П.	56, 384	Антонова Н. А.	665
Айрапетян С. А.	1012	Антонюк О. П.	146
Актерян С. Г.	197	Антонюк П. О.	146
Алексеев А. Ю.	385	Антонюк С. И.	290
Алексеев Г. В.	262	Антохина Г. В.	781
Алексеева Ю. А.	805	Ануфриева О. В.	717
Алексеева Ю. И.	804	Арасланова А.	453, 782
Алексеенко А. В.	198	Арефьева Е.	454
Алинкина Е. С.	1015, 1034, 1041	Аришева Е. А.	640
Алтайулы С.	263, 264	Арпуль О. В.	594
Амеличев В. В.	779	Арсеньева Л. Ю.	574
Амелічава Л. В.	110, 226	Артамонова М. П.	385
Аминева И. Я.	903	Артемова Л. В.	817
Амирсаидов Т. Е.	199	Артиков А.	491
		Артюхов В. Г.	638



Арутюнян Н. С.	176, 181, 640, 646, 1114	Бакман Е. Л.	538
Арутюнян Т. В.	680, 1092	Бакулина О. Н.	689
Архипов М. В.	1134	Балакришнан К. В.	1014
Аскинази А. И.	885	Банашек В. М.	948
Атанасова Т.	1062	Барабашов Е. Б.	387
Афанасьев В.	1132	Баранов Ю. С.	16, 267, 312
Афанасьева В. А.	812, 919	Баранова З. А.	201, 608
Афонін О. В.	1064	Барашкина Е. В.	1042
Ашуров Ф. Б.	500	Барышева О. С.	388, 575
Аюкова Т. П.	238	Басий Н. А.	247
Бабенко В. И.	792	Бафаева Г. Н.	500
Бабенко В. І.	183, 795, 918, 969, 1000	Бафоева Г. Н.	516
Бабеньшев С. П.	266	Бахмач В.	793, 820
Бабіч О. В.	581	Бахмач В. А.	791, 792
Бабурина М. И.	559, 655, 669	Бахмач В. О.	183, 794, 795, 796, 830, 918, 934, 969
Бадер А. Р.	728	Бахтин Г. Ю.	831
Бажина Т. П.	1018	Бевзюк Т. С.	147
Базарнова Ю. Г.	784	Бегунов А. Н.	501
Байгарин Е. К.	940, 941	Безверхая Н. С.	268
Байков В. Г.	372, 423, 609, 616	Беззубов Л. П.	177
Бакіров М. П.	821, 970	Безрукий В.	797
Бакланов В. А.	788	Безусов А. Т.	798
Бакланов К. В.	785, 786, 787, 788, 789, 1079	Белан Г. А.	1, 5
Бакланов М. В.	850	Белецкий С. А.	1134
Бакланов О.	790	Белик М. А.	993
Бакланова В. А.	1079	Белинская А. П.	799, 844
		Белінська А. П.	578
		Белокобыла А. Е.	1135

Белоус А. О.	312	Бойко О. С.	9
Беляева О. Н.	239, 344, 345	Бойченко С. В.	657
Бенчук О. П.	389	Боліла Н.	556
Бердина А. Н.	268	Большакова Л. Д.	825
Березникова Д. С.	638	Большакова Л. Н.	213
Березовская О. М.	213, 275	Бондаренко Е. Ю.	1013, 1080
Березовский Ю. М.	780, 847	Борисенко Е. В.	804, 805
Березянюк Т. В.	123, 127, 139, 148, 149	Борисенко О. М.	284
Берестова А. В.	800	Борисова А. Е.	736
Берзегова А. А.	202	Борисова І.	806
Берсенева Г. О.	33	Боровик А.	18, 455
Бессонов В. В.	106, 423, 542, 596, 609	Бостанова Ф. А.	665
Белінська А. П.	182, 195, 243	Браславец Д. С.	1080
Бідюк Д. О.	325	Бренц М. Я.	560
Білоус А. О.	16	Бренц-Кузнецова М. С.	271, 272
Бітюк О. В.	17	Брикота Т. Б.	1085
Блинкова И. Ю.	34	Бродский Ю. А.	1137
Блягоз А. И.	277	Брыкалов А. В.	665
Бобкова І. А.	987	Бугаец Н. А.	801, 802, 807, 809, 952
Бобомуродов Б. Н.	517	Буданина Л. Н.	391
Богдан Ю.	803	Будрик В. Г.	1137
Боголюбская Ю. В.	1099	Букартик Н. Н.	1102
Богомоллов А. В.	641	Бульчук Е. А.	577
Бодак М.	932	Бурашников Ю. М.	19
Божко С. Д.	836	Бурдун Н. И.	392, 456
Бозов П.	1062	Буркинський Б. В.	124
Бозоров Д. Х.	502, 522	Бурлова И. А.	690, 691, 692, 693, 694, 695, 713
Бойко В.	390		

Бурцева Г. А.	1014	Верещагин А. Л.	391, 457
Бур'янова В. В.	987	Верещинский А. В.	1138
Бутина Е. А.	368	Верницький М.	273
Бутлер К.	369	Вертикова Е. К.	280
Бухмет М.	696	Вершинина А. Г.	815, 816, 955
Бухтарева Э. Ф.	561, 565	Виджератне В.	654
Бухтояров Р. Ю.	802, 807, 808, 809	Викторова Е. В.	725
Бухтоярова З. Т.	801, 802, 952	Вишнівський П.	20
Бучек В. И.	393	Власенко І.	21, 274
Буша А. А.	1117	Власова О. Є.	128
Бушмина А. И.	394, 395	Вовченко Н. О.	1017
Бушуева И. Г.	203	Войно Л. И.	814, 875
Быкова С. Ф.	317, 591, 718	Войткевич С. А.	988
Бычин Н. В.	391, 457	Войцеховская Л.	1016
<b>Вакуленко О. В.</b>	864	Волкова В. А.	867
Валеева Л. И.	636	Волкотруб С. Л.	108, 253, 336, 661, 1082, 1083
Варданян Л. Р.	1012	Волотовская С. Н.	3
Варданян Р. Л.	1012	Волошенко С. В.	228, 253
Варламов С. А.	213	Волощук О. Г.	129, 140, 150
Варшаломидзе Т. Р.	330	Волощук Т. Г.	151, 152, 154
Василенко А. П.	557	Воробьева З. К.	1019
Васильев Н. Ф.	2	Вороненко А. А.	278
Васильев Ю. Н.	4	Воронина М. С.	698
Васильева Г. Ф.	178	Восканян К. Г.	204, 279
Васильева Н.	811	Восканян О. С.	22, 204, 205, 239, 248, 344, 345, 818
Васьковська Т. М.	1081	Выскубова Е. Н.	1036
Вашека О. М.	117, 923	Высочина Г. И.	1033

Габзималян В. Г.	1020		316, 355, 598, 650, 661, 1105
Гаврикин А. С.	847	Гладкова С. А.	703, 704
Гавриленко И. В.	1115	Глумова Н.	1016
Гаврилова Е. Б.	699	Глушенкова А. И.	109
Гагарина А.	282	Глущенко Г. А.	285
Гагарина Ю.	700	Гніцевич В.	886
Гайдаченко О. А.	701, 702	Гозенпут Л. Д.	1118
Гайдым И. Л.	939	Голдакова Е. А.	397
Гаиццоки Н. И.	5	Головкина Е. М.	665
Галат В.	820	Головко М. П.	821, 970
Галкин М. Л.	1084, 1139	Головко Т. М.	821, 970
Галун Л. А.	879, 880	Голодна О. В.	232, 610
Галушкина Н. А.	5, 120	Голодняк В. А.	1087
Гальперин Д. М.	1116	Голуб Г. А.	153, 322
Гарбузова Г. И.	190	Голуб Л. С.	530
Гарнцакрек Б. Ч.	652	Голубець О. В.	296
Гасай Є. Л.	851	Голяк Ю. П.	1113
Гафаров И. Г.	469	Гончаренко Ю.	23
Гвоздев О. В.	1129	Гончаров Г. И.	1117
Генель Л. С.	1084, 1139	Горбачев А. Е.	1029
Георгиев Е.	1053	Горбенко А.	822
Георгиева А.	1053	Горбунова Е. В.	1063
Герасимеко А. Д.	157	Гордієнко Л. В.	579
Герасименко Е. О.	276, 1085	Гореликова Г. А.	447, 823
Герасименко К. О.	664	Гореславская В. Б.	677
Гирман В.	52, 73	Горлова З. А.	24
Гладкий М.	396	Горохов Д. Г.	559, 655, 669
Гладкий Ф. Ф.	192, 207, 253, 291, 292, 304,	Горшков В. Ю.	656
		Горшкова Л.	715

Горшунова К. Д.	940, 941	Гусева К.	827
Гостищев И. А.	240	Гусева Л. Р.	24
Граница Н. П.	1082		
Грачев Ю. П.	878	Давиденко Е. К.	317
Грек О.	584	Давидович О. Я.	580, 706
Грек О. В.	544	Дадеко Л. И.	1086
Грибков Н. Г.	1140	Дамянов Д. А.	1021
Грибова Н. Ю.	267, 312	Дамянова С.	1062
Григорова Л. И.	108, 336, 1082	Данилова И. Л.	1063
Григорова Л. I.	115	Данилова Л.	707
Григорьева В. Н.	223, 443, 1093	Данильчук С. И.	190
Григорьянц С. Г.	591, 718	Дацишин О. В.	1129
Григорян С. Г.	1020	Дедова И. А.	616
Гринченко Н. Г.	255	Дейнека Д. А.	240
Гринь В. Т.	1124	Демидов И. Н.	25, 331, 408, 413, 414, 432, 1087, 1088
Гринько И. А.	35		
Грузинов А. В.	826	Демидов I. М.	208, 283, 450
Грузинов Е. В.	978, 979	Демидова А. О.	283
Грушецкий В	.822	Демідов I. М.	675
Губина И. В.	824	Демурин Я. Н.	284
Губич С. И.	825	Демчак I. М.	122
Гудзь О. Н.	907	Демченко Л. А.	920
Гук П.	398, 399, 705	Денисова Л. Н.	1022
Гулавський В. Т.	280	Денисова С. А.	562
Гулезов Ю. А.	3	Деревенко В. В.	285, 288, 1141
Гулый И. С.	652	Дерев'янку О. Г.	26
Гуляев-Зайцев С. С.	110, 226, 633	Джамалов А. Б.	503, 515
Гулямов Ш. М.	492, 495	Джашиашвили	1023, 1024
Гурковская Е. А.	826	М.Ш.	
Гусак В. А.	208	Джураев У. Х.	1101

Дзюбинский Р. Н.	27	Дубровин Ф. Е.	533
Дідух Н. А.	602	Дубцова Г. Н.	616
Діхтярь А. М.	485, 572, 615	Дугх В.	209
Дмитриенко И. С.	986	Дудина А.	829
Дмитриченко М. И.	563	Дудина З. А.	771, 772, 885
Добромиров В. Е.	193	Дудник Е. Е.	635, 817
Добронравова Н.	400	Дудченко Л.	989
Довгань Ю. В.	37	Дуранова Т. А.	29
Долганова Н. В.	427, 490, 617	Дурнова Н. А.	1026
Долинская Л. В.	1102	Духу Т. А.	321, 347, 583, 614, 627, 713
Домарецький В. А.	670	Дычко К. А.	1052
Домашенко Ю. В.	141	Дьяков О. Г.	210, 601
Домрачев Д. В.	1033	Дюжев В. Г.	174
Донченко Г. В.	990	Дядечко О. В.	1081
Дорожкина Т. П.	28, 671, 672, 708, 709, 828	Дядченко О. В.	794
Дорокупля Л. А.	948	Дяченко Л. Е.	29
Дорохович А. М.	581	Дяченко О. В.	830, 934
Доценко В. Ф.	594	Ебралідзе І. І.	681, 686
Доценко Е. В.	427	Евдокимов И. А.	266
Драгилев А. И.	622	Евстафьев С. Н.	1055
Драгова Е. И.	920	Егорова Е. Ю.	831
Драчева Л. В.	401, 582, 626	Едемский П. М.	2
Дремучева Г. Ф.	614, 697, 710, 711, 719, 736	Ежов И. С.	1027
Дроговоз Г. К.	638	Елисеева Н. Е.	402, 832, 833, 834, 835, 889
Дроздов А.	712	Емельянова З. И.	1027
Дубинець К. О.	548	Ершова Т. А.	825, 836
Дубинская В. А.	1043	Есина Е. Е.	875
Дуброва М. А.	1025		

Есина Е. С.	814	Журавко Е. В.	978, 979
Ефименко С. Г.	286, 317, 351	Журавлев А. М.	1118, 1126
Ефименко С. К.	317	Журавлева Л. Н.	238
Ефимов А.	837	Жураев Ж. Х.	524
Ефремов А. А.	1029, 1038, 1043, 1046	Завадская И. М.	845, 917, 965
Ефремов Е. А.	1043	Зайко Г. М.	903
Єзерська О. І.	370	Зайниев М. Ф.	503
Єрмак В.	1030	Зайцева Л. В.	403, 423, 542, 586, 587, 636
Жадан Т. А.	130	Заїнчковський А. О.	155
Жаринов А. И.	983	Запорожченко С. Д.	1141
Жбанова Е. Л.	161	Заргарян А. А.	194
Жданов И. М.	624	Захаренко Ю. В.	174
Жебо А. В.	838, 839	Захарова И. И.	646
Железнов П. А.	993	Заюкова М. С.	156
Жигжитжапова С. В.	1031, 1032, 1048	Звягинцева М. В.	588
Жидецька І. В.	579	Зеленецкая А. А.	995
Жирнова С. В.	578	Земляк К. Г.	838
Житнецький І. В.	1004, 1008	Земцова О. В.	267
Жмудь А. В.	967	Зимон А. Д.	248
Жога Е.	460	Златкина А. И.	720
Жужукіна Н. І.	154	Золотин А. Ю.	843, 888
Жук А. И.	930	Золотний А. В.	549
Жук О.	840, 841	Золочевский В. Т.	211, 288, 405, 406
Жук О. І.	675, 682, 687	Зотова О. А.	713
Жуков В. И.	990	Зубов И. Н.	407
Жуков Е. В.	842	Зыкова И. Д.	1029
		Зюбина О. В.	269

Ибрагимова И. Е.	883	Ищенко А. В.	551
Иванкин А. Н.	550,655, 1089	Кабалина Е. В.	277
Игнатов В. И.	716	Кадиров Ю. К.	507, 512, 523
Игнатов И. В.	589	Кадриков Ю. К.	497
Игнатов К. Л.	30	Кадыров Ю. К.	498, 499
Игнатова Ю. В.	735	Казанцев Т.	461
Измайлова Г. И.	30	Казанцева И. Л.	968, 973, 974
Илларионова В. В.	269, 340, 371	Калашева Н. А.	829, 848, 849
Ильенко- Петровская Т. П.	561, 565	Каленик Т. К.	249, 815, 816, 955, 961
Ильидорова С. К.	777	Калина В. С.	1108
Ильина Т. Ф.	717	Калинюк Т. Г.	370
Ильинова С. А.	864	Калінчик М. В.	157
Ильчишина Н. В.	268	Калошин Ю. А.	1119
Ипатова Л. Г.	571, 634	Калякина Д. П.	850
Исагулян Э. А.	1042	Каминський А. Я.	533
Исмаатов С. Ш.	504, 505, 506	Камсулина Н. В.	196
Йулчиев А. Б.	508	Камсуліна Н. В.	570
Иванов В. Л.	102, 103, 104	Камышова Е. Г.	592
Иванов С. В.	543	Капшук С. П.	1178
Иванова В. Д.	1002	Каретникова А. И.	993
Иванченко О. С.	1112	Каретникова В. С.	121
Иванюта Т. М.	33	Каримов Р. Ф.	70
Ивахнюк М. О.	278, 293	Карпенко А. И.	736
Ильдірова С.	886	Карпенко Е.	822
Ильдірова С. К.	775	Карпенко З. П.	851, 1106
Ильченко Н. В.	1035	Карцев П. В.	1144
Ильчук М. М.	157	Касторных М. С.	1072
		Касьянов Г. И.	607



Каткова Н. В.	131, 132	Кобець О. С.	594
Кафиев Н. М.	189, 568	Кобзарь М. В.	260
Качур В. И.	545, 547	Коблицкая М. Б.	585, 617
Кесаева О. А.	371	Коваленко Т.	297
Киншаков К. Д.	239, 344, 345	Коваль А. А.	501
Киреенко Е. В.	852	Коваль А. В.	298, 1094, 1095
Кириллова А.	215	Коваль А. С.	865, 905
Кириллова О. В.	881	Ковальчук А. В.	1086
Кириченко В. В.	216, 295, 353, 657	Ковтун А. Н.	1026
Кириченко В. Н.	657	Кодряну Н. П.	859
Киркби Г. П.	721	Кожевникова О. В.	1037
Кисин М. В.	853	Козлов Г. Ф.	533
Кислухина О. В.	639	Козлов И.	237
Кичигин В. П.	1066	Козлова В. С.	1172
Кичкарь А. С.	801	Колесникова М. Б.	860, 861, 926
Кищенко В. А.	1104	Колесова Л.	862
Кіщенко В.	60	Колесова С. В.	863
Кіщенко В. А.	221, 296, 307, 658, 1074	Коломацкая В. П.	216, 295
Клименко М. М.	532	Колот Н. К.	538
Климова С. А.	804	Колюбакін В.	409
Климова С. А.	805	Комаров Н. В.	595, 868, 869
Клочко Н. Д.	1127	Комилов М. З.	503
Клюзов Б. М.	766, 776	Комник Г.	654
Клюзов Б. Н.	778	Кондаков А. А.	1075
Ключкин В. В.	8, 591, 643, 718	Кондоло М.	462
Ключникова Л. В.	34, 593, 854, 855, 856, 857, 858	Кондратьев Н. Б.	410
		Коноплева Г. Ф.	411
		Копейковский В. М.	180, 190
		Копиленко М.	722

Корнева О. А.	952	Красин П. С.	201, 608
Корнен Н. Н.	371	Красина И. Б.	201, 608
Корнена Е. П.	36, 176, 179, 181, 289, 367, 368, 646, 1073, 1114	Краснов Е. А.	1038
Корнюшина А.	866	Красняк О. П.	37
Королькова Н. В.	1069	Красовский П. А.	1072
Коростелёв Н. И.	217, 412	Красуля О.	584
Коротаева Є. О.	255, 256	Кректунов О. П.	1121
Коротич М. В.	1102	Крелина И. Н.	334
Кортунов Л.	1132	Кривова А. Ю.	56, 239, 279, 344, 345
Коршунова Г.	886	Кривошей В.	301
Корячкина С. Я.	867	Крикливая А. Н.	1033
Косован А. П.	719	Крикунова Л. Н.	372
Кострова И. Е.	35	Кристенсен К.	723
Косцова Т. Е.	848, 868, 869	Кричковская Л. В.	844, 990
Котик О. А.	1069	Кричман Е. С.	724
Коцюба О.	299	Криштафович В. И.	1056
Кочетков А. А.	571	Кротова Л. П.	915
Кочеткова А. А.	628, 634, 767	Кругалёв С. С.	986
Кошевой Е. П.	1120	Ксандупуло С. Ю.	1018
Кошова В. М.	1059	Кубайчук О. О.	918
Кравців Р. Й.	531, 536	Кудашев С. М.	320
Кравченко Е. В.	617	Кудзиева Ф. Л.	340
Кравченко Л.	158, 300	Кудинов В. В.	864
Кравчик Я.	870	Кудрін Ю. П.	1122
Крайнюк Л. М.	860, 1067	Кузнецов А. Е.	1145
Крайнюк Л. Н.	926	Кузнецов С. В.	871
Красильников В. Н.	218	Кузнецова И. В.	914
		Кузнецова Л. М.	450
		Кузнецова Л. Н.	408, 413, 414

Кузнецова Н.	463	Кущ С. П.	683
Кузнецова Н. М.	845		
Кузнецова Т. Г.	550, 1089	Лабариле М.	464
Кузьменко Є.	159	Лабейко М. А.	219, 305, 576
Кузьменкова Н. М.	372	Лазарева Т. А.	929
Кузьмина Е. И.	752	Лазня В.	41
Кузьмина Р. Г.	373, 375	Ланецкий В. А.	42
Кузьмич У.	302	Лапшина Л. В.	411
Кузьмичева М. Б.	552	Ларченко Н.	374
Кузьмінська Н. Л.	10, 13, 14, 38, 39, 125, 126, 133, 142, 160	Латин Н. Н.	948
Кулакова С. Н.	596, 597, 609, 725	Лачков С. В.	1127
Кулигина А. В.	252	Левачев М. М.	384
Кулик В. О.	303	Левина А. С.	595
Куликов А. В.	902	Левицкий А. П.	280, 306, 566
Куликов И. А.	952	Левичева Ю.	43
Куликовская Т. С.	321, 1113	Левчук И. В.	1104
Куница Е. В.	292, 1104, 1105	Левчук І.	60
Куница К. В.	296, 304, 598, 658, 1092	Левчук І. В.	115, 220, 221, 296, 307, 658, 969, 1076, 1077, 1078, 1091, 1092
Куракин М. С.	429	Левчук Л.	244
Кусова И. У.	616	Ленцова Л. В.	783, 961
Кустова С. Д.	991, 993	Леонов Г. Т.	684
Кухта В.	52, 73	Леонова И. А.	877
Кухта В. Г.	121	Леонова Л.	222
Кучеренко С. Ю.	40	Леонтьева М. А.	.622
Кушнир А. Г.	312	Либерман С. Г.	534, 535
Кушнир Ю.	872	Ливинская С. А.	377, 726, 727, 728, 814, 873,

	874, 875, 876, 877, 878, 1079	Лук'янець С. В.	153
		Лунева Е. С.	873, 882
Ливинский А. А.	44, 415, 699, 1146	Луньова О. С.	601
Лисицын А. Н.	112, 223, 224, 742, 1093	Луценко М. В.	530, 1108
Лисовая Е. В.	179, 289, 367	Лысенко С. В.	917
Лисовская Д. П.	879, 880	Любарь А. В.	541
Лисовская М.	599	Любина Е.	465
Лисогор Т. А.	.602	Любченко В.	1039
Листопад В. В.	659	Любченко В. В.	1005, 1009
Листопад В. Л.	45, 46, 47, 308	Любченко В. Я.	1027
Листунова Н. А.	375	Любченко Н. М.	309
Лисюк В. М.	146, 1176	Мадай А.	350
Литвиненко Е. А.	292, 329, 355, 1105	Мажидов К. Х.	199, 496, 503, 504, 505, 506, 509, 510, 515, 516, 518, 519, 527, 528, 890, 927
Литвиненко О. А.	304, 598	Мажидова К. Х.	511
Литинская В. В.	720	Мажидова Н. К.	502, 504, 512, 517, 522, 927, 1101
Лишаева Л. Н.	881	Мазаева В. С.	331, 346, 1087
Лищенко В. Ф.	48	Мазаева О.	715
Лобейко М. А.	309	Мазняк Ф. И.	120, 189, 568
Ловачев Л. Н.	540	Мазур О. В.	257
Лозова Т. М.	706	Мазурова Д. В.	883
Ломова Н.	225	Мазюкевич В. А.	673
Лосева Л. П.	939	Майборода Ю. В.	110
Лотар С. Л.	1086	Майер Р. Г.	538
Луговой А. В.	1125, 1130		
Лужная И.	600		
Лукин А. А.	904, 905, 906		
Лукина А. А.	865		
Лукіна О.	445		

Майер Т.	730	Масликов В. А.	1123
Майер Тис Ю.	884	Масліков М. М.	532
Майрамян С. И.	591, 718	Маслова В. Ю.	265
Макарова Н. В.	698, 1096	Матвеева Т. В.	895, 896, 897
Макарченко А.	416	Матвеева Т. В.	182, 243
Макарчук Т. Л.	1094, 1095	Матвиенко Е. Н.	67
Макеева А. Н.	402	Матюхов Д. В.	113
Маковська Т.	972	Махмудов К. Ю.	890
Маковська Т. В.	971	Махмудов К. Ю.	927
Маланина О. О.	1100	Машта Н. О.	389
Малина Г.	310	Маяускайте В. Ю.	983
Малхасьян Р. Б.	653	Мегрелишвили З.Н.	330
Маматкулов А. Х.	493	Медведев О. С.	417
Маматкулов М. М.	515	Медведева И. Б.	1041
Мамиконян М. Л.	553	Медведева Н. А.	417
Мамонтов А. С.	444	Меламуд Н. Л.	647
Мамчур О. О.	1040	Меліх О. О.	348
Мандзій Т. П.	578	Мельник А.	445
Манк В. В.	303, 466, 791, 891, 1000	Мельник Г. Е.	258
Маноли Т. А.	798	Мельник Е. В.	781, 817
Марина Э. В.	892	Мельник М. М.	1108
Маринін А. І.	221	Мельников В. В.	758
Мартовщук В. И.	247, 275, 549	Мельникова А. Ю.	1013
Мартовщук Е. В.	179, 247, 275, 549	Мельниченко В. М.	574
Мартынов И. В.	376	Меншикова М. С.	1147
Маруяма К.	893	Мещеряков С. В.	56
Масленникова Е. В.	.815, 816, 894, 955	Мещерякова О. В.	53
		Мизова И. Х.	735
		Миллер Л.	992
		Миллер. Б.	992

Милованов С. С.	376, 377	Мостовая И.	925
Милорадова Е. В.	418	Мосян А. К.	36, 180
Милянская Т. С.	622	Мошна С.	55
Минасян Н. М.	639	Музыка Л. А.	737
Миндлин Л. О.	1025	Муравьева С. Д.	1179
Миневы Ф. Н.	4	Мурашова Д. Н.	1096
Миронова А.	227	Мурликіна Н. В.	603
Миронова С. Г.	1022	Мустафаев С. К.	1018
Михайлов М.	237	Муха В.	254
Михайлова Г. П.	887	Мхитарьянц Г. А.	351
Мишарина Т. А.	1015, 1034, 1041	Мхитарьянц Л. А.	179, 180, 190, 351
Мишулин Г. М.	469	Мяделец М. А.	1033
Мищенко И. П.	165	М'ячиков О. В.	1106
Мідик С.	621	Мячков К. В.	902
Могильный В. А.	898, 1144, 1148	<b>Нагорний О. Ю.</b>	255
Могилянська Н. О.	602, 660	Надыкта В. Д.	639
Модяева Н. А.	899	Назиркулов А. Н.	494
Моисеева В. Р.	161, 1124	Наймушина Е. Г.	903
Монисова Р. А.	248	Наливайко Н.	738
Моргослип А.	1149	Наріжний С.	225
Моргун О. А.	576	Нартикоєва А.	313
Морина Н. С.	900	Нарчуганов А. Н.	1038
Морина Э.	837	Наторіна А. О.	11, 162, 314
Морина Э. В.	901, 940, 941	Науменко Е. Н.	990
Морозов С. В.	618	Науменко П. В.	645
Морозов Ю. Н.	54	Наумов Н. Н.	277
Морозова Г. Р.	885	Наумова Н. Л.	865, 904, 905, 916
Москвич Т.	468		

Невский А. А.	697, 710, 711	Нич П.	606
Негоица А. С.	666	Ничепуренко В. И.	252
Нездоровин В. П.	657	Ніколич І.	163
Некlesa О. П.	255	Новикова С. В.	865, 906
Некрасов П. А.	907, 908, 909	Новодворська В. В.	164
Некрасов П. О.	315, 573	Новожилова Є. В.	16
Некрилова І.	739	Новошинский И. И.	58
Некрылова И. В.	1097	Ноздрин В. А.	674
Неменуша С. М.	1176	Носенко Т. Т.	188, 318, 915, 918
Немцова Т.	707	Носова М. В.	697, 710, 711
Непомнящий В. С.	1126	Носовицкая Ф. П.	112, 114, 949, 953
Нерода Д.	310	Нуждин М.	421
Нестерова Е. А.	57, 1098, 1114, 1150, 1151	Нуритдинов Б. С.	518, 519
Нестерова. И. Н.	767	Обломий Р. Н.	1042
Нестерчук Ю. О.	13	О'Брайен Ричард Д.	185
Нетреба А. А.	291, 316, 355	Овсянникова Т. О.	578
Неумывакин И. П.	184	Оганесянц Л. А.	752
Нечаев А. П.	402, 542, 571, 604, 628, 634, 767, 832, 835, 889, 901, 977	Огарев А. Е.	1126
Неміріч О. В.	117, 923	Окара А. И.	838, 839
Нижарадзе Э. Ш.	330	Олейникова О. Н.	604
Никитина М. А.	983	Олексенко А. О.	318
Никитков В. А.	902	Олійник С. С.	594
Никитюк Л. В.	270, 290	Олтиев А. Т.	517, 520
Никовска К. Н.	605	Орлова А. А.	904
Николаев Б. Л.	740, 741, 910, 911, 912	Осадчук В. І.	134
		Осадчук П. І.	320
		Осейко М.	60, 230

Осейко М. І.	186, 221, 232, 307, 610, 1000, 1091	Паршакова Л. П.	920
Осипов В. В.	1126	Паршутин М. Е.	1157
Осипова Е. С.	662	Пасічний В. М.	221, 532
Остапов В. В.	61	Паска М. З.	537, 675
Остапчук М. В.	670	Пасменко Н. В.	348
Остробородова С.	611	Пашенных О. К.	1019
Остробородова С.Н.	607	Пащенко Л. П.	607
Острякова О. А.	373	Пащенко Т. С.	62
		Педак І. С.	135
		Пелехова Л. С.	354, 1109
		Пелипенко Т. В.	1037
Павельева Е. Г.	429	Перевалов Л. И.	329
Павленко М. Ю.	322	Перепелкин М. А.	362, 1171
Павлова И. В.	427, 585, 612, 617	Перепелкина Е. Е.	385
Павлюк Р. Ю.	773, 812, 919, 1001	Перетягина Т. М.	284
Павлюковець І. Ю.	323, 324	Перифанова- Немска М. Н.	197
Падалка Т. В.	792	Перковец М. В.	832, 901, 921
Палько Н. С.	580	Персидская К. Г.	994
Памбук С. А.	798	Перцевой Ф. В.	325, 641, 652
Панасюк А. Л.	752	Петик И. П.	576, 1110
Панасюк К. В.	1044	Петик П. Ф.	229, 329, 408, 1131
Панасюк Н. В.	679	Петік П. Ф.	115, 116, 450
Папченко В. Ю.	408, 413, 414, 450	Петренко Т.	886
Парамонов С. А.	378	Петрина А.	584
Паронян В. Х.	187, 189, 248, 568, 612, 663, 743, 1068, 1099, 1125	Петрина А. Б.	544
Парфенов Т. В.	783	Петров С. О.	243
		Петрова Л. Н.	887, 995
		Петрова С. Н.	1100



Петрова Т. И.	986	Поддубный В. И.	64
Петрович О.	474	Подлісна О. В.	315, 685, 688
Петровский В. П.	535	Подобед Л.	380
Петрусенко О.	922	Подрушняк А. Е.	1094, 1095
Петруша О. О.	117, 923	Позняковский В. М.	436, 1073
Петухова Е.	379	Пойманов Ю.	747
Пешук Л. В.	188, 283, 432, 543, 554, 642, 744, 745, 791, 796, 891, 924, 1045	Полина С. А.	1046
Пивень Е.	432	Полищук Ю. Ю.	844
Пивикова О. С.	925	Поліщук Г. Є.	325
Пивоваров П. П.	615, 860, 926	Половко А.	928
Пилипенко Т. В.	562, 563	Полонська Т. А.	1006
Пинкин Б. М.	4	Полушкин А. М.	1178
Пирог Т. П.	270, 278, 290, 293, 323, 324	Поляков Н. А.	1043
Півень О. М.	326	Полякова М. М.	929
Пілюгіна І. С.	342, 343	Полякова-Черных Н	476
Пластун О.	433, 434	Полянский К. К.	541, 1069
Платонова А.	327	Помигуев М. С.	604
Платонова Е.	328	Пономарев А. Н.	541
Плетнев М. Ю.	996	Пономарев П.	748, 930
Плужнікова О. М.	1065	Пономаренко С.	931
Погарська В. В.	812, 919, 1001	Пономарьов П.	840, 841, 932
Погожева А. В.	634	Попов А. А.	613
Погорелов Е.	746	Попов В. Н.	353
Погосян А. М.	334	Попов М. О.	65
Подаревська О.	793	Попов Н. А.	174
Подволоцкая А. Б.	936	Попова Е. А.	1037
		Попова М. Ю.	983
		Попович С.	163
		Потапчук Л.	933

Потрахов Н. Н.	1134	Раджа К. К.	564
Правдивый А.	555, 749	Радзиевская И. Г.	466, 477, 554, 745, 844, 1049
Предыбайло А. В.	198, 588	Радзіевська І. Г.	543, 546, 619, 744, 753, 891, 924
Придатко Е.	751	Раднаева Л. Д.	1031, 1048
Придатко Е. П.	750	Радованов В. Н.	12, 15
Присяжнюк С. В.	164	Раевская М.	478
Притульська Н. В.	934	Разворотнев А.	237
Приходько Ю. В.	783	Раздобурдин Я. Н.	997
Продан И.	332	Ралзиевская В. В.	479
Проданчук Г. Н.	557	Рамазаева Л. Ф.	968
Прокопенко Л. Г.	435	Рандалова Т. Э.	1031, 1052
Прокопец Ж. Г.	936	Рахимов М. Н.	496, 512, 516, 518, 519, 527, 890, 927
Прокофьева Л. Ю.	937	Рашева В.	1054
Прохорова Л. Т.	238	Редько Г. В.	3
Прудіус О. А.	795	Рикель О. М.	768
Прудников С. М.	289, 367	Родак А.	748, 930
Прянишников В. В.	892	Родникова А. А.	321, 337, 480, 1103, 1113
Птуха А.	333	Роенко Т. Ф.	942
Птуха А. Р.	938	Романовська Т. І.	244, 1050
Птушкин Д. С.	276	Романтеева Ю. В.	1026
Пугачёв П. М.	1158	Романцев В. А.	736
Пулова М. С.	5	Рубина Л.	715
Пустарнакова И. А.	800	Рувинский О. Е.	1036
Пучкова Л. И.	567	Рудаков О. Б.	541, 1069
Пчельникова А. В.	939	Руднёва Л. Л.	530
Рабжаева А. Н.	1048		
Рабина О. А.	618		
Раброва Н. Н.	251		
Равшанов Д. А.	507		

Ружицкий А. О.	719	Самсонова И.	381
Рузибаев А. Т.	523	Самусенко А. Л.	1051
Рузина И. А.	769, 829, 885	Сандрам К.	438
Рукдник Ф. Я.	334	Санчес Э.	481
Румянцев В. Ю.	386	Саттаров К. К.	511
Русакова Е. В.	604	Сафонова О. Н.	641
Русинович С.	339	Сахарова З. М.	1176
Русских В. М.	1159	Свиридов Д. А.	752
Руссу Е. И.	340	Свідло К. В.	210
Русу Г. О.	365	Святченко С. И.	216
Рыжова Г. Л.	1052	Сеаерина Н. А.	801
Рябиков В. Е.	666	Севастьянова О.	972
Рябухин Е.	943, 944	Селиванская И. А.	280
Рязанова О. А.	245	Селина Р. В.	756
Рязанова Ю. В.	136	Селюк Л.	439
		Семенова А.	998
Савгіра Ю. О.	342, 343	Семенова Д. У.	1110, 1111
Савельева Е. Е.	1038	Семенова Е. А.	863
Савилова К. Г.	595	Семкина Т. Ю.	240
Савков А. С.	869	Семко Т.	21, 274
Савус А. С.	1121	Семьяшкін О. Ю.	1108
Савченко О.	584	Сенин С. А.	557
Савченко О. А.	544	Сергеев А. Г.	644
Сагдуллаев Ш. Ш.	502, 522	Сергеенко В. И.	382
Садовничий Г. В.	291	Серік М. Л.	970
Сазонова И. Д.	4	Серкаев К. П.	497, 498, 499
Салманова Н. С.	754, 755	Сивакова Л. Б.	1127
Саломов Б. Х.	524	Сидоренко О.	556
Самойлов А. В.	.276, 945	Сидоренко Ю. И.	377
Самохвалова О. В.	623	Сидорова Н. В.	346

Сидорова Т. А.	894	Соколов А. В.	624
Силенина С.	440	Соколов Б. К.	246, 442
Силкин П. А.	1160	Соколова Л. М.	812
Симакова И. В.	334	Соломина М.	625
Симоненко С. В.	843, 888	Солонников Д. А.	1018
Симонов Г.	441	Сонин С. А.	1085
Сирко В. Н.	1036	Сорока Ж.	932
Сирохман І. В.	706	Сорока М.	841
Сисолятин С.	621	Сорокіна С. В.	1106
Ситников Е. Д.	1128	Спектор Р. Ю.	525
Ситнік Н. С.	208	Спинов Р. И.	649
Сіднева Ж. К.	13, 125, 126	Стамов С. Н.	605
Сімакова І. В.	570	Староверов В. Н.	990
Скальский К.	67	Старовойтова К. В.	444
Скворцова А. Б.	995	Стасьева О. Н.	948
Складчиков В.	76	Сташенко М.	1162
Скляренко Л. И.	814	Степанова Е. Н.	618
Скляренко Ю. С.	878	Степанова Л. И.	71, 423
Скобельская З. Г.	622	Степанюк И.	954
Скопенко Н. С.	68	Степычев С. Г.	1107
Скосырева О. В.	109	Степычева Н. В.	1107
Скрябина Н. М.	69, 70, 169, 613, 743, 1068, 1099	Стеценко А. В.	742, 887
Скубаев П. С.	823	Стоянова А.	1053, 1054, 1062
Смирнов Л. Т.	6	Стоянова А. С.	1021
Смирнов Н. Е.	947	Стрыженок А. А.	276
Смирнова Н. И.	114, 949	Стуканов А. А.	784
Смирнова О. И.	1161	Субботина Л. С.	850
Соколов А.	950, 951	Субботина М. А.	956
		Субота М. В.	72

Суванова Ф. У.	526	Татаренко Г.	350
Судзуки К.	893	Ташева С.	1054
Суконкина Е. Б.	879, 880	Твердохлеб А. В.	1163, 1164, 1165
Сулайманова Г. Х.	527	Твердохлеб Г. В.	561
Султанов А. А.	528	Тележенко Л. М.	967
Султанович Ю. А.	321, 347, 614, 624, 758, 817, 957, 1113	Теренина М. Б.	1034
Сумец А. М.	165	Терещук Л. В.	429, 436, 444
Сумець О. М.	137, 143, 166	Тигунцева Н. П.	1055
Сус Л. В.	1109	Тиллаева Г. У.	513
Сытник Н. С.	331, 346	Тимофеенко Т. И.	608
Сыч А.	349	Тимошенко В. С.	102, 103, 104
Сычев С. В.	958	Тимошук К. В.	270
		Тимченко В.	445
Табакеева О. В.	249, 959, 960, 961, 962	Тимченко В. К	.115, 296, 393, 658, 676, 720, 760, 770, 1091, 1092, 1104
Тагиева Т. Г.	443, 742, 759, 845, 917, 949, 953, 963, 965, 966	Тихая А.	352
Тамова М. Ю.	802, 807, 809	Тихонова Г. А.	265
Тарасов В. Е.	180, 1013, 1080	Тищенко С. В.	569
Тарасова В.	604, 631	Тищенко Л. М.	226
Тарасова Л. И.	114, 443, 742, 759, 845, 887, 917, 949, 953, 963, 964, 965, 966	Тищенко Л. Н.	652
Таратинова Ю.	1016	Ткаченко Н.	972
Таршин С. I.	138, 144	Ткаченко Н. А.	971
		Ткачук А. I.	1129
		Товбин И. М.	645, 647, 648, 677, 1130
		Толкунова Н. Н.	1056
		Толстолуг З.	707
		Топор С.	483

Торпан Е. Ю.	907	Уляницкий Д.	976
Торяник О. I.	210, 601	Улянский Д.	761
Тошкович О.	163	Урум Г.	237
Тросько У. Й.	649	Усатюк С.	230
Трошина С.	1180	Усатюк С. I.	354, 1109
Трубач И. Г.	589	Усенко В. О.	1047, 1059, 1060, 1061
Тульский Ю. С.	74	Усманов Р. А.	515
Тульченко Н. Т.	521	Утешева С. Ю.	977
Тургенева М.	484		
Турло Н. К.	8		
Турсунов М. Т.	507	Фадеев Л. В.	356, 357, 358, 629, 630
Турчина Т. Н.	881	Файвишевский М. Л.	539, 558, 607, 668
Тутельян В. А.	571, 628	Файнберг Е. Е.	1130
Тырсин Ю. А.	56, 727, 785, 788, 968, 973, 974	Фаїзов А. В.	168
Тырчина А. В.	70	Фаниев Г. Г.	645, 648, 677, 768
Тыщенко Е. А.	429, 436, 447	Фаткуллина Л. Д.	1015
Тютюнников Б. Н.	192, 645	Федак Н. В.	259, 485, 548, 615
Тюха I. В.	68, 167		
		Федоренко Л. А.	753
Уайерс Р.	448	Федоровський В. В.	1177
Уварова О. А.	35	Федулова I. В.	125, 126
Удовенко А. А.	449	Федякина З.	715
Узунова Г. П.	197	Федякина З. П.	115, 182, 243, 219, 331, 346, 576, 1110, 1111
Украинец А. И.	773		
Українець А.	230	Феофанова Ю. М.	635
Українець А. I.	221, 670, 1047, 1057	Фесенко О. О.	1176
Ульянова А. Д.	538	Фиголь Н.	359

Филатов О. К.	169	Хотченков В. П.	719
Филенко Л. М.	1111	Храброва Н. Н.	486
Филинская Т. Г.	664	Хрипов А. А.	262
Фильчакова Н. Н.	1170	Хужанов И. Х.	504
Филянин П. Д.	1169	Хусяинов Р. Х.	882
Фирсова Э. В.	1121		
Філатов С.	360	Цапко Е. В.	664
Філатова В. В.	1058	Царева И. Г.	978, 979
Філінська А. О.	191	Цвіліховський В.	621
Філінська Т. Г.	191	Цепляев А. Н.	362, 1171
Флоровська В. Б.	226	Цокур Н. І.	365
Фролова Н. Е.	1002, 1007, 1010, 1011, 1047, 1057, 1059, 1060, 1061	Цыганова Т.	631
Фролова Н. Н.	251, 486	Чекмарева И. Б.	189, 568, 671, 672, 679, 769, 771, 772
		Чепель В. О.	1047
Хагура И.	893	Чепель Н. В.	1002, 1059, 1060, 1061
Хакимов Ш. Ш.	528	Черваков О. В.	191, 664
Ханферян Р. А.	269	Черевач Е. И.	894
Харитоненко Н. С.	353	Черевко А. И.	773
Хартел Р.	577	Черепенникова Е. Б.	942
Харченко И.	75, 361	Черкасская В. С.	6
Хацкевич Ю. М.	1112	Черненко Т. В.	521
Хеладзе М. А.	1023, 1024	Черникова Н. Л.	427, 585
Хижан А. И.	265	Чернобровцев В. М.	1172
Хижан Е. И.	265	Чернуха И. М.	550, 559, 669, 1089
Хлопонина О. А.	762	Черных В. Я.	735
Хомичак Л. Н.	914	Черных Н.	763
Хомутов Б. И.	540		

Чернышов С. И.	990	Шляпников В. А.	1003, 1063
Чернявська Н. Г.	389	Шляпников В. О.	1064
Чех А.	363	Шмелева Л. И.	678
Чипига А. П.	994, 999	Шмидт А. А.	671, 672, 679, 768, 771, 772
Чубинидзе Б. Н.	1125	Шорникова А. Н.	375
Чуликов Ю. Е.	19	Шостак В.	76
Чумак О. П.	364, 650	Шпаков В. Ю.	847
<b>Шадурина С. Я.</b>	1036	Штень О.	77
Шаззо А. А.	368	Шувалова О.	998
Шайхиев И. Г.	469	Шульга В. С.	633
Шайхлисламова А.	489	Шумейко В.	172
Шакер Т. А.	279	Шумилова И. Ш.	980
Шапиро Ю. М.	252	<b>Щеблыкин В.</b>	1132
Шаповал С.	556	Щедрина М. М.	1025
Шардакова Ю. В.	936	Щедушнов Д. Е.	981
Шаурина О. С.	22, 818	Щепочкина Ю. А.	764
Шахин М.	490	Щербаков В. Г.	651, 1070, 1071
Шахов С. В.	264	Эйбл Л.	1173
Швед Т. В.	155, 170, 171	<b>Юдин А. Ю.</b>	635, 636
Швецова Е. В.	1037	Юдин Д.	984
Шевченко Л. В.	365	Юдин К. А.	899
Шевченко Н. А.	262	Юлдашев Н. К.	521
Шевченко Н. М.	815	Юнусов О. К.	507, 523
Шейко Т. В.	914	Юрьева В. Я.	295
Шелковая Т.	1016		
Шередеко В. М.	7, 8		
Шестакова О.	366		
Шильман Л. З.	570, 652		
Шкаляр Т. Г.	291		



Яковець Н.	637	Ясенецький В.	254
Яковлева Л. А.	436, 447	Яценко В.	78
Якубчак О.	621	Яценко В. Ф.	1127
Яницкий В. В.	1001	Ященко С. М.	193
Янова Л. И.	640, 646		
Яретик Н.	52, 73		
Яриш П.	175		
Ярмолюк М. А.	914		
Яровая С. В.	108, 336, 661		