

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

Відділ інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи

**Консервна промисловість: традиції та інновації**  
**Вітчизняний та світовий досвід**

Науково-допоміжний бібліографічний покажчик



Київ 2020



**УДК 016:  
К65**

**Упорядник:**

О. В. Олабоді, головний бібліограф від. інформаційно-аналітичної та довідково-бібліографічної роботи науково-технічної бібліотеки

**Консервна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід** [Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2020. – 265 с.

Бібліографічний покажчик включає в себе: інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій, дисертації, нормативні документи впродовж 1947-2019 рр. з актуальних питань розвитку консервної промисловості, стандартизації, теорії, методики та практики консервного виробництва, обладнання, охорони праці на виробництві.

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



## ЗМІСТ

Від упорядника .....	4
<b>Перспективи інноваційного розвитку консервного виробництва в Українському Причорномор'ї</b> .....	8
Розділ 1 .....	11
<b>Загальні відомості про консервування продуктів харчування</b> .....	11
Розділ 2 .....	13
<b>Законодавча та нормативна база консервної промисловості</b> .....	13
Розділ 3 .....	29
<b>Економіка консервної промисловості</b> .....	29
Розділ 4 .....	35
<b>Технологічні особливості сировини</b> .....	35
4.1. Хімічні особливості сировини .....	35
4.1.1. Загальна характеристика компонентів сировини .....	35
4.1.2. Сировина рослинного походження .....	41
4.1.3. Сировина тваринного походження .....	43
4.1.4. Рибна сировина. Гідробіонти .....	48
4.2. Біологічні особливості сировини .....	51
Розділ 5 .....	52
<b>Мікробіологія консервування продуктів харчування</b> .....	52
5.1. Мікробіологічна характеристика сировини .....	52
5.1.1. Загальна характеристика сировини .....	52
5.1.2. Плодоовочева сировина .....	56
5.1.3. Сировина тваринного походження .....	58
5.1.4. Рибна сировина. Гідробіонти .....	59
5.1.5. Доставка, приймання і зберігання сировини .....	61
Розділ 6 .....	69
<b>Теоретичні основи методів консервування харчових продуктів</b> .....	69
<b>Біоз. Анабіоз. Абіоз</b> .....	69
Розділ 7 .....	71
<b>Основні методи консервування</b> .....	71
7.1. Фізичні методи. Охолодження і заморожування .....	71
7.1.1. Технологія швидкозаморожених плодів та овочів .....	77
7.2. Фізико-хімічні. Сушіння .....	87
7.2.1. Способи сушки .....	87
7.2.2. Підготовка сировини .....	97
7.2.2.1. Сортування, миття та очищення сировини .....	97
7.2.2.2. Теплова обробка сировини. Бланшування. Обжарка та пасерування .....	100
7.2.3. Технологія сушіння овочів, картоплі, плодів, фруктів, винограду .....	110
7.2.4. Технологія сушіння м'яса, риби, гідробіонтів .....	124
7.3. Хімічні ті біохімічні методи консервування продуктів. Квашення. Мочення. Посол .....	127
7.3.1. Овочі і плоди .....	127
7.3.2. М'ясо, риба .....	130



7.4. Комбіновані методи. Копчення. В'ялення.....	134
7.4.1 Загальні питання.....	134
7.4.2. Овочі. Фрукти.....	137
7.4.3. М'ясо. Риба.....	138
Розділ 8.....	142
<b>Концентрування рідких та пюреподібних продуктів.....</b>	<b>142</b>
Розділ 9.....	146
<b>Тара для консервів.....</b>	<b>146</b>
Розділ 10.....	151
<b>Фасування, ексаугустування і закупорювання консервів.....</b>	<b>151</b>
Розділ 11.....	155
<b>Стерилізація і пастеризація консервів. Асептичне консервування.....</b>	<b>155</b>
11.1.Стерилізація консервів.....	155
11.2.Пастеризація.....	165
11.3. Асептичне консервування.....	170
Розділ 12.....	173
<b>Технологія виробництва окремих видів консервів.....</b>	<b>173</b>
12.1. Овочеві закусочні консерви.....	173
12.2. Консервовані овочеві та м'ясо-овочеві обідні страви.....	176
Консерви для громадського харчування.....	176
12.3. Овочеві натуральні консерви.....	183
12.4. Овочеві і плодові маринади. Гриби мариновані.....	187
12.5. Концентровані томатні продукти, томатні соуси.....	188
12.6. Компоти, желе, джеми, варення, цукати, повидло.....	193
12.7. Овочеві та плодово-ягідні соки. Напої. Екстракти. Сиропи.....	195
12.8. Консерви дитячого та дієтичного харчування.....	201
Розділ 13.....	208
<b>Якість, безпека та зберігання консервів.....</b>	<b>208</b>
Розділ 14.....	215
<b>Технологія субтропічних і смакових продуктів.....</b>	<b>215</b>
14.1. Чай.....	215
14.2. Кава.....	222
Розділ 15.....	227
<b>Переробка відходів виробництва консервів.....</b>	<b>227</b>
Розділ 16.....	229
<b>Обладнання консервної промисловості.....</b>	<b>229</b>
Розділ 17.....	235
<b>Охорона праці на підприємствах консервної промисловості.....</b>	<b>235</b>
<b>Іменний показчик.....</b>	<b>238</b>



## Від упорядника

Консервна промисловість – одна з основних галузей харчової промисловості, яка дає змогу скоротити витрати часу на приготування їжі в домашніх умовах, урізноманітнити раціон громадського харчування, забезпечити протягом року населення продуктами з сировини, що росте тільки у визначений період року. Продукція консервної галузі дає змогу забезпечувати високо вітамінізованим харчуванням. При правильній обробці та переробці вона тривалий час не лише зберігає, але й поліпшує свої поживні якості. Одним з основних завдань консервування є зведення рівня активності зовнішнього середовища, води, знищення або пригнічення дії та розвитку мікроорганізмів та їх спор. Для зберігання поживної цінності харчового продукту використовують різні методи консервування.

«Консервна промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід» – тринадцятий випуск серії «Галузі харчової промисловості».

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

### Структура покажчика

Покажчик первинних текстових документів з традицій та інновацій в консервної галузі. Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 1947 по 2019 рр., полімовних (виданий двома мовами: українською, іноземною).

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

За способом бібліографічної характеристики даний покажчик є змішаним. Більшість бібліографічних записів містять поряд з бібліографічним описом анотацію, яка носить рекомендаційний загальний характер.

Критерії бібліографічного відбору є: книги, довідкові видання, монографії, розділи монографій, навчальні видання, автореферати дисертацій, статті із періодичних, продовжуваних видань, із збірників ;



Показчик налічує **1291** описі 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.

Джерелознавчою базою бібліографічного показника стали: електронний каталог, електронна бібліотека, електронний архів eNUFTIR науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронні бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського, Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчування, Харківського державного університету харчування та торгівлі, Наукової електронної бібліотеки періодичних видань НАН України, Літописами книг та журнальних статей Книжкової палати України, сайти книжкових видань наукової літератури Профкнига, Кондор.

В показчику використана система гіперпосилань на електронні версії документів. 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 (ГОСТ 7.1–2003, ІДТ); ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 Бібліографічний запис. Заголовок. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.80–2000, ІДТ); ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления; ДСТУ 3582:2013 Інформація та документація. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила (ISO 4:1984, NEQ; ISO 832:1994, NEQ); ДСТУ 7093:2009 Бібліографічний запис. Скорочення слів і словосполук, поданих іноземними європейськими мовами (ГОСТ 7.11-2004 (ISO 832:1994), MOD; ISO 832:1994, MOD), ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

Даний показчик включає в себе 17 розділів:

*Розділ «Від упорядника»* включає в себе вступну статтю від упорядника та структуру науково-допоміжного показника, а також фрагмент наукової статті «Перспективи інноваційного розвитку консервного виробництва в Українському Причорномор'ї»;

*Перший розділ «Загальні відомості про консервування продуктів харчування»* включає матеріали з питань історії та розвитку консервної галузі, загальні питання про консервування продуктів харчування;





До другого розділу «**Законодавча та нормативна база консервної промисловості**» увійшли матеріали з законодавчої та нормативної бази консервної промисловості;

Третій розділ «**Економіка консервної промисловості**» представляє матеріали з розвитку економічної бази консервної промисловості;

Четвертий розділ «**Технологічні особливості сировини**» представлений виданнями: з сировинної бази консервної промисловості, хімічних особливостей сировини, загальної характеристики компонентів сировини, сировини рослинного походження, сировина тваринного походження, рибної сировини, біологічних особливостей сировини;

П'ятий розділ «**Мікробіологія консервування продуктів харчування**» включає матеріали з мікробіологічної характеристики сировини;

До шостого розділу «**Теоретичні основи методів консервування харчових продуктів**» увійшли матеріали з теоретичних основ методів консервування: анабіозу, біозу, абіозу;

Сьомий розділ «**Основні методи консервування**» представлений виданнями з основних методів консервування: фізичних (охолодження і заморожування), фізико-хімічних (сушіння), хімічних та біохімічних методів консервування продуктів (квашення, мочення, посол);

Восьмий розділ «**Концентрування рідких та пюреподібних продуктів**» включає матеріали з технології концентрованих томатних продуктів та томатних соусів»

До дев'ятого розділу «**Тара для консервів**» увійшли матеріали з тари та упаковки консервної промисловості;

Десятий розділ «**Фасування, екстаування і закупорювання консервів**» представлений матеріалами з технології фасування, герметизації та закупорювання консервів;

До одинадцятого розділу «**Стерилізація і пастеризація консервів. Асептичне консервування**» увійшли матеріали з технології стерилізації, пастеризації та асептичного консервування;

Дванадцятий розділ «**Зберігання консервів**» присвячений матеріалам з технології окремих видів консервів: овочево-закусочних, овочево та м'ясо-овочево обідніх страв, консервів для громадського харчування, овочево-натуральних консервів, овочевих і плодових маринадів, грибів маринуваних, концентрованих томатних продуктів, томатних соусів, компотів, желе, джемів, варення, цукатів, повидла, овочевих та плодово-ягідних соків, напоїв, екстрактів, сиропів, консервів дитячого та дієтичного харчування;



У **тринадцятий розділ «Якість, безпека та зберігання консервів»** увійшли матеріали з якості та безпеки консервної продукції та технології її зберігання;

**Чотирнадцятий розділ «Технологія субтропічних і смакових продуктів»** представлений виданнями з технології чаю та кави;

До **п'ятнадцятого розділу «Переробка відходів виробництва консервів»** увійшли матеріалами з технології переробки відходів виробництва консервної галузі;

**Шістнадцятий розділ «Обладнання консервної промисловості»** включає в себе видання з обладнання консервного виробництва;

У **сімнадцятий розділ «Охорона праці на підприємствах консервної промисловості»** увійшли матеріали з охорони праці на підприємствах консервної промисловості.

Показчик включає в себе допоміжний апарат, який представлений змістом, розділом від упорядника та іменним показчиком авторів та співавторів.





## Перспективи інноваційного розвитку консервного виробництва в Українському Причорномор'ї

Інновації в консервній галузі промисловості – це продуктові, процесові, маркетингові, організаційні, інтелектуальні та інфраструктурні інновації, які є абсолютно новими або суттєво вдосконаленими, запровадження яких вирішує поставлені цілі ефективного розвитку підприємства, забезпечує його конкурентні переваги та гарантує високу якість, екологічність та безпеку споживання харчових продуктів. Моніторинг ринку консервної продукції показує, що основна частка в споживанні припадає на соки (20 %), натуральні овочеві консерви (20 %), закусочні овочеві консерви (17 %), рибні консерви (21 %), м'ясні консерви (22 %)



Можна виділити наступні напрями досліджень інноваційного напрямку в консервній галузі:

1. Прогресивні технології для виготовлення нових оздоровчих харчових продуктів (високовітамінні рослинні добавки з використанням азотних технологій та кріогенної технології).
2. Інноваційні технології виробництва харчової продукції масового споживання нового покоління (нові плодово-ягідні наповнювачі за технологією структурованої продукції з капсульною структурою з використанням монотропного гелеутворення).
3. Моделювання рецептур харчових продуктів оздоровчої та лікувальної дії.
4. Безвідходна переробка м'ясної сировини з використанням ультразвуку.
5. Розробка прогресивних енерго- та ресурсозберігаючих процесів.

Показники інноваційної діяльності у харчовій галузі України значно поступаються аналогічним показникам Європейських країн. Найбільші показники активності у харчовій галузі мають такі країни, як Нідерланди (62 %), Австрія (67 %), Німеччина (69 %), Данія (71 %), Ірландія (74 %).

Розвиток галузей харчової промисловості, що призводить до зростання конкурентоспроможності, як показує на сьогоднішній день світовий досвід, представлено за трьома сценаріями:

- забезпечення конкурентних переваг за рахунок дешевих ресурсів (національна сировина та енергоресурси, людські ресурси);
- модернізація виробничого процесу з використанням найчастіше запозичених, ніж власних, науково-технічних досягнень;



– суттєва активізація інноваційної діяльності яка призводить до інноваційного прориву, який передбачає виробіток нових ідей, їх розповсюдження та використання у власному виробництві.

Розвиток за рахунок першого сценарію дозволяє підприємствам не тільки утриматись на світовому ринку, а навіть розширити свою присутність на ньому. Але за це необхідно сплатити певну ціну: країна стає сировинним додатком, її розвиток залежить від кон'юнктури світового ринку, має місце нерозвинений внутрішній ринок, забруднюється навколишнє середовище, використання дешевої робочої сили призводить до зниження добробуту населення. Однак використання першого сценарного підходу все ж таки дозволяє досягнути зростання ефективності діяльності за рахунок зниження витрат. Нажаль, такий спосіб є короткостроковим, оскільки неможливо тривалий період часу тримати певний рівень цін на ринку за рахунок дешевої сировини або низького рівня оплати праці. Треба пам'ятати, що ресурси, як сировинні так і людські, є вичерпними.

Другий сценарій дозволяє активізувати промислову діяльність, забезпечити випуск конкурентоспроможної продукції та знизити залежність країни від імпорту продуктів харчування, розширити асортимент продукції внутрішнього ринку та можливості міжнародної співпраці. Але використання чужих інновацій та політика «наздоганяючої» модернізації виробництва не дозволяє зробити економічний прорив та перейти із статусу периферійного виробника до вищої ліги. Рух господарської діяльності за другим сценарієм вже вимагає додаткових фінансових вкладень, які пов'язані із модернізацією виробничих фондів. В умовах відсутності власних джерел фінансування для розвитку такого сценарію необхідна суттєва державна підтримка в галузях цільового фінансування та кредитування. Та навіть в умовах пільгового кредитування підприємство навряд досягне високого рівня ефективності. Як правило, витрати повністю покриваються доходами, рівень рентабельності невисокий. Вважаємо, що в структурі фінансової підтримки інноваційної діяльності українських підприємств пріоритет слід надавати саме бюджетному фінансуванню. Кредитування в Україні характеризується низьким використанням кредитних важелів, що пояснює низьку частку кредитів в загальному обсязі інноваційної діяльності.

Третій сценарій характеризується активізацією інноваційної діяльності, зростанням ролі інформаційних технологій, розвитком інноваційної інфраструктури. Розробка інноваційного продукту дозволяє зробити певний стрибок економічної ефективності.



Незважаючи на витрати, пов'язані із розробкою та просуванням нового продукту, фінансовий результат, як правило, достатньо високий. При цьому гарантується стабільність отримання прибутків тривалий період часу.

Однак для того, щоб даний сценарій запрацював, необхідно забезпечити державну підтримку розвитку галузей, які формують основу економічних знань, а саме: – розвиток комп'ютерних мереж; – розвиток природоохоронних технологій; – створення нових матеріалів; – створення нових засобів захисту рослин; – розробка нових джерел енергії. На прийняття рішення щодо використання будь-якого сценарного розвитку впливають різні групи факторів: підприємницьке середовище, якість державних інституцій, науково-технічний прогрес.

Виходячи з вищенаведеного, вважаємо, що на сповільнення інноваційної діяльності впливають такі фактори: – загальний спад виробництва в Україні; – незадовільна динаміка структурних перетворень в Україні; – низький технічний стан виробничих потужностей; – ресурсна обмеженість; – відсутність власних та запозичених джерел фінансування; – відсутність державної підтримки. Консервна галузь повинна перейти на інноваційну модель розвитку. Для цього, на наш погляд, необхідно застосувати таку стратегію інноваційних перетворень, яка б не тільки створювала сприятливі умови для зростання конкурентоспроможності підприємства – інноватора консервної галузі, але й забезпечувала певний баланс між різними суб'єктами інноваційної діяльності: держави, підприємства консервної промисловості, сільгоспвиробника, організацій інноваційноінституційного забезпечення та суспільства в цілому.

Перспективи інноваційного розвитку консервного виробництва в Українському Причорномор'ї [Електронний ресурс] / В. С. Іванченков, З. В. Чехович // Економічні інновації: збірник наукових праць. – Одеса : ІПРЕЕД НАН України, 2015. – Вип. 60, т. I. – С. 154–171. – Режим доступу Наукової електронної бібліотеки періодичних видань НАН України : <http://dspace.nbuv.gov.ua/handle/123456789/95428> (дата звернення: 3.06.2020). – Назва з екрана. /Фрагмент статті/.



## Загальні відомості про консервування продуктів харчування

### Навчальні видання

1. **Богатирьов А. М.** Організація виробництва на підприємствах консервної промисловості : навч. посібник / А. М. Богатирьов, К. П. Приходько, І. І. Савенко ; під ред. К. П. Приходька, А. М. Богатирьова ; Одеська державна академія харчових технологій, Інститут змісту і методів навчання. – Одеса : Аспект, 1997. – 200 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

В посібнику розглядаються підприємства, як суб'єкти господарювання, питання організації основного та допоміжного виробництв, організації праці та її стимулювання на плодоовочевих консервних заводах.

2. **Богатирьов, А. М.** Планування та управління підприємством консервної промисловості : навч. посібник / А. М. Богатирьов, Т. В. Єрохіна. – Одеса : Аспект, 2002. – 260 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

В посібнику планування розкрито як функція і метод управління, розглянуті завдання, зміст і методи стратегічного, поточного і оперативного планування виробничо-господарської діяльності консервного підприємства. Розкриті основні етапи становлення науки управління, закономірності і принципи управління, розглянуті зміст загальних і конкретних функцій управління, технологія і організація управління, особливості управлінської праці

### Статті з наукових та фахових видань

3. **Верхивкер, Я. Г.** Системный подход к проблемам качества продукции в консервной отрасли пищевой промышленности / Я. Г. Верхивкер, А. А. Набоков, В. З. Геллер // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 1. – С. 36–37.



4. **Дідух С. М.** Зарубіжний досвід та перспективи розвитку плодоовочевих консервних підприємств України [Електронний ресурс] / С. М. Дідух // Збірник наукових праць Уманського національного університету садівництва. – 2012. – Вип. 81 (2). – С. 183–191. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
5. **Іванченко, В. С.** Стратегічний орієнтир розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості / В. С. Іванченко // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 3 (23). – С. 32–37.
6. **Крусір Г. В.** Аналіз життєвого циклу консервного заводу [Електронний ресурс] / Г. В. Крусір, Р. І. Шевченко, О. Г. Осматескул // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 39 (1). – С. 210–213. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2011\\_39\(1\)\\_\\_43](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_39(1)__43) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
7. **Системный** подход к проблемам качества продукции в консервной отрасли пищевой промышленности / Я. Г. Верхивкер, А. А. Набоков, В. З. Геллер // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 1. – С. 36–37.



## Законодавча та нормативна база консервної промисловості

### Національний стандарт України

8. ДСТУ 2073:2009 **Консерви** овочеві та фруктові. – Технологічні процеси та способи консервування. Терміни та визначення понять. – Вид. офіц. – На заміну ДСТУ 2073-92; чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – IV, 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
9. ДСТУ 3695-98 **Консерви** овочеві для дієтичного харчування. Технічні умови / ГОСТ 30579-98. – Введ. 1999.07.01. – Офіц. вид. – Київ : Держстандарт України, 1999. – III, 27с., III, 27 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
10. ДСТУ 3749-98 **Консерви**. Салати овочеві. Технічні умови. – На заміну РСТ УРСР 1593-90, ТУ 10.03.686-88. – Київ : Держстандарт України, 1999. – III, 14 с., III, 14 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
11. ДСТУ 3751:2015 **Консерви**. Овочі різані в томатному соусі. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ 3751-98 (ГОСТ 18611-98) ; Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
12. ДСТУ 3751:2015 **Консерви**. Овочі різані в томатному соусі: Загальні технічні умови / ГОСТ 18611-98. – На заміну ГОСТ 18611-73, РСТ УСССР 820-86, ТУ 10.03.740-89; Введ. 2000.01.01. – Офіц. вид. – Київ : Держстандарт України, 1999. – III, 19с., III, 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.





13. ДСТУ 3797-98 **Консерви**. Ікра овочева. Технічні умови / ГОСТ 2654-98. – На заміну ГОСТ 2654-86, РСТ УРСР 1232-84. ТУ 10.17 УССР 45-89, ТУ 111-4-3-81; Введ. 2000.01.01. – Офіц. вид. – Київ : Держстандарт України, 1999. – II, 14 с., II, 14 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
14. ДСТУ 4008-2001 **Консерви**, соки фруктові, овочеві, та овочево-фруктові для дитячого зарчування. Технічні умови / розроб. Ю. Пилипенко та ін. – Чинний від 2001.10.01. – Офіц. вид. – Київ : Держстандарт України, 2001. – III, 34 с., III, 34 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
15. ДСТУ 4085-2001 **Консерви** овочеві, овоче-фруктові, овоче-м'ясні для дитячого харчування. Технічні умови / розроб. Ю. Пилипенко та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.01.2003. – Київ : Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2002. – III, 30 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
16. ДСТУ 4283.1:2007 **Консерви**. – Соки та сокові продукти. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
17. ДСТУ 4283.1:2007 **Консерви**. – Соки та соковмісні продукти. Терміни та визначення / розроб. Ф. Федоров та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.09.2004 до 01.09.2005. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – IV, 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
18. ДСТУ 4449:2005 **Консерви** м'ясні. Сніданки м'ясні. Технічні умови / розроб. О. Старчевой та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2006. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.





19. ДСТУ 4607:2006 **Консерви** м'ясорослинні. – Каші з м'ясом. Загальні технічні умови / розроб. О. Костюк та ін. – Вид. офіц. – Зі скасуванням в Україні ГОСТ 8286-90; Чинний від 01.07.2007. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
20. ДСТУ 4641:2006 **Консерви**. – Соуси фруктові з субтропічних плодових культур. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – чинний від 2007-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – IV, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
21. ДСТУ 4641:2006 **Консерви**. – Соуси, кетчупи та приправи. Терміни та визначення понять. – Вид. офіц. – На заміну ДСТУ 2074-92 ; чинний від 2009-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 8 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
22. ДСТУ 4641:2006 **Консерви**. – Суміші овочеві зимові. Технічні умови. – Вид. офіц. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – III, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
23. ДСТУ 4642:2006 **Консерви**. – Варення з плодів зизифуса. Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2007-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – IV, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
24. ДСТУ 4696:2006 **Консерви**. – Гриби мариновані та відварені. Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2007-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – III, 23 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



25. ДСТУ 4697:2006 **Томати** консервовані. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2007-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
26. ДСТУ 4898:2007 **Консерви**. – Фрукти протерті або подрібленні. Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
27. ДСТУ 4925:2008 **Консерви**. – Ротунда закарпатська. Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
28. ДСТУ 4927:2008 **Консерви-напівфабрикати** для ресторанного господарства. Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
29. ДСТУ 4939:2008 **Продукти** перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначення вмісту хлоридів. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
30. ДСТУ 4941:2008 **Продукти** перероблення фруктів та овочів, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Методи визначення вмісту жиру. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



31. ДСТУ 4970:2008 **Банки** алюмінієві цілісні циліндричні для консервів. Технічні умови. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
32. ДСТУ 5047:2008 **Консерви**. Фрукти та овочі в кавуновій заливці. Загальні технічні умови. – Чинний від 2009-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
33. ДСТУ 5093:2008 **Консерви**. Готування розчинів реактивів, фарб, індикаторів і поживних середовищ, які застосовують у мікробіологічному аналізованні. – Чинний від 2009-03-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 28 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
34. ДСТУ 6033:2008 **Консерви**. – Овочі фаршировані. Загальні технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-04-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 18 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
35. ДСТУ 6043:2008 **Консерви** м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом та субпродуктами птиці. Загальні технічні умови. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
36. ДСТУ 6045:2008 **Фрукти**, овочі та продукти їх переробляння. Консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Готування проб для лабораторних аналізів. – Чинний від 2011-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 4 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



37. ДСТУ 6060:2008 **Консерви**. Компоти асорті українські. Технічні умови. – На заміну РСТ УССР 1251-89 ; Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 14 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
38. ДСТУ 6074:2009 **Консерви**. – Квасоля консервована. Технічні умови. – Вид. офіц. – Зі скасуванням ГОСТ 15979-70 ; чинний від 2009-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 14 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
39. ДСТУ 6085:2009 **Консерви**. – Перець солодкий маринований. Технічні умови ; Вид. офіц. – На заміну РСТ УССР 1884-91 ; чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
40. ДСТУ 6086:2009 **Консерви**. – Яблука з перцем мариновані. Технічні умови. – Вид. офіц. – На заміну РСТ УССР 1235-89 ; чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
41. ДСТУ 6087:2009 **Консерви**. Соуси фруктові. Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 14 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
42. ДСТУ 7040:2009 **Фрукти**, овочі та продукти перероблення, консерви м'ясні та м'ясо-рослинні. Метод визначання рН. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 7 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



43. ДСТУ 7048:2009 **Консерви** м'ясо-рослинні та кров'яні. Загальні технічні умови. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
44. ДСТУ 7159:2010 **Консерви**. Соки відновлені. Загальні технічні умови. – На заміну ДСТУ-П 4159:2003 (у частині відновлених соків) ; Чинний від 2011-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 19 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
45. ДСТУ 7162:2010 **Консерви**. Визначання вмісту плісень за методом Говарда. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 15 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
46. ДСТУ 7164:2010 **Кукурудза** цукрова консервована. Технічні умови. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
47. ДСТУ 7165:2010 **Горошок** зелений консервований. Технічні умови. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
48. ДСТУ 7360:2013 **Продукти** перероблення фруктів та овочів. Методи визначання ксиліту та сорбіту в дієтичних консервах. – Чинний від 2014-01-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2014. – III, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
49. ДСТУ 7547:2014 **Консерви**. Кабачки консервовані. Технічні умови. – Чинний від 2015-04-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.





50. ДСТУ 7613:2014 **Консерви**. Томати кулінарні. Технічні умови. – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
51. ДСТУ 7614:2014 **Консерви**. Асорті овочево. Технічні умови. – Чинний від 2015-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
52. ДСТУ 7771:2015 **Банки** металеві для консервів. Технічні умови. – Чинний від 2016-04-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
53. ДСТУ 7791:2015 **Консерви** овочево-рибні для дитячого харчування. Технічні умови. – Чинний від 2016-04-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 15 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
54. ДСТУ 7967:2015 **Консерви** функціонального призначення для харчування вагітних жінок та матерів-годувальниць. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 18 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
55. ДСТУ 7986:2015 **Консерви** рослинно-рибні. Каші та салати з печінкою риби. Технічні умови. – Чинний від 2017.01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
56. ДСТУ 7989:2015 **Огірки** консервовані. Технічні умови. – Чинний від 2015-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



57. ДСТУ 7990:2015 **Консерви**. Закуси з квашених овочів. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 9 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
58. ДСТУ 7991:2015 **Консерви**. Буряки і морква гарнірні. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
59. ДСТУ 8000:2015 **Консерви**. Салати та соуси гарбузові. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
60. ДСТУ 8008:2015 **Консерви**. Салати десертні. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
61. ДСТУ 8010:2015 **Консерви**. Пасти фруктові та ягідні. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 14 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
62. ДСТУ 8017:2015 **Консерви**. Соуси овочево-фруктові структуровані. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
63. ДСТУ 8032:2015 **Консерви**. Мармеліти фруктові для дитячого харчування. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.





64. ДСТУ 8036:2015 **Консерви** фруктові для дієтичного харчування. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 26 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
65. ДСТУ 8036:2015 **Консерви** фруктові для дієтичного харчування. Технічні умови / ГОСТ 30555-98. – Введ. 1999.07.01. – Офіц. вид. – Київ : Держстандарт України, 1999. – III, 28с., III. 28 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
66. ДСТУ 8053:2015 **Консерви** «Кабачки по-українськи». Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
67. ДСТУ 8058:2015 **Консерви** фруктові, овочево-фруктові з біологічно активними компонентами для дієтичного використання в дитячому харчуванні. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 22 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
68. ДСТУ 8073:2015 **Консерви**. Сік березовий з цукром. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
69. ДСТУ 8074:2015 **Консерви**. Соки та сокові продукти. Коктейлі. Загальні технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
70. ДСТУ 8075:2015 **Консерви**. Баклажани обжарені. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



71. ДСТУ 8077:2015 **Консерви** із кавунів. Технічні умови. – На заміну РСТ УССР 1989-88 ; Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
72. ДСТУ 8081:2015 **Консерви**. Приправи і соуси овочеві та овочефруктові. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
73. ДСТУ 8082:2015 **Консерви**. Сік морквяний та соки морквяно-фруктові з м'якоттю. Загальні технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
74. ДСТУ 8083:2015 **Консерви** із солодкого перцю. Технічні умови. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
75. ДСТУ 8087:2015 **Консерви**. Пудинги фруктові та овочево-фруктові для дитячого харчування. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
76. ДСТУ 8092:2015 **Консерви**. Овочі мариновані. Технічні умови. – На заміну ДСТУ 3352-96 ; Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 24 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
77. ДСТУ 8102:2015 **Консерви**. Компоти фруктові для дитячого харчування. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



78. ДСТУ 8114:2015 **Консерви** овоче-фруктові та овоче-м'ясні для спеціального дієтичного використання в дитячому харчуванні. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 27 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
79. ДСТУ 8134:2015 **Консерви**. Суміші томатні для дитячого харчування. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
80. ДСТУ 8171:2015 **Горох** овочевий свіжий для консервування. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
81. ДСТУ 8442:2015 **Консерви** рибні. Юшки та супи. Технічні умови. – Чинний від 2017-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
82. ДСТУ 8448:2015 **Продукти** харчові консервовані. Відбирання проб і готування їх до випробування. – Чинний від 2017-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 9 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
83. ДСТУ 8449:2015 **Продукти** харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто чи об'єму та масової частки складових частин. – Чинний від 2017-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 10 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
84. ДСТУ 8497:2015 **Консерви**. Фрукти натуральні. Загальні технічні умови. – Чинний від 2017-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2019. – III, 11 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



85. ДСТУ 8547:2015 **Консерви**. Сік березовий купажований. Загальні технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
86. ДСТУ 8548:2015 **Консерви**. Соки з м'якоттю з баштанних культур та баштанно-фруктові. Загальні технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
87. ДСТУ 8640:2016 **Соки-напівфабрикати** фруктові натуральні асептичного консервування. Технічні умови. – Чинний від 2017-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
88. ДСТУ 8641:2016 **Консерви**. Фрукти у фруктовому соку. Технічні умови. – На заміну РСТ УСССР 920-84, РСТ УСССР 1215-84 ; Чинний від 2017-07-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 13 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
89. ДСТУ ГОСТ 12161:2009 **Консерви** риборослинні в томатному соусі. Технічні умови (ГОСТ 12161-2006, IDT). – Вид. офіц. – Чинний в Україні від 2009-07-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – II, 9 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
90. ДСТУ ГОСТ 5717.2:2006 **Банки** скляні для консервів. Основні параметри та розміри (ГОСТ 5717.2-2003, IDT) / оформ. Д. Панкул. – Вид. офіц. – Зі скасуванням ГОСТ 5717-91; Чинний від 01.10.2007. – Київ : Держспоживстандарт України, 2007. – III, II, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



91. СТ9506 **Консерви**. Капуста цвітна. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 9 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

92. СТ9551 **Консерви**. Добавки фруктової та овочеві для збагачення продуктів дитячого харчування. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2018. – III, 12 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

### Настанови

93. **Продукти харчові консервовані низькокислотні та низькопідкислені**. Настанови щодо гігієнічної практики (CAC/RCP 23-1979, Rev.2-1993, IDT). – Чинний від 2013-05-01. – Київ : Мінекономрозвитку України, 2013. – IV, 70 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

### Нормативна та технічна документація

#### Книги

94. **Личко, Н. М.** Основы стандартизации продукции растениеводства : учеб. пособие / Н. М. Личко. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 128 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

95. **Інструкція** про порядок і умови постачання, приймання, зберігання та відпуску консервів м'ясних, молочних і рибних І2-001-94 / підгот. О. М. Плужнікова та ін. – Київ : б.в. 1994. – 33 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)_26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.





96. **Консерви** рибні. Технічні умови Ч. 1 : ГОСТ 280-85; ГОСТ 6065-97; ГОСТ 7144-77; ГОСТ 7452-97; ГОСТ 7454-90; ГОСТ 7455-78; ГОСТ 7457-91 : зб. стандартів / упоряд. В. Л. Іванов та ін. – Львів : Леонорм : б.в., 2002. – 80 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
97. **Консерви** фруктові пюреподібні для дитячого харчування. Технічні умови / розроб. Ю. Пилипенко та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.01.2003. – Київ : Державний комітет України з питань технічного регулювання та споживчої політики, 2002. – III, 23 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
98. **Методичні** положення і норми витрат праці на перероблення та консервування фруктів і овочів / І. М. Демчак та ін. ; Український науково-дослідний інститут продуктивності АПК. – Київ : Укראгропромпродуктивність, 2019. – 165 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
99. **Плодоовочеве** консервне виробництво : Кн. 12, ч. 1 : методика розрахунку та типові норми виробітку і часу / ред. В. В. Вітвіцький ; Українська центральна нормативно-дослідна станція по праці. – Київ. – Б. м. : б.в., 1996. – 488 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
100. **Сборник** технологических инструкций по производству консервов. Т. 1 : Консервы овощные / Ассоциация предприятий плодоовощной промышленности "Консервплодоовощ". – Москва : Петит, 1990. – 324 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.
101. **Сборник** технологических инструкций по производству консервов. Т. 2 : Консервы фруктовые. Ч. 1 / Ассоциация предприятий плодоовощной промышленности "Консервплодоовощ". – Москва : Петит, 1992. – 289 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhpumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.



102. **Сборник** технологических инструкций по производству консервов. Т. 2 : Консервы фруктовые. Ч. 2 / Ассоц. предпр. плодоовощ. пром-сти "Консервплодоовощ". – Москва : Петит, 1992. – 359 с. Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

103. **Сборник** технологических инструкций по производству консервов. Т. 1 : Консервы овощные и обеденные / М-во пищ. пром-сти СССР, ВНИИконсервн. и овощесуш. пром-сти. – Москва : Пищепромиздат, 1989. – 479 с. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus\\_2012\\_81\(2\)\\_\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/zhrumus_2012_81(2)__26) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

### Статті з наукових та фахових видань

104. **Дашковський О. О.** Вимоги до якості та контроль якості горошку зеленого консервованого відповідно до ДСТУ 7165:2010 [Електронний ресурс] / О. О. Дашковський // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2015. – Т. 17, № 3. – С. 388–394. – Режим доступа до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu\\_2015\\_17\\_3\\_73](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2015_17_3_73) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

105. **Мазуренко І. К.** Впровадження на підприємствах галузі державних нормативних документів на консервовані продукти дитячого та загального харчування [Електронний ресурс] / І. К. Мазуренко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 38 (2). – С. 108–111. – Режим доступа до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(2\)\\_\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(2)__30) (дата звернення: 14.05.2020). – Назва з екрана.

106. **Проекты** национальных стандартов на плодоовощные консервы для детского питания / Э. С. Гореньков, Л. К. Пацюк, О. Н. Лукашевич // Пищевая промышленность. – 2008. – № 11. – С. 24–25.





## Економіка консервної промисловості

### Навчальні видання

107. **Савіна, Г. Г.** Організація, планування і управління на консервному і виноробному підприємстві : підручник / Г. Г. Савіна, Н. А. Власенко ; Херсонський національний технічний університет. – Херсон : Вишемирський В. С., 2017. – 879 с.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

108. **Басюркіна, Н. Й.** Стратегія економічного розвитку сезонних галузей харчової промисловості (на прикладі плодоовочевої консервної промисловості України) : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.07.01 / Н. Й. Басюркіна ; Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень. – Одеса, 2006. – 19 с.

Розроблено теоретичні та методичні інструменти для формування стратегії розвитку плодоовочевої консервної промисловості. Наведено методику розвитку плодоовочевої консервної промисловості, що враховує виробничий потенціал і зв'язки галузі із сировинною базою та сферою реалізації готової продукції. Запропоновано методику визначення взаємозв'язків між факторами, що встановлюють рівень організації сировинної зони підприємств галузі, яка дозволяє ефективно формувати власні сировинні зони.

109. **Дідух, С. М.** Формування та оцінка інвестиційного потенціалу підприємств плодоовочевої консервної промисловості України : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / С. М. Дідух ; Херсонський національний технічний університет. – Херсон, 2013. – 20 с.

Розглянуто теоретико-методичні основи формування та оцінки інвестиційного потенціалу підприємства (ІПП), визначено поняття "інвестиційний потенціал підприємства". Систематизовано структурні елементи ІПП, наведено сценарну модель його формування та реалізації. Запропоновано класифікацію типів ІПП у відповідності до співвідношення рівнів потенціалу залучення та потенціалу відтворення інвестицій. Обґрунтовано науково-методичний підхід щодо комплексної оцінки ІПП плодоовочевої консервної промисловості, удосконалено систему показників для оцінки складових ІПП. Оцінено ІПП плодоовочевого консервного виробництва. Висвітлено науково-методичний підхід щодо побудови сценаріїв формування і реалізації ІПП плодоовочевого консервного виробництва. Запропоновано схему організації і взаємодії учасників плодоовочевого кластеру, що дозволяє підвищити ефективність функціонування підприємств за умов конкуренції.



110. **Самофатова, В. А.** Економічний механізм управління інвестиціями у плодоовочевій консервній промисловості України : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.07.01 / В. А. Самофатова ; Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень. – Одеса, 2006. – 19 с.

Розроблено ефективний механізм керування інвестиціями у плодоовочевій консервній промисловості України. Розкрито зміст понять "інвестиції" та "інвестиційна діяльність". Узагальнено існуючі методики оцінки інвестиційних рішень. Доведено, що одним із головних напрямків удосконалення даного процесу є не стільки розробка нових підходів, скільки систематизація існуючих методик та їх адаптація до сучасного стану конкретних галузей промисловості. Розроблено класифікацію інвестиційних проектів з урахуванням специфіки стану доходів і затрат. Виділено чотири базових типи інвестиційних проектів, що реалізуються на діючому виробництві та запропоновано алгоритм розрахунку ефективності їх впровадження. Обґрунтовано фінансове забезпечення реальних інвестицій з урахуванням можливостей залучення внутрішніх і зовнішніх джерел фінансування й удосконалено модель ефективної агропромислової інтеграції. Розроблено алгоритм формування адаптованості інвестиційного проекту до виробничо-господарських умов діяльності підприємства.

111. **Скляр, Л. Б.** Організаційно-економічне забезпечення аналізу та діагностики екологічного управління підприємствами консервної промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.06 / Л. Б. Скляр ; Національна академія наук України, Інститут проблем ринку та економіко-екологічних досліджень. – Одеса, 2012. – 20 с.

Досліджено теоретичні та методичні аспекти формування організаційно-економічного забезпечення аналізу та діагностики екологічного управління підприємствами консервної промисловості. На підґрунті нової світоглядної концепції до екологічного управління визначено сутність економіко-екологічного аналізу. Досліджено сучасні концепції економіко-екологічного управління підприємством. Запропоновано складові системи визначення економіко-екологічного рівня управління підприємствами, які містять п'ять рівнів: організаційно-виробнича та структура органів управління, фінансового, технологічного забезпечення та рівень економічних, соціально-психологічних методів управління. Розроблено методичний підхід до визначення збитку від забруднення довкілля підприємствами консервної промисловості та запропоновано методи вимірювання й оцінювання результатів впливу підприємства на екосистему, інструментарій оцінювання системи прибутку від впровадження природоохоронних заходів і порядок визначення рівня загальної рентабельності з урахуванням природоохоронної діяльності підприємств консервної промисловості.



112. **Сулевський, В. В.** Вартісно-орієнтоване управління підприємствами з перероблення та консервування фруктів і овочів : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / В. В. Сулевський ; Херсонський національний технічний університет. – Херсон, 2013. – 20 с.

Досліджено сутність вартісно-орієнтованого управління підприємствами, економічну сутність вартості підприємства та розглянуто науково-методичні підходи до вартісно-орієнтованого управління. Запропоновано класифікацію факторів вартості підприємств. Досліджено традиційні показники господарської діяльності в системі управління підприємствами та надано вартісну характеристику ефективності діяльності й управління підприємствами з перероблення та консервування фруктів і овочів. Визначено пріоритетність факторів вартості підприємств з перероблення та консервування фруктів і овочів. Обґрунтовано організаційні шляхи реалізації вартісно-орієнтованого управління підприємствами з перероблення та консервування фруктів і овочів. Визначено пріоритетні напрями використання внутрішніх резервів підвищення вартості підприємств з перероблення та консервування фруктів і овочів. Визначено напрями використання можливостей підвищення вартості за рахунок зовнішнього середовища. Розроблено практичні рекомендації щодо вдосконалення вартісно-орієнтованого управління підприємствами з перероблення та консервування фруктів і овочів.

113. **Трофімова, Т. В.** Облік витрат на виробництво і калькулювання собівартості продукції (на прикладі підприємств плодоовочевої консервної промисловості України) : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.06.04 / Т. В. Трофімова ; Тернопільська академія народного господарства. – Тернопіль., 2001. – 20 с.

Досліджено питання удосконалення методології та організації обліку витрат і калькулювання собівартості на підприємствах плодоовочевої консервної промисловості. Зроблено оцінку існуючої практики формування виробничих витрат. Визначено організаційно-технологічні особливості виробництва консервної продукції, що зумовили методику обліку витрат. Обґрунтовано необхідність удосконалення методики та організації обліку матеріальних витрат, на оплату праці, загально-виробничих витрат на консервних підприємствах. Вивчено різноманітні вітчизняні та зарубіжні методи обліку витрат і калькулювання собівартості, визначено найбільш придатні з них для використання на підприємствах консервної промисловості. Наведено рекомендації щодо використання облікової інформації в управлінні.



## Статті з наукових та фахових видань

114. **Дашкевич О. Ю.** Класифікація витрат виробництва плодоовочевої консервної продукції [Електронний ресурс] / О. Ю. Дашкевич // Збірник наукових праць Національного університету державної податкової служби України. – 2011. – № 1. – С. 110–124. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.

115. **Дашкевич О. Ю.** Облік і контроль витрат плодоовочевого консервного виробництва [Електронний ресурс] / О. Ю. Дашкевич // Вісник Донецького університету економіки та права. – 2012. – № 2. – С. 101–105. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.

116. **Дідух С. М.** Використання кластерної моделі для реалізації інвестиційного потенціалу плодоовочевих консервних підприємств [Електронний ресурс] / С. М. Дідух // Економіка харчової промисловості. – 2015. – Т. 7, вип. 4. – С. 60–66. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.

117. **Дідух С. М.** Напрями формування та реалізації інвестиційного потенціалу плодоовочевих консервних підприємств України [Електронний ресурс] / С. М. Дідух // Агросвіт. – 2015. – № 23. – С. 26–32. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.

118. **Дубініна, А. А.** Маркетингове дослідження попиту нових концентрованих томатопродуктів / А. А. Дубініна, В. А. Жук, В. С. Ольховська // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2011. – Вип. 1 (13). – С. 668–674.

119. **Іванченков В. С.** Оглядовий аналіз стану інноваційного розвитку підприємств плодоовочевої консервної промисловості [Електронний ресурс] / В. С. Іванченков // Вісник ХНАУ. Серія : Економічні науки. – 2017. – № 4. – С. 450–460. – Режим доступу : Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.



120. **Іванченко В. С.** Перспективи інноваційного розвитку консервного виробництва в Українському Причорномор'ї [Електронний ресурс] / В. С. Іванченко, З. В. Чехович // Економічні інновації. – 2015. – Вип. 60 (1). – С. 154–171. – Режим доступу : Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.
121. **Кузьменко І.** Тенденції розвитку ринку консервованої плодоовочевої продукції України [Електронний ресурс] / І. Кузьменко // Товари і ринки. – 2012. – № 1. – С. 30–36. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.
122. **Лайко О. І.** Методичний аспект оцінки інноваційної сприйнятливості консервного підприємства [Електронний ресурс] / О. І. Лайко, В. С. Іванченко // Економічні інновації. – 2017. – Вип. 64. – С. 176–182. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.
123. **Лозовська Г. М.** Стратегічне планування маркетингової діяльності підприємства на ринку плодоовочевої консервації [Електронний ресурс] / Г. М. Лозовська, О. І. Хлебодарова // Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії. – 2018. – Вип. 6. – С. 134–142. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.
124. **Скляр Л. Б.** Проблеми забезпечення інноваційної привабливості підприємств консервної галузі [Електронний ресурс] / Л. Б. Скляр, В. С. Іванченко // Економіка харчової промисловості. – 2015. – № 1. – С. 58–65. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.
125. **Сулевський, В. В.** Використання матриці "вартість – прибутковість" для управління підприємствами плодоовочевої консервної промисловості [Електронний ресурс] / В. В. Сулевський // Економіка харчової промисловості. – 2011. – № 1. – С. 21–27. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps\\_2011\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpnudps_2011_1_13) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.



126. **Якимчук Т. В.** Розвиток і стан підприємств плодоовочеконсервної галузі України в контексті забезпечення продовольчої безпеки / Т. В. Якимчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ, 2015. – Т. 21, № 2. – С. 70–77.

На основі офіційної статистичної інформації проаналізовано кількість підприємств у галузі, обсяги виробництва в натуральному і грошовому виразі, стан основних засобів та інвестиції в основний капітал, фінансові результати діяльності досліджуваних підприємств. Визначено основні напрями удосконалення господарської діяльності та покращення фінансових результатів підприємств для підвищення їх здатності забезпечувати продовольчу безпеку.



## Технологічні особливості сировини

### 4.1. Хімічні особливості сировини

#### 4.1.1. Загальна характеристика компонентів сировини

##### Книги. Довідники

127. **Белки** : пер. с англ. Т. 3. ч. 2 : Биохимия белковых веществ / под ред. Г. Нейрата, К. Бейли. – Москва : ИИЛ, 1959. – 706 с.

128. **Биохимия** фенольных соединений : монография : пер. с англ. / Д. Б. Харборн, Р. Х. Томсон, М. К. Зейкель и др. ; под ред. Дж. Харборна. – Москва : Мир, 1968. – 451 с.

В монографии рассматривается ряд важных проблем, посвященных биохимическим аспектам химии природных фенольных соединений. Она может служить также серьезным методическим пособием благодаря тому, что в ней обсуждаются основные принципы работы с этими соединениями и приведены некоторые характеристические константы. Книга охватывает широкий круг вопросов по строению и реакционной способности природных фенольных соединений, а также путям их биосинтеза и метаболизма, фармакологическому действию, роли в биогенезе.

129. **Диксон, М.** Ферменты : пер. с англ. : в 3-х т. Т. 1 / М. Диксон, Э. Уэбб ; под ред. В. К. Антонова, А.Е. Браунштейна. – Москва : Мир, 1982. – 392 с.

Фундаментальная работа в трех томах по биологии и химии ферментов, написанная двумя крупными английскими биохимиками. Первый том содержит главы по методам выделения ферментов, кинетике их действия, классификации и специфичности.

130. **Диксон, М.** Ферменты : пер. с англ. : в 3-х т. Т. 2 / М. Диксон, Э. Уэбб ; под ред. В. К. Антонова, А. Е. Браунштейна. – Москва : Мир, 1982. – 515 с.

Второй том содержит главы о механизме действия ферментов, об их ингибиторах, активаторах и коферментах, а также о структуре ферментов.

131. **Диксон, М.** Ферменты : пер. с англ. : в 3-х т. Т. 3 / М. Диксон, Э. Уэбб ; под ред. В.К. Антонова, А.Е. Браунштейна. – Москва : Мир, 1982. – 1120 с.

Третий том содержит главы о биосинтезе и биологии ферментов, а также атлас кристаллических ферментов.

132. **Жеребцов, Н. А.** Амилолитические ферменты в пищевой промышленности / Н. А. Жеребцов. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 160 с.





133. **Капрельянц, Л. В.** Ферменты в пищевых технологиях : монография / Л. В. Капрельянц. – Одеса : Друк, 2009. – 468 с.

В монографии описаны общие свойства ферментов, источники и способы их получения, механизмы действия ферментов на субстраты, используемые в пищевой промышленности, рассмотрены теоретические и практические аспекты применения ферментов в различных пищевых технологиях.

134. **Козин, Н. И.** Химия и товароведение пищевых жиров / Н. И. Козин. – 3-е изд., доп. и перераб. – Москва : Госторгиздат, 1958. – 670 с.

Книга включает сведения о физико-химических свойствах жиров, их получении, технологической переработке и хранении; приведены технологические схемы производства.

135. **Минделл, Э.** Справочник по витаминам и минеральным веществам : пер. с англ. / Э. Минделл ; под ред. Н.В. Воронцова. – Москва : Медицина и питание, 2000. – 432 с.

В книге рассказывается о видах витаминов, как они усваиваются, о продуктах в которых они содержатся. О разных белках аминокислотах, о их влиянии на организм, о том в каком возрасте следует потреблять больше продуктов с определенным витаминным составом. Каждый витамин подробно описан.

136. **Полумбрик, М. О.** Вуглеводи в харчових продуктах і здоров'я людини : монографія / М. О. Полумбрик ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Академперіодика, 2011. – 487 с.

Проведено комплексний аналіз будови вуглеводів різного складу рослинного та тваринного походження, способів їх одержання, технологічних особливостей застосування в харчових продуктах та їх впливу на здоров'я людини. Зазначено, що вуглеводи є одними з основних детоксикантів - вони забезпечують видалення продуктів метаболізму й є потужними натуральними ентеросорбентами.

137. **Рид, Дж.** Ферменты в пищевой промышленности : пер. с англ. / Дж. Рид ; ред. Р. В. Фениксовая. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 414 с.

В книге описываются свойства ферментов, находящих практическое применение при производстве пищевых продуктов. Излагаются общие принципы производства ферментных препаратов из различного сырья – растений, органов животных и культур микроорганизмов. Освещается опыт применения ферментов в отраслях пищевой промышленности: хлебопекарной, винодельческой, пивоваренной, кондитерской и др. Отдельная глава посвящена ферментативному восстановлению естественного вкуса и аромата некоторых продуктов, потерявших их в процессе обработки.



138. **Углеводы** в пищевых продуктах : монография / М. О. Полумбрик, В. В. Литвяк, З. В. Ловкис, В. Н. Ковбаса ; Национальный университет пищевых технологий, Украина ; Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, Республика Беларусь. – Минск : Минфина, 2016. – 592 с.

Проведен комплексный анализ строения углеводов различного состава растительного и животного происхождения, способов их получения, технологических особенностей применения в пищевых продуктах и их влияния на здоровье человека.

139. **Химия** пищевых продуктов / О. Р. Феннем. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 1040 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua/himiya-pishchevykh-produktov.html> (дата обращения 16.05.2020). – Название с экрана.

Один из наиболее авторитетных справочников по пищевой химии состоит из трех частей: Основные компоненты пищи, Минорные компоненты пищи и Пищевые системы. В первой части рассмотрены вода и лед, углеводы, липиды, аминокислоты и белки, а также ферменты. Во второй части представлены витамины, минеральные вещества, пищевые красители, вкусоароматические вещества, пищевые добавки и ТВС, а также биоактивные вещества. Третья часть посвящена рассмотрению пищевых дисперсных систем, взаимодействию компонентов пищевых систем, молоку, мышечным и растительным тканям, а также вопросам генной модификации. Этот фундаментальный труд, зачастую называемый «Пищевая химия Феннема», переиздается в США каждые 10 лет с включением в текст последних достижений химии и пищевой науки.

140. **Штенберг, А. И.** Расчетные таблицы химического состава и питательной ценности пищевых продуктов / А. И. Штенберг, Г. М. Геллер, Е. Ф. Кацпржак ; ред. Т. Е. Болдырева, О. П. Молчанова. – Москва : Медгиз, 1954. – 235 с.

Книга состоит из предисловия, пояснения к таблицам и четырех групп таблиц. В первой группе таблиц дан химический состав (содержание белков, жиров, углеводов, минеральных элементов и витаминов) и калорийность съедобной части пищевых продуктов. Во второй группе таблиц приведен химический состав и калорийность пищевых продуктов, не освобожденных от отходов. В третьей группе таблиц дан химический состав и калорийность усвояемых количеств съедобной части пищевых продуктов и продуктов, не освобожденных от отходов. Четвертая группа таблиц (расчетные таблицы) содержит данные по химическому составу и калорийности съедобной части пищевых продуктов и продуктов, не освобожденных от отходов, причем содержание белков, жиров, углеводов и калорийность даны в расчете на усвояемые количества.



## Навчальні посібники

141. **Аналітична** хімія та аналіз харчової продукції: навчальний посібник / Р. Є. Слободнюк, А. Б. Горальчук. – Київ : Видавничий дім Кондор, 2017. – 336 с. – Режим доступу до сайту Видавничого дому Кондор : <http://condor-books.com.ua> (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.

Розглянуто теоретичні основи аналітичної хімії, якісного хімічного аналізу й найважливіші методи кількісного та фізико-хімічного аналізу. Видання спрямоване на оволодіння основами аналітичної хімії студентами харчових спеціальностей, з цією метою в посібнику розглянуто методи хімічного та фізико-хімічного аналізу продуктів харчування. Посібник містить приклади розв'язування задач, контрольні вправи, задачі та тести.

142. **Арутюнян, Н. С.** Лабораторный практикум по химии жиров : учеб. пособие / Н. С. Арутюнян, Е. А. Аришева. – Москва : Пищевая промышленность 1979. – 176 с.

Представлены методы определения состава и свойств масел и жиров, методики определения их основных показателей, установленных в действующих стандартах и используемых в учебном процессе, а также при проведении научных исследований.

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

Книга состоит из двух частей. В первой части приводятся общие сведения о жирах, подробно рассматривается химия жиров, восков, жирных кислот, алкоголей, глицеридов. Описаны новейшие достижения отечественной химической науки в области синтеза поверхностно активных веществ и промышленного производства на их основе высокоэффективных моющих средств без применения растительных масел и животных жиров. Во второй части дан материал для практических работ в лаборатории по контролю производства.

144. **Жеребцов, Н. А.** Ферменты: Их роль в технологии пищевых продуктов : учеб. пособие / Н. А. Жеребцов, О. С. Корнеева, Е. Д. Фараджева. – Воронеж : Воронежский государственный университет, 1999. – 120 с.

145. **Запрометов, М. Н.** Основы биохимии фенольных соединений : учеб. пособие / М. Н. Запрометов. – Москва : Высшая школа, 1974. – 214 с.

146. **Пищевая** химия : учебник / А. П. Нечаев, С. Е. Траубенберг, А. А. Кочеткова и др. ; под ред. А. П. Нечаева. – 5-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2012. – 672 с.

В книге рассматривается химический состав пищевых систем, его полноценность и безопасность; приводятся основные превращения макро- и микронутриентов в технологическом потоке, фракционирование и модификация компонентов продуктов питания; пищевые и биологически активные добавки; медико-биологические требования к безопасности продуктов питания. Рассматриваются основы рационального питания.



147. **Практическая** химия белка : учебник : пер. с англ. / под ред. А. Дарбре. – Москва : Мир, 1989. – 623 с.

Учебное издание, объединяющее новейшие методические разработки в исследованиях первичной структуры белков, а также традиционные методы, широко используемые в исследовательской практике. В каждом разделе приводятся краткое объяснение химии процесса и подробная экспериментальная методика со ссылкой на оригинальную работу.

148. **Сімахіна, Г. О.** Біологічно активні речовини в харчових технологіях : підручник / Г. О. Сімахіна, Н. О. Стеценко, Н. В. Науменко ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2016. – 455 с.

Наведено теоретичні та практичні результати дослідження хімічного складу і функціональної ролі у живому організмі широкого спектру біологічно активних речовин рослинного та тваринного походження. Обґрунтовано доцільність та перспективність використання рослинної сировини, в тому числі дикорослої, для збагачення харчових основ з метою отримання нових видів харчової продукції, напівфабрикатів, напоїв з оптимізованим складом основних нутрієнтів, високоефективної та абсолютно безпечної для споживачів. Узагальнено практичний досвід виробництва поліфункціональних рослинних збагачувачів із підвищеним вмістом біологічно активних речовин та їх використання у харчових технологіях.

149. **Харчова** хімія : навч. посібник / В. В. Євлаш, О. І. Торяник, В. О. Коваленко, О. Ф. Аксьонова ; Харківській державний університет харчування та торгівлі. – Харків : Світ книг, 2012. – 504 с.

В навчальному посібнику наведено дані щодо будови, фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей основних компонентів сировини та харчових продуктів – білків, ліпідів, вуглеводів мінеральних речовин, вітамінів, та їх перетворення у технологічному потоці. Окремо розглянуто роль води у харчових системах. Наведено характеристику основних функціональних класів харчових добавок, їх технологічні властивості, місце у сучасному раціоні харчування людини, гігієнічне регламентування у продуктах харчування. Приділено увагу безпечності сировини та харчових продуктів.

150. **Харчова** хімія : навч. посібник / Л. В. Дуленко, Ю. А. Горайнова, А. В. Полякова та ін. – Київ : Кондор, 2012. – 248 с.

В посібнику представлені такі основні розділи курсу «Харчова хімія»: макро- та мікроелементи, ферменти, розчини, основи аналізу та дослідження харчових систем, білки, жири, вуглеводи, вітаміни, харчові кислоти тощо, наведені контрольні питання та перелік рекомендованої літератури.



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

Дана класифікація жирів. Розглянуті фізичні та технічні властивості, фізичні перетворення та способи синтезу жирів, ліпідів, жирних кислот та гліцерину. В даному виданні весь матеріал викладено на основі нової систематичної номенклатури, введено розділ, присвячений основним положенням реакційної здатності жирних кислот.

152. **Хімія** жирів : підручник / Б. Н. Тютюнников, З. І. Бухштаб, Ф. Ф. Гладкий, І. М. Демидов ; за ред. Ф. Ф. Гладкого; Міністерство освіти і науки України, Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків : НТУ "ХПІ", 2002. – 452 с.

Наведено класифікацію жирів і ліпідів, розглянуто їх фізичні та хімічні властивості. Проаналізовано особливості перетворення жирів і ліпідів у процесі їх видобування, переробки, зберігання та використання, а також синтезу ацилгліцеринів, жирних кислот і гліцерину. Запропоновано класифікацію речовин, супутніх ацилгліцеринам у жирах і домішках, зокрема, жирних кислот, восків, фосфоліпідів.

153. **Хімія** і методи дослідження сировини і матеріалів : навч. посібник / О. Д. Іващенко, Ю. Б. Нікозяць, В. І. Дмитренко та ін. – Київ : Знання, 2011. – 606 с.

Висвітлено найважливіші питання курсу загальної, аналітичної, органічної, фізичної та колоїдної хімії, а також хімічні й фізико-хімічні методи дослідження. При підготовці посібника враховано вимоги кредитно-модульної системи організації навчального процесу. Високий науковий рівень видання вдало поєднується із лаконічною і доступною формою подання матеріалу, використанням ілюстрацій, довідкових матеріалів. До кожного модуля додаються запитання для контролю засвоєних знань. Наведений теоретичний матеріал допоможе студентам сформулювати необхідні навички дослідження хімічних і фізико-хімічних властивостей дисперсних систем, високомолекулярних сполук, товарів, проведення експертизи та контролю якості продуктів



## 4.1.2.Сировина рослинного походження

### Книги

154. **Киселева, Т.Ф.** Технология консервирования / Т. Ф. Киселева. – Москва : Проспект Науки, 2011. – 416 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua/himiya-pishchevykh-produktov.html> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

Рассмотрены основное и вспомогательное сырье консервного производства (плоды, овощи, вспомогательные материалы, тара и упаковка), технологические схемы производства основных видов овощных и плодово-ягодных консервов, переработка грибов. Описаны вопросы маркировки и учета консервов, причины брака и способы их устранения. Приведены способы переработки вторичных ресурсов консервного производства.

155. **Льовшина, Л. Д.** Товарознавство плодовоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів / Л. Д. Льовшина. – Київ : Ліра-К, 2015 – 388 с. – Режим доступу до сайту видавництва наукової літератури Профкнига : <https://profbook.com.ua/himiya-pishchevykh-produktov.html> (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.

Наведено товарознавчу характеристику плодовоовочевої сировини та продуктів її переробки. Розглянуто анатомо–морфологічну будову клітин плодів та овочів, їх хімічний склад. Надано інформацію про торговельну класифікацію, товарну якість, товарну обробку та зберігання плодовоовочевої продукції. Розглянуті товарознавчі характеристики пряно-ароматичних рослин та прянощів, їх якісна оцінка, пакування, маркірування та зберігання.

156. **Назарова, А. И.** Технология плодовоовощных консервов / А. И. Назарова, А. Ф. Фан-Юнг. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 240 с.

В книге дана характеристика растительного сырья и вспомогательных материалов, описаны методы консервирования и хранения плодов и овощей, технология овощных и фруктовых консервов, включая сушку, засол и холодильное хранение, освещены вопросы использования отходов, контроля производства и учета готовой продукции.





157. **Синх, Н. К.** Настольная книга производителя и переработчика плодоовощной продукции / Н. К. Синх. – Санкт-Петербург : Профессия, 2013. – 896 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua/himiya-pishchevykh-produktov.html> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

Книга подготовлена коллективом экспертов по выращиванию и переработке овощей и фруктов. Авторы справочника приводят новейшие данные по составу плодоовощного сырья, содержанию в них нутриентов, а также свойствам и возможностям переработки плодов и овощей. Отдельные главы посвящены специям, травам, эфирным маслам и съедобным грибам. Справочник состоит из пяти частей, где можно найти информацию от изменения свойств сырья в ходе переработки (при консервировании, сушке, замораживании и т.д.), до применения различных технологий упаковывания и хранения. Также приведены данные по безопасности и контролю качества плодоовощной продукции (системы НАССР, GAP, GMP).

### Статті з наукових та фахових видань

158. **Архипов, В.** Біологічна цінність рослинних білків / В. Архипов // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 5 (321). – С. 22–23.

159. **Бельтюкова, С. В.** Определение антиоксидантов фенольного типа в растительном сырье / С. В. Бельтюкова, А. А. Бычкова // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 60–63.

160. **Дмитриева, А. Н.** Сравнительный анализ химического состава и антиоксидантных свойств орехоплодного сырья / А. Н. Дмитриева, Н. В. Макарова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 12. – С. 40–43.

161. **Камалов, Т.** Поговорим о пищевой ценности ягод, плодов, грибов и овощей / Т. Камалов // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2007. – № 2 (27). – С. 23–25.

162. **Овчарук, О.** Квасоля – цінне джерело рослинного білка, зумовлене сортовими особливостями [Електронний ресурс] / О. Овчарук, С. Іванюк // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 1-2. – С. 38–40. – Режим доступа до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark\\_2015\\_1-2\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2015_1-2_10) (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.



163. **Сімахіна, Г. О.** Нові підходи до оцінки вітамінної активності плодоовочевої сировини [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, О. М. Корихалова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2009. – № 28. – С. 6–9. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/463> (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.

З'ясовано основні характеристики плодів та овочів і вимоги, що ставляться до них як сировини для отримання свіжозамороженої продукції. Обґрунтовано визначення як одного із основних показників біологічної цінності рослинних матеріалів вмісту в них антиаліментарних компонентів, передусім антивітамінних ферментів. Наведено експериментальні дані вмісту основних біокомпонентів у плодоовочевій сировині, а також концентрації аскорбатоксидази.

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

165. **Хомич, Г. П.** Фенольні сполуки ягід чорниці та їх зміни при різних способах переробки [Електронний ресурс] / Г. П. Хомич // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 28–33. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(2\)\\_\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(2)__8) (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.

### 4.1.3. Сировина тваринного походження

#### Книги. Довідники

166. **Заяс, Ю. Ф.** Качество мяса и мясопродуктов / Ю. Ф. Заяс. – Москва : Легкая и пищевая. промышленность, 1981. – 480 с.

Представлен анализ научных исследований по созданию основ формирования качества в процессе изготовления и хранения мяса и мясопродуктов. Даны понятия о пищевой и энергетической ценности мяса и мясопродуктов, приведены основные показатели их качества и факторы их определяющие (природные, биологические, химические и др.). Описано влияние исходного сырья, различных добавок, технологического процесса производства, условий хранения на качество изделий из свинины, колбасных изделий, мясных полуфабрикатов и консервов. Значительное внимание уделено проблемам формирования водосвязывающей способности фаршей, сортировке мяса, его измельчению, обжарке, копчению, сушке колбасных изделий, стерилизации консервов. Освещены вопросы влияния способов и режимов посола, копчения и термической обработки на формирование характерного вкуса, аромата, цвета продуктов из свинины и колбасных изделий.



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

Рассмотрены научные основы производства мясных продуктов и подробно изложена технология их изготовления. Описаны биохимические процессы, протекающие в различных животных тканях при тех или иных видах обработки или при хранении. Подробно проанализированы роль и влияние на качество конечного продукта отдельных технологических параметров, а также используемых добавок. Для производства различных групп продуктов (кусовых, колбасных и рубленых изделий) указаны особенности проведения отдельных этапов обработки, обоснованы технологические режимы, даны рекомендации по оптимальной организации технологического процесса, приведены примерные рецептуры наиболее характерных изделий каждой группы. Значительное внимание уделено вопросам контроля качества и безопасности, в первую очередь микробиологическим аспектам.

168. **Физико-химические** и биохимические основы технологии мяса и мясопродуктов : справочник / С. М. Бобылев, Е. В. Гаевой, А. В. Горбатов, Г. Д. Кончаков. – Москва : Пищевая промышленность, 1973. – 495 с.

В книге приводятся сведения по химическому составу и микрофлоре мяса и мясопродуктов, а также морфологии продуктов убоя скота и птицы. Рассматриваются структурно-механические, теплофизические, электрофизические и оптические свойства мяса и мясопродуктов, химизм основных процессов, происходящих при технологической обработке и переработке мяса, в частности при посоле и копчении, тепловой и холодильной обработке мясопродуктов, сушке мясопродуктов. Показаны пути повышения стойкости мяса и мясопродуктов при хранении.

### Навчальні видання

169. **Антипова, Л. В.** Методы исследования мяса и мясных продуктов : учебник / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. – Москва : КолосС, 2004. – 571 с.

Приведены теоретические основы и различные физические, химические, физико-химические, биохимические и микробиологические методы анализа состава, функционально-технологических и структурно-механических свойств, показателей качества и безвредности мясного сырья и продуктов.

170. **Бірта, Г. О.** Товарознавство м'яса : навч. посібник / Г. О. Бірта, Ю. Г. Бургу ; Полтавський університет економіки і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2011. – 164 с.

Посібник розкриває значення основних видів сільськогосподарських тварин і птиці для виробництва м'ясних продуктів, з високими споживними властивостями і забезпечення населення м'ясною продукцією високою якістю.



171. **Винникова, Л. Г.** Технология мяса и мясных продуктов : учебник / Л. Г. Винникова. – Київ : Инкос, 2006. – 600 с.

Рассмотрены технологические процессы переработки скота, птицы и кроликов. Дана характеристика состава и свойств мяса в т.ч. органолептических и функционально-технологических, а также способы их регулирования. Изложены научные основы методов консервирования мяса – холодильной и тепловой обработки, посола, копчения, сушки, применения консервантов. Представлены технологии получения всех видов мясных продуктов, раскрыта сущность каждой технологической операции и даны практические рекомендации по их выполнению. Особое внимание уделено вопросам повышения качества и удлинения сроков хранения продукции.

172. **Позняковский, В. М.** Экспертиза мяса и мясопродуктов : учебно-справочное пособие / В. М. Позняковский. – 2-е изд., стер. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2002. – 526 с.

В книге впервые собран и наиболее полно представлен в систематизированном виде учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизе мяса и мясопродуктов, включая свежее мясо и продукты из говядины, свинины, баранины, конины, оленины. В основных разделах книги по данной группе пищевых продуктов рассматриваются следующие вопросы: классификация, термины и определения, технология производства, пищевая ценность, требования к качеству, упаковка, маркировка и хранение.

173. **Промислові** технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський та ін. ; за ред. Ф. В. Перцевого, О. Г. Терешкіна, П. В. Гурського. – Київ : Инкос, 2014. – 340 с.

Приділено особливу увагу чинникам, які впливають на формування якості та безпеки продукції: характеристиці сировини, особливостям технологічних процесів виробництва харчової продукції та візуальному представленню технологічних схем в 2D і 3D форматах для кращого розуміння взаємодії обладнання та протікання технологічних процесів.

174. **Рогов, И. А.** Общая технология мяса и мясопродуктов : учеб. пособие / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. – Москва : Колос, 2000. – 367 с.

Приведена характеристика состава и свойств сырья. Описаны технологические процессы переработки скота, птицы, кроликов. Даны основы холодильной обработки мяса и мясопродуктов, переработки крови, обработки эндокринно-ферментного сырья, субпродуктов, шкур, кишок, кератинсодержащего сырья.



175. **Рогожин, В. В.** Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2012. – 456 с.

Рассмотрены химический состав и физико-химические свойства основных компонентов молока и мяса. Описаны физиолого-биохимические процессы в молочной железе и в мышцах, показано протекание физико-химических и биологических реакций, протекающих при производстве маточных и мясных продуктов. Приводятся методы технологической переработки вторичного молочного сырья (обезжиренное молоко, пахта, маточная сыворотка), способы производства молочно-белковых концентратов (казеин, лактоза). Рассмотрено влияние различных режимов обработки и холодильного хранения на качество мяса.

176. **Сирохман, І. В.** Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова ; рецензент Г. І. Гончаров. – 2-ге вид. перероб. та доп. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 378 с.

Узагальнено товарну характеристику, класифікацію, склад м'яса, формування споживних властивостей і асортименту м'ясних продуктів, тенденції розробки нових виробів, поліпшення їх харчової цінності, використання засобів збереження якості товарів. Підручник включає новітні досягнення науки й техніки галузей виробництва м'ясних товарів, матеріал щодо визначення якості окремих груп м'ясних продуктів, ідентифікації видів, виявлення фальсифікації.

177. **Технологія** м'яса та м'ясних продуктів : підручник / М. М. Клименко, Л. Г. Віннікова, І. Г. Береза, Г. І. Гончаров ; за ред. М. М. Клименка. – Київ : Вища освіта, 2006. – 640 с.

Подано характеристики основних видів і порід забійних тварин, птиці та кролів. Наведено хімічний склад, технологічні та біологічні властивості м'яса і продуктів забою. Описано асортимент продукції; технологію забою і первинної переробки худоби, свиней, птиці та кролів; оброблення продуктів забою та яєць; виготовлення ковбасних виробів, напівфабрикатів і м'ясних консервів; виробництво кормової та технічної продукції з м'ясної сировини. Особливу увагу приділено проблемам ресурсозаощадження в м'ясній галузі, виробництва комбінованих м'ясних продуктів, якості м'ясних виробів, санітарно-гігієнічним, економічним питанням і перспективам розвитку технології м'яса та м'ясних продуктів.

178. **Янчева, М. О.** Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів : навч. посібник / М. О. Янчева, Л. В. Пешук, О. Б. Дроменко. – Київ : ЦУЛ, 2009. – 304 с.

Розглянуто фізіологічні функції, будову, склад, фізико-хімічні та біохімічні властивості тканин м'яса. Особливу увагу приділено основним закономірностям процесів та змінам, що відбуваються з м'ясом після забою тварин, під час зберігання та під впливом біологічних і фізико-хімічних факторів. Надано основні фізичні властивості м'яса і м'ясопродуктів.



## Статті з наукових та фахових видань

179. **Запорожский, А. А.** Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясного и рыбного сырья / А. А. Запорожский, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 5–8.

180. **Пасичный, В. Н.** Пищевая ценность свиного мяса и субпродуктов / В. Н. Пасичный [Электронный ресурс] // Мясной бизнес. – 2006. – № 4 (44). – С. 90–92. – Режим доступа к электронному репозитарию Национального университета пищевых технологий : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10350> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

Показано современное состояние откорма и продуктов убоя свиней на отечественных предприятиях. Также представлены качественные технологические характеристики свинины, нормированный выход мяса на костях и субпродуктов I и II категории и их сравнительная характеристика аминокислотного состава.

181. **Использование** системы рентгеновского микроанализа для излучения химических элементов и микроструктуры мясокостного сырья / И. В. Буянова, А. К. Какимов, Б. Б. Кабулов и др. // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 2 (33). – С. 34–37.

Статья посвящена использованию эффективных методов рентгеновского микроанализа на базе низковакуумного аналитического растрового электронного микроскопа «JSM-6390LV JEOL» для изучения химических элементов и микроструктуры мясокостного сырья. Разработанная методика работы на микроскопе позволила определить процентное соотношение различных элементов в костях КРС и лошадей и сделать рациональный выбор для дальнейшей переработки костей в целях получения пищевой добавки.

182. **Химический** состав и технологические свойства мяса моралов / Д. В. Кецелашвили, О. М. Мышалова, С. А. Серегин, С. В. Марченко // Мясная индустрия. – 2011. – № 3. – С. 38–41.

183. **Сухенко, И. Г.** Исследование химического состава и биологической ценности мяса африканского страуса [Электронный ресурс] / И. Г. Сухенко, В. Н. Семенюк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 197–200. – Режим доступа до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(2\)\\_\\_48](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(2)__48) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.





#### 4.1.4. Рибна сировина. Гідробіонти

##### Книги

184. **Бремнер, А.** Безопасность и качество рыбо- и морепродуктов / А. Бремнер. – Санкт-Петербург : Профессия, 2009 – 512с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

В книге собрана уникальная информация по самым разным вопросам вылова, транспортировки, переработки и хранения рыбного сырья и морепродуктов. В первой части анализируются вопросы качества с точки зрения обнаружения, идентификации, количественного определения и оценки рисков с акцентом на эффективность действующих систем НАССР. Во второй части проанализированы различные подходы к понятию качества свежей и переработанной рыбной продукции, а также рыбных полуфабрикатов и готовой продукции, а в третьей — основное внимание уделено технологиям обеспечения качества охлажденных и замороженных рыбо-и морепродуктов в цепи реализации и сбыта и показателям, влияющим на срок годности, включая методы определения видов рыб.

185. **Малькольм, Лав Р.** Химическая биология рыб / Лав Р. Малькольм ; пер. с англ. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 348 с.

Рассматриваются методы взятия проб органов и тканей рыб для проведения химических анализов с учетом их анатомических особенностей.

186. **Сафронова, Т. М.** Аминосахара промысловых рыб и беспозвоночных и их роль в формировании качества продукции / Т. М. Сафронова. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 109 с

187. **Яржомбек А. А.** Биохимия сырья водного происхождения : учеб. пособие / А. А. Яржомбек. Москва : Моркнига, 2011. – 514 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

В учебном пособии приведены сведения о биохимии рыб и других гидробионтов – важнейших представителей водных биоресурсов и современной аквакультуры. Рассматривается химический состав объектов водных биоресурсов, его полноценность, основные изменения макро- и микронутриентов в процессе жизнедеятельности организмов и в ходе послезажизненных превращений.



## Навчальні видання

188. **Байдалинова, Л. С.** Биохимия гидробионтов: лабораторный практикум / Л. С. Байдалинова. – Москва : Моркнига, 2017 – 335 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

В учебном пособии рассматривается биопотенциал промысловых и перспективных к промыслу биологических ресурсов (природных объектов, ресурсов аквакультуры, морских беспозвоночных, водорослей и трав). Приводятся методы оценки состава и свойств тканей гидробионтов, их изменений при традиционных и современных способах консервирования, схемы комплексной переработки гидробионтов с получением биологически активных веществ, функциональных пищевых продуктов, технических и медицинских изделий.

189. **Васюкова, Г. Т.** Переробка риби на харчових підприємствах малої потужності : навч. посібник / Г. Т. Васюкова, Л. П. Ющенко. – Київ : Кондор, 2011. – 96 с.

У навчальному посібнику розглядаються питання переробки різних видів риб і нерибних морепродуктів. Наведено традиційні і сучасні технології холодильного зберігання, соління, в'ялення, сушіння, копчення і консервування ставкової й океанічної риби. Запропоновано технологічні прийоми готування рибних напівфабрикатів і культурних виробів. Дано сучасні напрямки виробництва рибних фаршевих виробів і використання харчових відходів. Обгрунтовано рецептури, подано основні параметри технологічних процесів і якісну оцінку готової продукції, умови зберігання. Наведено дефекти готової рибної продукції. Показано напрямки і закономірності зміни якості вихідної сировини і її впливу на технологічний процес виробництва напівфабрикатів, фаршів і готових кулінарних виробів при використанні різних технологій: традиційних і сучасних модифікованих.

190. **Головин, А. Н.** Контроль производства и качества продуктов из гидробионтов : учебник / А. Н. Головин. – Москва : Колос, 1997. – 256 с. Описана организация контроля производства и качества продуктов из рыбы и нерыбных объектов. Дана характеристика сырья, а также видов, форм и систем контроля.

191. **Ким Г. Н.** Пищевая безопасность гидробионтов : учеб пособие / Г. Н. Ким. – Москва : Моркнига, 2011. – 647 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

В пособии описаны пути загрязнения сырья и продуктов из гидробионтов различными ксенобиотиками – токсичными металлами, пестицидами, радионуклидами, полициклическими ароматическими углеводородами, нитрозосоединениями, а также контаминантами биологической природы – микроорганизмами, паразитами и токсинами, представляющими реальную опасность при их употреблении с продуктами. Представлены критерии регламентирования ксенобиотиков различной природы в сырье и готовой продукции, а также меры по их снижению.



192. **Коробейник, А. В.** Технология переработки и товароведение рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / А. В. Коробейник. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2002. – 288 с.

Пособие освещает все вопросы технологии производства, товароведения, экспертизы и сертификации рыбы и рыбопродуктов. Содержит классификацию, потребительские характеристики, особенности технологий, упаковки, маркировки всех рыбных продуктов.

193. **Технология** продуктов из гидробионтов : учебник / С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун и др. ; под ред. Т. М. Сафроновой, В. И. Шендерюка. – Москва : Колос, 2001. – 496 с.

В данном учебнике даны технoхимические свойства основных гидробионтов и их технологические особенности. Изложены транспортирование, хранение и предварительная подготовка водного сырья, а также холодильное консервирование его, представлены посол, копчение, сушка, вяление гидробионтов, а также производство икры. освещена технология консервов, а также продуктов заданных состава и структуры. Уделено большое внимание технологии кормовых продуктов, рыбных жиров, витаминных препаратов, а также технологии биологически активных веществ морских растений.

### Статті з наукових та фахових видань

194. **Богданов, В. Д.** Оценка химического состава и технологических свойств промысловых глубоководных рыб Тихоокеанского бассейна / В. Д. Богданов, Л. Д. Петрова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 12. – С. 92–95.

Изучены химический состав и функционально-технологические свойства фаршевых систем из глубоководных рыб. На основании полученных исследований представляется перспективным производство фарша и формованных изделий из глубоководных рыб с использованием структурорегулирующих добавок и специальных технологических приемов

195. **Дейниченко, Г. В.** Аналіз морських водоростей як джерела мінеральних речовин / Г. В. Дейниченко, Д. П. Крамаренко, О. І. Кіреєва // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 323–327.



## 4.2. Біологічні особливості сировини

### Навчальні видання

196. **Голубев, В. Н.** Пищевая биотехнология : учеб. пособие / В. Н. Голубев, И. Н. Жиганов. — Москва : ДеЛи принт, 2001. — 123 с.

В пособии рассматриваются вопросы микробного синтеза, селекции продуцентов, культивирования клеток и кинетики ферментативных реакций. Особое внимание уделено практическим аспектам пищевой биотехнологии. Представлены материалы по автоматизированным системам для управляемого культивирования микроорганизмов.

197. **Павлоцкая, Л. Ф.** Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки : учебник / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, В. В. Евлаш. — Київ : Инкос, 2007. — 287 с.

Учебник содержит сведения о биологической роли и нормах потребления основных пищевых веществ, их источниках в пище. Подробно приведена характеристика пищевой, биологической ценности и безвредности сырья и продуктов его переработки. Приводятся методики изучения показателей качества пищевых продуктов, которые могут быть использованы в учебном процессе и в научно-исследовательской работе студентов, аспирантов и преподавателей.

### Статті з наукових та фахових видань

198. **Запорожский, А. А.** Биотехнологические методы повышения пищевой ценности мясного и рыбного сырья / А. А. Запорожский, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. — 2007. — № 3 (298). — С. 5–8.

199. **Менчинська, А. А.** Біологічна цінність білків ікри мойви та сазану [Електронний ресурс] / А. А. Менчинська, Т. К. Лебська // Харчова промисловість. — 2015. — Вип. 17. — С. 5–9. — Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp\\_2015\\_17\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp_2015_17_3) (дата звернення: 16.05.2020). — Назва з екрана.

200. **Пищевая** и биологическая ценность овощей для рыбных паст функционального назначения / Т. Лебская, А. Менчинская // Продовольча індустрія АПК. — 2014. — № 3. — С. 13–15.

201. **Яковлева, Т. П.** Пищевая и биологическая ценность плодов облепихи / Т. П. Яковлева, Е. Ю. Филимонова // Пищевая промышленность. — 2011. — № 2. — С. 11–13.



## Мікробіологія консервування продуктів харчування

### 5.1. Мікробіологічна характеристика сировини

#### 5.1.1. Загальна характеристика сировини

##### Книги. Довідники

202. **Аскалонов, С. П.** Микробиологическое исследование и санитарная экспертиза пищевых продуктов / С. П. Аскалонов, И. Б. Добриер, Б. Л. Гордин. – Киев : Медгиз, 1955. – 292 с.

203. **Микробиология** пищевых производств / Н. М. Вербина, Ю. В. Каптерева. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 256 с.

В общей части книги даны современные представления о морфологии, классификации, развитии микроорганизмов, метаболизме, экологии. Рассмотрены основные биохимические процессы, вызываемые микроорганизмами. В специальной части рассмотрена микробиология хлебопекарного, бродильного, кондитерского, сахарного, консервного и масложирового производств. Дано описание полезных микроорганизмов, участвующих в этих процессах, и вредных, инфицирующих продукты.

204. **Питательные** среды для микробиологического контроля качества лекарственных средств и пищевых продуктов : справочник / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. И. Кочеровец, И. З. Курбанова ; под ред. В. А. Галынкина, В. И. Кочеровца. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2006. – 336 с.

Книга содержит современные сведения о принципах изготовления питательных сред и их применения для выделения, идентификации и культивирования микроорганизмов разных таксономических групп с учетом их физиологических особенностей. Основное внимание уделяется видам, регламентированным для определения качества продукции пищевой и фармацевтической промышленности, с приложением справочника питательных сред, рекомендованных для этой цели.



205. **Вербина, Н. М.** Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : учеб. пособие / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. В. Карцев и др. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2007. – 288 с.

В книге изложены основы Системы Анализа Рисков в Критических Точках Контроля (ХАССП), позволяющей обеспечить безопасность пищевых производств на протяжении всего цикла обращения пищевых продуктов, начиная от получения сырья до стадии реализации продукции. Изложены основные положения, последовательность разработки, внедрения и контроля функционирования системы ХАССП. Подробно рассмотрена методика выявления и анализа микробиологического риска. В разделе практического приложения приводится анализ производства морепродуктов. На всех стадиях обращения морепродуктов анализируются критические точки микробиологического риска и даются рекомендации по управлению ими на всех этапах производственного процесса.

206. **Жвирблянская, А. Ю.** Микробиология в пищевой промышленности : учебник / А. Ю. Жвирблянская, О. А. Бакушинская. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 501 с.

Распространение микроорганизмов в природе. Влияние внешних условий на микроорганизмы. Морфология и систематика микроорганизмов. Физиология микроорганизмов. Ферменты. Биохимия микроорганизмов. Промышленное использование микроорганизмов. Основные методы и приемы микробиологической техники. Оборудование заводской лаборатории и принципы микробиологического контроля. Патогенные микроорганизмы в пищевой промышленности. Стерилизация, виды ее и применение. Дезинфекция и производственная санитария. Хлебопекарное производство. Дрожжевое производство. Кондитерское производство. Сахарное производство. Крахмало-паточное производство. Спиртовое и ликеро-водочное производство. Пивоваренное и безалкогольное производство. Производство вина. Консервное и овощесушильное производство. Жировое производство. Табачное производство.

207. **Жвирблянская, А. Ю.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник / А. Ю. Жвирблянская, О. А. Бакушинская. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 312 с.

Рассмотрены морфология и физиология микроорганизмов, их роль в производстве пищевых продуктов, причины отравлений, требования санитарии и гигиены на предприятиях, вопросы государственного и ведомственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил.





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

У посібнику викладений теоретичний і експериментальний матеріал із дисципліни «Мікробіологія харчових виробництв», яка є однією з базових для фахової підготовки бакалаврів із технологій харчових виробництв. Наведений у виданні матеріал спрямований на набуття студентами знань і практичних навичок у сфері управління технологіями та якістю харчових продуктів за мікробіологічними показниками.

209. **Пирог, Т. П.** Загальна мікробіологія : підручник / Т. П. Пирог ; Національний університет харчових технологій. – 2-ге вид., доп. і перероб. – Київ : НУХТ, 2010. – 632 с.

Викладено історію розвитку мікробіології, положення, роль і взаємовідносини мікроорганізмів у природі, будову прокариот і еукаріот, систематику, фізіологію росту, типи живлення, основні механізми обміну речовин і перетворення енергії у аеробних та анаеробних мікроорганізмів, шляхи перенесення генетичної інформації, принципи регуляції біохімічних процесів, а також шляхи використання мікроорганізмів у біотехнології. Друге видання доповнено сучасними даними про філогенетичну систематику бактерій і грибів, описом нових експрес-методів визначення геномних характеристик штамів і видів, новою інформацією про пріони, екстремофільні мікроорганізми, особливості метаболізму і функціонування різних фізіологічних груп бактерій і архей.

210. **Рыкова, Л. И.** Основы микробиологического контроля консервного производства : учеб. пособие / Л. И. Рыкова, М. И. Черняева. – Москва : Пищевая промышленность, 1967. – 404 с.

Большое значение для улучшения качества консервов и повышения рентабельности консервных предприятий имеет правильно организованный микробиологический контроль. Описанию основных теоретических положений и практических вопросов микробиологического контроля при производстве консервов различного ассортимента и посвящено данное учебное пособие. Изложение материала начато с раздела общей микробиологии, знание которой необходимо для правильного понимания микробиологии специальной. Во второй части книги подробно описана методика и техника санитарно-бактериологических исследований основных процессов консервирования с учетом действующих стандартов, санитарных правил и технологических инструкций. Приведена характеристика основных видов микроорганизмов, вызывающих порчу консервов, указаны источники микробиального загрязнения сырья и полуфабрикатов, освещены вопросы санитарной обработки оборудования консервных цехов.



211. **Слюсаренко, Т. П.** Лабораторный практикум по микробиологии пищевых производств : учеб. пособие / Т. П. Слюсаренко. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 207 с.

Изложены современные методы микроскопирования, составления и стерилизации питательных сред, выделения чистых культур микроорганизмов, определения видов микроорганизмов, их количественного учета и анализа продуктов метаболизма. Содержатся сведения по микробиологическому контролю, осуществляемому на спиртовых, хлебопекарных, макаронных, кондитерских, сахарных производствах и на заводах, выпускающих слабоалкогольные напитки и пищевые дрожжи.

212. **Технічна** мікробіологія : підручник / Л. В. Капрельянц, Л. М. Пилипенко, А. В. Єгорова, О. М. Кананихіна ; під ред. Л. В. Капрельянца. – Одеса : Друк, 2006. – 308 с.

У підручнику висвітлюються основні питання з технічної мікробіології харчових виробництв: морфологія, фізіологія систематика, екологія мікроорганізмів їхня роль у кругообігу речовин і енергії в природі. Наведені матеріали про роль мікроорганізмів у виникненні харчових захворювань і заходи запобігання їм на підприємствах харчової промисловості та в установах громадського харчування.

213. **Техническая** микробиология пищевых продуктов : учеб. пособие / В. М. Богданов, Р. С. Баширова, К. А. Кирова, И. П. Корнеев ; под ред. А. Я. Понкратова. – Москва : Пищевая промышленность, 1968. – 744 с.

Книга состоит из двух частей: общей и специальной. В общей части излагаются теоретические основы микробиологии: морфология и физиология микроорганизмов, влияние на них внешней среды – физических, химических и биологических факторов. Описаны биохимические процессы, происходящие в микробных клетках при их жизнедеятельности. Дана характеристика микроорганизмов, используемых для получения ферментных препаратов, витаминов и антибиотиков. В специальной части описана микрофлора сырья, применяемого в различных отраслях пищевой промышленности, и микрофлора пищевых продуктов. В книге имеются разделы: микробиология зерна и муки; хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств; сахарного и крахмало-паточного производств; бродильных производств; виноделия; консервирования растительного сырья; микробиология мяса и мясных продуктов; рыбных продуктов; молока и молочных продуктов. Приведены схемы микробиологического контроля, показаны возможные источники инфекции на производстве, профилактика и меры борьбы с микробами – возбудителями порчи сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.



## Статті з наукових та фахових видань

214. **Соколов, Д. М.** Петрифилмы – современные тесты для микробиологического контроля пищевых продуктов, сырья и объектов среды обитания / Д. М. Соколов, И. В. Кашинцев, М. С. Соколов // Вопросы питания. – 2011. – Т. 80, № 1. – С. 34–38.

Рассмотрены принцип действия, характеристики, преимущества и типы петрифилмов как дополнение и/или альтернатива классическому микробиологическому анализу. Петрифилмы -современные наукоемкие тест-системы для ускоренного количественного микробиологического контроля в продуктах питания и объектах среды обитания различных групп патогенных и условно-патогенных микроорганизмов - дрожжей, плесневых грибов, БГКП, энтеробактерий, стафилококков, листерий и молочнокислых бактерий. Автотестирование выросших на петрифилмах колоний с использованием Петрифилм-Ридер позволяет проводить их ускоренный автоматический учет, исключить ошибки персонала и документировать результаты анализа.

### 5.1.2. Плодоовочева сировина

#### Книги

215. **Кудряшева, А. А.** Микробиологические основы сохранения плодов и овощей / А. А. Кудряшева. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 190 с.

Раскрыты взаимосвязи между составом микроорганизмов, изменением качества и возникновением потерь плодоовощной продукции. Даны способы защиты плодов и овощей от микроорганизмов, позволяющие правильно определить режимы обработки и хранения этого вида пищевых продуктов.

216. **Микробиологический** контроль консервного, пищевого концентратного и овощесушильного производства / Ф. С. Апт, Е. И. Кострова, Р. Г. Матрозова и др. – Москва : Пищепромиздат, 1961. – 115 с.

## Статті з наукових та фахових видань

217. **Ашурова, М. З.** Изменение микробиологических показателей сладких овощных полуфабрикатов при хранении / М. З. Ашурова, З. М. Амонова, Н. Ш. Кулиев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 12. – С. 65–66.



218. **Видовой** и количественный состав поверхностной микрофлоры плодов тропического манго / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 16–18.

Изложены результаты микробиологических исследований почвы и поверхности плодов тропического манго. Установлено различие видового и количественного состава микроорганизмов в почве и на поверхности плодов манго. Полученные результаты микробиологических исследований почвы и поверхности плодов манго необходимо учитывать при производстве фруктовых соков и пюре, что позволит производить более безопасные и качественные продукты.

219. **Изучение** особенностей микробной контаминации свежих овощей и листовых салатов промышленного изготовления / Н. Р. Ефимочкина, И. Б. Быкова, С. Ю. Батищева, Л. П. Минаева, Ю. М. Маркова и др. // Вопросы питания. – 2014. – № 5. – С. 33–42.

Проведены микробиологические исследования уровней контаминации и видового состава бактерий семейства Enterobacteriaceae в свежих овощах и листовых салатах. Объектами исследования были образцы новых видов сырых овощных продуктов салаты 8 видов, нарезанные овощи и их смеси, отобранные на основных этапах производства, включая антимикробную обработку гипохлоритом натрия, мойку и упаковку продукции в пленки под вакуумом.

220. **Прісс, О.** Мікробіологічні хвороби плодів овочів під час зберігання / О. Прісс, В. Жукова, І. Бандура // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 5. – С. 35–38.

Досліджено вплив теплової обробки плодів овочів бактерицидно антиоксидантною композицією на розвиток мікробіологічних хвороб. Встановлено, що її застосування знижує кількість мікроорганізмів на поверхні плодів і зменшує ризик мікробіологічної інвазії за подовженого терміну зберігання.

221. **Степаненко Д. С.** Микробиологические аспекты хранения свежих плодов, обработанных электроионизированным воздухом [Электронный ресурс] / Д. С. Степаненко, Н. В. Тарусова, П. В. Гогунская // Біологічний вісник Мелітопольського державного педагогічного університету ім. Богдана Хмельницького. – 2012. – № 1. – С. 143–152. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bvmd\\_2012\\_1\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bvmd_2012_1_16) (дата звернення 16.05.2020). – Назва з екрана.



### 5.1.3. Сировина тваринного походження

#### Книги

222. **Микробиологический** анализ мяса, мяса птицы и яйцепродуктов : пер. с англ. / под ред. Джеффа К. Мида. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 384 с.

Отдельные главы данной книги написаны всемирно признанными авторитетами и посвящены ключевым аспектам микробиологического анализа – пробоотбору, микроорганнизмам-индикаторам фекального загрязнения, современным подходам к исследованию пищевых продуктов, обнаружению и количественной оценке патогенных микроорганизмов, методам их идентификации и т. п. Большое внимание уделено валидации аналитических методов и системам обеспечения качества в микробиологических лабораториях. Специальные главы посвящены действующим нормативным актам ЕС, а также E.coli 0157 и другим БГКП.

223. **Микробиология** продуктов животного происхождения : пер. с нем. / под ред. Р. П. Королевой. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 592 с.

#### Навчальні видання

224. **Агульник, М. А.** Микробиология мяса, мясопродуктов и птицепродуктов : учебник / М. А. Агульник, И. П. Корнеев. –изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 272 с.

Книга состоит из трех частей: общей, специальной и лабораторного практикума. В общей части излагаются теоретические основы микробиологии: морфология и физиология микроорганизмов, изменчивость их, распространение в природе, влияние внешних условий на развитие микробов, роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе, краткое понятие об инфекции и иммунитете. В специальной части описана микрофлора мяса животных и птиц, колбасных изделий, консервов, кишок, кожевенного сырья, яиц и яйцепродуктов; отдельные главы посвящены зоонозам и пищевым токсикоинфекциям. Описываются источники бактериального обсеменения, виды порчи и меры предупреждения ее, влияние технологических режимов на бактериальную обсемененность продукции. В последней части описаны методы бактериологического исследования и качественной оценки сырья, материалов и готовой продукции.

225. **Сидоров, М. А.** Микробиология мяса и мясопродуктов : учебник / М. А. Сидоров, Р. П. Корнелаева. – 3-е изд., испр. – Москва : Колос, 2000. – 240 с.

#### Статті з наукових та фахових видань

226. **Родионов, О.** Микробиологические процессы в мясе / О. Родионов // Мясное дело. – 2009. – № 12. – С. 32–33.



227. **Салата В. З.** Сучасні погляди на мікрофлору м'яса і м'ясопродуктів [Електронний ресурс] / В. З. Салата // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. С. З. Ґжицького. – 2014. – Т. 16, № 2 (2). – С. 287–294. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu\\_2014\\_16\\_2\(2\)\\_\\_49](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2(2)__49) (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.

#### 5.1.4. Рибна сировина. Гідробіонти

##### Книги. Довідники

228. **Лукьяненко, В. И.** Иммунобиология рыб / В. И. Лукьяненко ; под ред. Н. Н. Сиротина. – Ленинград : Пищевая промышленность, 1971. – 366 с.

229. **Никитин, Б. П.** Повышение качества рыбных продуктов / Б. П. Никитин. – Москва : Пищевая промышленность, 1970. – 319 с.

##### Навчальні видання

230. **Голубев, В. Н.** Обработка рыбы и морепродуктов : учебник / В. Н. Голубев, Т. Н. Назаренко, Е. И. Цыбулько ; Институт развития профессионального образования. – Москва : Академия, 2001. – 192 с.

В книге даются характеристики промысловых рыб, беспозвоночных и водорослей. Рассматриваются условия заготовки и хранения рыбы и гидробионтов. Описана организация контроля производства и качества продуктов из рыбы и морепродуктов.

231. **Килкаст Д.** Стабильность и срок годности. Мясо и рыбопродукты / Д. Килкаст. – Санкт-Петербург : Профессия, 2012. – 420 с. – Режим доступа к издательству научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

Для успеха любого пищевого продукта на рынке необходимо, чтобы его свойства оставались стабильными в течение срока годности, но для фирм-производителей мясной и рыбной продукции обеспечение стабильности и требуемого срока годности может представлять определенные трудности. В книге рассмотрены как общие вопросы обеспечения стабильности пищевых продуктов (процессы микробиологической и физико-химической порчи, влияние используемых ингредиентов, технологий и упаковки), так и конкретные меры по обеспечению стабильности мяса и рыбных продуктов, в том числе в различных звеньях логистической цепи. Описаны также применяемые органолептические и инструментальные методы оценки срока годности.





232. **Николаенко, О. А.** Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / О. А. Николаенко, Ю. В. Шокина, В. И. Волченко. – Санкт-петербург : Гиорд, 2011. – 176 с.

Учебное пособие содержит теоретические сведения и лабораторные работы, относящиеся к непосредственной организации исследования свойств и контроля качественных характеристик рыбы и продуктов ее переработки. Приводятся сведения о реактивах, оборудовании, необходимых для проведения исследований

233. **Сафронова, Т. М.** Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова, В. М. Дацун, С. Н. Максимова. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2013. – 336 с.

В учебнике дана технологическая характеристика водных биоресурсов. Рассмотрены строение тела и тканей рыб, морфометрическая характеристика, массовый и химический состав, структурно-механические параметры, теплофизические, оптические, акустические свойства. Описано промышленное использование рыбного сырья, беспозвоночных (моллюсков, крабов, омаров и др.), водорослей, морских трав. Освещены принципы и методы консервирования гидробионтов. Описаны основные и вспомогательные материалы рыбной отрасли.

234. **Шепелев, А. Ф.** Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. – Ростов на Дону : МарТ, 2001. – 160 с.

В учебном пособии изложены сведения о строении, классификации и потребительских свойствах рыбы. Рассмотрены условия обработки и режимы хранения рыбы, рыбных и нерыбных водных продуктов, а также процессы, влияющие на их качество. Отдельный раздел содержит описание экспертных методов оценки качества рыбы и рыбных продуктов.

### Статті з наукових та фахових видань

235. **Верхивкер, Я. Г.** Актуальные вопросы контроля качества свежей и переработанной рыбы и гидробионтов в Украине [Электронный ресурс] / Я. Г. Верхивкер, Е. В. Чалая // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 11–17. – Режим доступа к электронным ресурсам Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_4\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_4_5) (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

236. **Качественное** рыбное сырье как основа качественной готовой продукции / Е. Е. Иванова, Н. А. Одинец, Е. В. Басова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 89–92.

237. **Мазур, Н. И.** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях / Н. И. Мазур // Мясное дело. – 2008. – № 7. – С. 38–39 ; 2009. – № 4. – С. 30–31.



238. **Мезенцова, О. Я.** Микробиологическая безопасность деликатесных рыбных пресервов в крем-соусе при хранении / О. Я. Мезенцова, А. Н. Ключко, Н. Ю. Ключко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 43–45.

### 5.1.5. Доставка, приймання і зберігання сировини

#### Книги. Довідники

239. **Биохимия** хранения картофеля, овощей и плодов : сб. ст. / АН СССР , Институт биохимии; отв. ред. В. Л. Кретович, Е. Г. Салькова. – Москва : Наука, 1990. – 183 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

240. **Волкинд, И. Л.** Промышленная технология хранения картофеля, овощей и плодов / И. Л. Волкинд. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 239 с.

Рассмотрены технологические процессы хранения и послеуборочной обработки картофеля, овощей и плодов. Приведены оборудование и структура комплексов для хранения и обработки плодоовощной продукции.

241. **Волков, М. А.** Тепло- и массообменные процессы при хранении пищевых продуктов : монография / М. А. Волков. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 272 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

В монографии изложены результаты исследований тепло- и массообменных процессов, протекающих при длительном хранении пищевых продуктов. Методологическую основу книги составляет разработанная автором феноменологическая теория тепловлажностных процессов в помещениях складов-хранилищ и холодильных камерах. На основе данной теории предложены методики инженерного расчета температурно-влажностных режимов хранения и определения усушки при холодильном хранении пищевых продуктов. Даются рекомендации по методам поддержания оптимальных гигротермических условий в складах-хранилищах. Излагаемый в книге метод выбора термодинамических сил, обуславливающих перенос массы вещества (влаги) в пищевых продуктах и окружающей среде, приводит к новым выводам, отличающимся от известных в литературе. Данная физическая модель, связывающая воедино тепловой и влажностный балансы в холодильной камере, позволяет в аналитической форме описать явление усушки пищевых продукт.



242. **Дятлов, В. В.** Сохраняемость яблок с защитным пленочным покрытием : монография / В. В. Дятлов ; Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Донецк : ДонГУЭТ, 2004. – 214 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

Проанализированы вопросы разработки научных основ сохраняемости яблок с защитным пленочным покрытием. Приведена технология обработки яблок композиционным составом на основе натриевой соли карбоксиметилцеллюлозы. Представлены результаты хранения яблок разных помологических и товарных сортов при холодильном хранении и без искусственного охлаждения.

243. **Жадан, В. З.** Влагообмен в плодоовощехранилищах / В. З. Жадан. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 197 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

Изложены результаты теоретического и экспериментального исследования закономерностей влагообмена между плодоовощной продукцией и воздухом. Показаны особенности влагообмена, механизм переноса теплоты и влаги в хранилищах, даны теоретические основы снижения потерь продукции. Приведена трактовка влагообмена как энергетического процесса, базирующегося на разработанной автором теории тепловлажностных процессов. Предложена простая расчетная формула потерь влаги, которая позволяет количественно оценить потери при охлаждении и хранении продукции.

244. **Зберігання** овочів / М.М. Івакін, Г.Л. Бондаренко, М. О. Склярєвський та ін. – Київ : Урожай, 1976. – 128 с. – Режим доступу до електронного каталога Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата зверення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

245. **Моисеев, А. М.** Гидравлическое транспортирование сырья в консервной и овощесушильной промышленности / А. М. Моисеев, Е. С. Черезов. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 71 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

246. **Нэш, М. Дж.** Консервирование и хранение сельскохозяйственных продуктов : справ. книга / М. Дж. Нэш ; под ред. В. И. Анискина. – Москва : Колос, 1981. – 311 с.



247. **Острик, А. С.** Бестарное транспортирование и хранение сырья в пищевой промышленности / А. С. Острик, Ю. Г. Кожанов, А. Д. Артёмов. – Киев : Техніка, 1984. – 151 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

248. **Пругар, Я.** Избыточный азот в овощах / Я. Пругар, А. Пругарова ; под ред. И. Ф. Бугаенко. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 127 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

249. **Смирнов, В. П.** Заготовки, хранение и реализация картофеля, плодов и овощей : справочник / В. П. Смирнов. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 223 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

250. **Справочник** технолога плодоовощного производства : справочник / сост. М. Куницына. – СанктПетербург : ПрофиКС, 2001. – 478 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

251. **Филатов, В. И.** Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства / В. И. Филатов, Г. И. Баздырев, М. Г. Обьедков ; под ред. В. И. Филатова. – Москва : Колос, 1999. – 724 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

Освещены вопросы, касающиеся заготовок, поставок, транспортирования, хранения и реализации картофеля и плодоовощной продукции. Систематизированы основные общегосударственные нормативно-инструктивные документы, а также материалы по заготовкам и поставкам этой продукции.



252. **Харденбург, Р. Е.** Промышленное хранение фруктов, овощей, цветов и рассады : справочник / Р. Е. Харденбург, А. Е. Ватада, Ч. Ю. Ванг. – Москва, 1994. – 158 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

### Навчальні видання

253. **Бедин, Ф. П.** Сохранность фруктов, овощей и зерна. Теплофизические, физиологические и транспортные свойства : учеб. пособие / Ф. П. Бедин, Е. Ф. Балан, Н. И. Чумак. – Одесса : Холод. техника и технология, 2000. – 450 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

254. **Камінський, В. Д.** Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посібник / В. Д. Камінський, М. Б. Бабич. – Одеса : АСПЕКТ, 2000. – 460 с.

255. **Колобов С. В.** Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учеб. пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. – Москва : Дашков и К, 2012. – 400 с.

В учебном пособии представлена характеристика основных видов свежих плодов и овощей; раскрыты особенности их перевозки различными видами транспорта, условия и способы хранения. Акцент сделан на вопросах технологии продуктов переработки плодов и овощей: рассмотрены основные методы консервирования свежих плодов и овощей; процессы, протекающие в плодоовощном сырье при консервировании; технология консервирования; экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей. Пособие содержит учебно-справочный материал по организации перевозки и хранения плодов и овощей.



256. **Курдина, В. Н.** Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных продуктов : учеб. пособие / В. Н. Курдина, Н. М. Личко. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : Колос, 1992. – 176 с. – Режим доступа до електронного каталога Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Описаны методы оценки качества сельскохозяйственной продукции, технологии послеуборочной обработки зерна, хранения плодов и овощей. Даны сведения по количественно-качественному учету продукции, а также основы переработки плодов и овощей. Материал изложен с учетом достижений науки и передового опыта в области хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

257. **Левитин, В. С.** Холодильные установки фруктохранилищ / В. С. Левитин, В. М. Шляховецкий. – Москва : Колос, 1974. – 144 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

258. **Назаров, Н. И.** Общая технология пищевых производств : учебник / Н. И. Назаров, А. С. Гинзбург, Г. А. Маршалкин ; под ред. Н. И. Назарова. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 360 с.

259. **Найченко, В. М.** Технологія зберігання і переробки плодів та овочів з основами товарознавства : підручник / В. М. Найченко. – Київ : Школяр, 2007. – 502 с. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Висвітлено практичні питання організації виробничо-технологічної лабораторії. Наведено оцінку товарної та технологічної якості, хімічного складу свіжих і консервованих плодів та овочів. Детально розглянуто процеси зберігання та переробки плодоовочевої продукції.





260. **Орлова, Н. Я.** Продовольчі товари. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н. Я. Орлова, П. Х. Пономарьов ; Київській національній торговельно-економічний університет. – 2-ге вид, переробл. та допов. – Київ : КНТЕУ, 2008. – 416 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

У підручнику висвітлено будову та класифікацію фруктів, ягід, овочів, грибів з урахуванням сучасних досягнень біохімії, фізіології рослин і агротехнічної науки, Наведено їхній хімічний склад, споживну цінність, безпечність і значення в раціональному харчуванні. Значну увагу приділено розкриттю факторів формування споживних властивостей свіжих фруктів, ягід, овочів, грибів та продуктів їхньої переробки у процесі товаропросування, а також визначенню економічної ефективності різних способів і термінів зберігання фруктів і овочів. Матеріал підручника перероблено і доповнено з урахуванням нових нормативних документів, досягнень в галузі товарознавства та виробництва фруктів і овочів та продуктів їхньої переробки.

261. **Осокіна, Н. М.** Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва : підручник / Н. М. Осокіна, Г. С. Гайдай. – Умань : Уманське видавниче-поліграфічне підприємство, 2005. – 614 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

262. **Широков, Е. П.** Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации : учебник. Ч. 1 : Картофель, плоды, овощи / Е. П. Широков, В. И. Полегаев. – Москва : Колос, 1999. – 254 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Освещены теоретические основы, методы и технологии хранения картофеля, плодов и овощей. Приведены способы переработки картофеля (производство крахмала, чипсов), овощей и плодов (тепловая стерилизация, сушка, замораживание, квашение, соление, приготовление варенья, джема). Рассмотрены основы стандартизации и сертификации.



263. **Экспертиза** свежих плодов и овощей : учеб. пособие / Т. В. Плотникова, В. М. Позняковский, Т. В. Ларина, Л. Г. Елисеева. – 2-е изд., стер. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2001. – 302 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

Книга содержит наиболее полный учебно-правочный материал по экспертизе плодовых, ягодных, бахчевых культур, картофеля и овощей, в том числе импортируемой продукции.

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

264. **Иукурдзе Э. Ж.** Разработка технологии хранения яблок и тыквы с применением защитного полимерного покрытия : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 "Первичная обработка, хранение зерна и другой продукции растениеводства" / Э. Ж. Иукурдзе ; Одесская государственная академия пищевых технологий. – Одесса : ОГАПТ, 1994. – 14 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

265. **Сердюк М. Є.** Наукові засади холодильного зберігання плодів з використанням обробки антиоксидантними речовинами [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 "Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів" / М. Є. Сердюк ; Одеська національна академія харчових технологій, Таврійській державний агротехнологічний університет. – Одеса : ОНАХТ, 2018. – 44 с. – Режим доступу до електронного архіву Одеської національної академії харчових технологій : <https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/3556> (дата звернення: 22.05.2020). – Назва з екрана.

Робота присвячена розробці наукових засад холодильного зберігання зерняткових та кісточкових плодів з використанням обробки антиоксидантними речовинами. Досліджено вплив абіотичних чинників на зміни якості, збереженості та механізми функціонування імунної системи плодів. Експериментально доказана провідна роль низькомолекулярних антиоксидантних сполук при формуванні стрес-толерантності плодів яблуни та сливи, і високомолекулярних – плодів груші. Сформовано комплексні антиоксидантні композиції, встановлено оптимальні концентрації діючих речовин.



## Статті з наукових та фахових видань

266. **Иновационные** технологии хранения сырья и пищевых продуктов / С. Н. Серегин, О. Н. Каширина, К. В. Колончин, Г. А. Белозеров // Сахар. – 2011. – № 10. – С. 16–20
267. **Найченко, Е.** Азбука хранения яблок / Е. Найченко // Садоводство и виноградарство. Технологии и инновации. – 2017. – № 3-4 (5-6). – С. 80–83 ; 2016. – № 8 (61). – С. 18–19.
268. **Прісс О.** Антиоксидантний захист зелені петрушки для тривалого зберігання [Електронний ресурс] / О. Прісс, А. Кулик // Товари і ринки. – 2014. – № 1 (17). – С. 147–158 – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2014\\_1\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2014_1_18) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Доведено, що використання аграрного гідрогелю та антиоксидантів сприяє подовженню тривалості зберігання зелені петрушки на 40 - 55 діб, підвищує вихід товарної продукції на 26 % та максимально зберігає її біологічну цінність. Дослідженнями встановлено, що на перших етапах зберігання провідна роль у захисті зелені петрушки від стресу належить супероксиддисмутази й каталази, у подальшому – пероксидази. Запропонований спосіб доповнює антирадикальне коло антиоксидантного захисту зелені петрушки та регулює нормальний метаболізм речовин під час зберігання.



## Теоретичні основи методів консервування харчових продуктів Біоз. Анабіоз. Абіоз

### Книги

269. **Наместников, А. Ф.** Технология консервирования плодов и овощей : учеб. пособие / А. Ф. Наместников. – Москва : Пищепромиздат, 1955. – 127 с.
270. **Фізико-хімічні і біологічні основи консервного виробництва** / Б. Л. Флауменбаум, А. Т. Безусов, В. М. Сторожук, Г. П. Хомич. – Одеса : Друк, 2006. – 400 с.

У підручнику наведені технологічні особливості сировини для консервування, теоретичні основи методів консервування і наукове обґрунтування ряду технологічних процесів, які є загальними для більшості консервних виробництв.

### Навчальні видання

271. **Магомедов, М. Г.** Производство плодовоовощных консервов и продуктов здорового питания : учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / М. Г. Магомедов. – Санкт-Петербург, 2015. – 558 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua/vyrobnytstvo-plodoovochevykh-konservov.html> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

Изложены общие вопросы и производственно-технологические основы производства плодовоовощных консервов и продуктов здорового питания на основе тепловой стерилизации, консервирования сахаром, быстрого замораживания, сушки, молочнокислого и спиртового брожения, химических консервантов, а также современных технологий, основанных на мембранных процессах, использования ультрафиолетовых лучей, электрического тока высокой и сверхвысокой частоты, ультразвука и др. Рассмотрены технологии глубокой и комплексной переработки плодовоовощного сырья, нестандарт и вторичных отходов перерабатывающих производств. Освещены вопросы применения пищевых добавок и ингредиентов, технологии производства продуктов повышенной питательной и биологической ценности.



272. **Наместников А. Ф.** Технология консервирования тропических и субтропических фруктов и овощей : учеб. пособие / А. Ф. Наместников, А. Ф. Загибалов, А. С. Зверькова. – Киев; Одесса : Вища школа, 1989. – 352 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

Освещаются вопросы плодовоовощеконсервного производства в условиях субтропического и тропического климата. Показано, как объем, химический состав и биологические особенности плодов и овощей влияют на технологический процесс переработки и качество готового продукта. Рассматриваются вопросы технологических процессов съема, транспортировки, приемки и хранения тропических и субтропических плодов, технологии переработки плодов.

### Статті з наукових та фахових видань

273. **Демченко, С. В.** Микробиологические аспекты консервации корнеплодов моркови в процессе хранения / С. В. Демченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 23–26.

274. **Демченко, С. В.** Характеристика способов хранения сочного растительного сырья / С. В. Демченко / Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2005. – № 5-6. – С. 46–49

275. **Орлова Н.** Безпечність овочево-фруктових консервів [Електронний ресурс] / Н. Орлова, С. Казаченко, І. Кузьменко // Товари і ринки. – 2013. – № 2. – С. 162–168. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2013\\_2\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2013_2_19) (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.



## Основні методи консервування

### 7.1. Фізичні методи. Охолодження і заморожування

#### Книги. Довідники

276. **Бурмакин, А. Г.** Справочник по производству замороженных продуктов / А. Г. Бурмакин. – Ленинград : Пищевая промышленность, 1970. – 464 с.

В справочнике приведены основные сведения по технологии замороженных продуктов, быстрозамороженных плодов и овощей, а также замороженных кулинарных изделий и полуфабрикатов. Дано описание технологического оборудования, агрегатов, автоматов, контрольно-регулирующих приборов, скороморозильных аппаратов, холодильного оборудования, а также поточных линий по производству замороженных продуктов. Рассмотрен органолептический, теххимический и микробиологический контроль производства. Освещены вопросы по таре и упаковке, санитарно-гигиеническому режиму производства, технике безопасности, перевозке и реализации замороженных продуктов

277. **Грубы, Я.** Производство замороженных продуктов / Я. Грубы ; пер. с чешск. д. т. н., проф. И. Ф. Бугаенко. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 335 с.

В книге обсуждаются проблемы использования холода при производстве и хранении пищевых продуктов; рассматриваются источники холода, влияние замораживания и условий хранения на растительные и животные ткани и микроорганизмы, изменение химического состава при обработке холодом, морозильное оборудование, способы замораживания (в охлаждающем воздухе, охлаждающем растворе, контактное, в глубоком вакууме), требования к сырью, потребительской упаковке, складским помещениям.

278. **Рогов И. А.** Криосепарация сырья биологического происхождения : монография / И. А. Рогов, Б. С. Бабакин, Ю. А. Фатыхов. – Рязань : Наше время, 2005. – 288 с.

Даны результаты исследований физико-химических, теплофизических и электротрофических свойств пищевого сырья как объекта криобработки. Приведены методы оценки качественных показателей объектов криобработки и технологические рекомендации по холодильному хранению.





279. **Сімахіна Г. О.** Низькі температури у технологіях оздоровчих продуктів : монографія / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко. – Київ : Сталь, 2011. – 363 с.

Висвітлено наукові та практичні аспекти виробництва харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення з використанням низьких температур. Розкрито історію розвитку низькотемпературних технологій в Україні, показано їх прикладне застосування в процесі перероблення плодоовочевої сировини і одержання високоякісної та безпечної продукції з підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Подано інформацію про анатомію рослинних клітин, механізм кристалізації води під час заморожування вуглеводмісної сировини, низькотемпературну технологію зневоднення плодоовочевої сировини, біохімічний склад сублімованих продуктів і їх вплив на живий організм.

280. **Стрингер М.** Охлажденные и замороженные продукты / М. Стрингер, К. Деннис ; под науч. ред. Н. А. Уваровой. – Санкт-Петербург : Профессия, 2004. – 496 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

В справочнике дается подробное описание формирующегося рынка охлажденных продуктов, процессов подготовки сырья к производству, новейших технологий замораживания и температурных режимов. Обсуждаются такие актуальные вопросы производства как упаковка, хранение, транспортировка, безопасность, требования к производству, микробиологические риски, санитарный контроль и многое другое. Особое внимание уделено качеству продукта и его безопасности для потребителя, а, следовательно, режимам холодильной обработки, необходимому оборудованию и его размещению, принципам и средствам мониторинга температурных режимов и применяемым хладагентам. Полному рассматриваются процессы изготовления, хранения и сбыта.

281. **Техника** блочного вымораживания : монография / О. Г. Бурдо, С. И. Милинчук, В. П. Мордынский, Д. А. Харенко. – Одесса : Полиграф, 2011. – 294 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

Книга содержит сведения по развитию теории и техники разделения растворов новым методом – методом блочного вымораживания. Эффективность способа доказывается с помощью математического и экспериментального моделирования системы «пищевой раствор – блок льда – холодильная машина», привлекаются принципы эксергетического анализа. Рассматриваются перспективы механического, циркуляционного и акустического воздействия для интенсификации тепломассопереноса. Представляются инженерные методики расчета и оптимизации конструктивных и режимных параметров систем блочного вымораживания большой производительности для концентрирования и фракционирования различных пищевых растворов.



282. **Холод** и технология пищевых продуктов / И. Судзиловский, А. Богатырев, И. Рогов, Н. Мизерецкий. – Ижевск : Печать-Сервис, 1996. – 217 с.

283. **Чижов, Г. Б.** Тепло-физические процессы в холодильной технологии пищевых продуктов / Г. Б. Чижов. – 2-е изд., перераб. – Москва : Пищевая промышленность, 1979. – 271 с.

В книге обобщены материалы мировой и отечественной литературы, а также собственные исследования автора в области холодильной технологии пищевых продуктов.

284. **Эванс, Дж. А.** Замороженные пищевые продукты : производство и реализация : пер. с англ. / Дж. А. Эванс. – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 440 с.

Предлагаемая книга может служить прекрасным справочником по технологиям замораживания и холодильному хранению пищевых продуктов. Первые главы посвящены описанию процесса замораживания и применяемым тепловым и физическим процессам.

### Навчальні видання

285. **Головкин, Н. А.** Холодильная технология пищевых продуктов : учебник / Н. А. Головкин. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 240 с.

В учебнике в соответствии с программой изложены принципы холодильной обработки и оценка условий хранения, а также характеристики процессов и изменений, происходящих в продуктах растительного и животного происхождения. Описаны теплофизические свойства и их изменения при холодильной обработке пищевых продуктов.

286. **Данилов, А. М.** Холодильная технология пищевых продуктов : учеб. пособие / А. М. Данилов. – Киев : Вища школа, 1974. – 256 с.

287. **Коренев, А. М.** Практикум по холодильной технологии пищевых продуктов и холодильной технике : учеб. пособие / А. М. Коренев, В. П. Харитонов. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 191 с.

288. **Лозовський, А. П.** Основи холодильних технологій : навч. посібник / А. П. Лозовський, О. М. Іванов. – Суми : Університетська книга, 2012. – 149 с.

У посібнику викладено основи холодильних технологій у переробній промисловості для обробки, переробки та зберігання сировини і продукції рослинного та тваринного походження. Наведено основні способи отримання та використання штучного холоду на різних стадіях технологічного процесу. Висвітлено сутність термодинамічних процесів і оборотних колових циклів холодильників, схеми холодильних машин і установок, їх калоричні розрахунки.



289. **Масліков, М. М.** Холодильна технологія харчових продуктів : навч. посібник / М. М. Масліков. – Київ : НУХТ, 2007. – 335 с.

Розглянуто склад і властивості харчових продуктів, зміни, що відбуваються в них, способи холодильного оброблення, методи розрахунку режимів охолодження, заморожування, зберігання, прилади для контролю цих режимів. Наведено технології вироблення харчових продуктів, що найчастіше є об'єктами холодильного оброблення.

290. **Мещеряков, Ф. Е.** Основы холодильной техники и холодильной технологии : учебник / Ф. Е. Мещеряков. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 560 с.

В первой части излагаются теоретические основы искусственного охлаждения, рассматриваются типичные для предприятий торговли и общественного питания холодильные машины и установки, автоматизация этих установок, стационарные холодильники, торговое холодильное оборудование, бытовые холодильники, устройства ледяного и льдосоляного охлаждения, способы заготовки естественного и производства искусственного водного льда. Значительное место в этой части книги отводится вопросам проектирования и технической эксплуатации холодильников и холодильного оборудования. Вторая часть книги посвящена основам холодильной технологии пищевых продуктов. Здесь изложены теория холодильной обработки и хранения пищевых продуктов, общий принцип и способы их консервирования, консервирование посредством холода, практические способы охлаждения, замораживания, хранения, отепления и размораживания продуктов, прогрессивные методы интенсификации этих процессов и применяемая для их осуществления аппаратура. Необходимые сведения даются также по замораживанию кулинарных изделий. Специальная глава книги посвящена холодильному транспорту.

291. **Филиппов, В. И.** Холодильная технология пищевых продуктов : учебник : в 3-х ч. Ч. 2 : Технологические основы / В. И. Филиппов, М. И. Кременевская, В. Е. Куцакова. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2008. – 576 с.

Рассматриваются технологические аспекты процессов холодильного консервирования пищевых продуктов. Изложены состав и свойства пищевых продуктов, значение микроорганизмов при холодильном консервировании, условия хранения и транспортировки различных видов сырья и продуктов их переработки. Приведены технические средства, применяемые в современной холодильной технологии пищевых продуктов.

292. **Холодильная** технология пищевых продуктов : учебник : в 3 ч. Ч. 1 : Теплофизические основы / А. В. Бараненко, В. Е. Куцакова, Е. И. Борзенко, С. В. Фролов. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2008. – 224 с.

Рассмотрены способы хранения при холодильной обработке, изучены требования к режимам отепления, размораживания и проанализированы способы определения теплофизических, электрических, и механических характеристик для пищевых продуктов.



293. **Холодильная** технология пищевых продуктов : учебник : в 3 ч. Ч. 3 : Биохимические и физико-химические основы / В. Е. Куцакова, А. В. Бараненко, Т. Е. Бурова, М. И. Кременевская. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2011. – 272 с.

В третьей части учебника рассмотрены биохимические процессы, происходящие в продуктах животного и растительного происхождения при охлаждении, замораживании, холодильном хранении и отеплении. Рассмотрены химический состав и строение тканей животного и растительного происхождения, процессы дыхания и брожения в продуктах растительного происхождения и аутолитические процессы в тканях животного происхождения. Дан анализ влияния скорости протекания биохимических процессов на качество конечных продуктов.

294. **Шавра, В. М.** Основы холодильной техники и технологии пищевых отраслей промышленности : учеб. пособие / В. М. Шавра. – Москва : ДеЛипринт, 2002. – 126 с.

В книге в краткой и доступной для широкого круга читателей форме приведены теоретические основы, конструктивные особенности и рассмотрены основные процессы, происходящие в холодильных машинах и установках пароконденсационного типа и системах кондиционирования воздуха, широко используемых в различных отраслях пищевой промышленности, на предприятиях торговли и общественного питания, а также на средствах наземного и водного транспорта. Даны основы расчета важнейших элементов холодильных установок и систем кондиционирования воздуха, рассмотрены схемы их автоматизации и требования безопасной эксплуатации. Описаны основные процессы, происходящие при холодильном консервировании различных пищевых продуктов, приведен их состав и рекомендуемые режимы обработки. В Приложении приведены термодинамические свойства основных хладагентов, используемых в холодильных машинах различного типа, которые необходимы для их расчета и анализа.

### Статті з наукових та фахових видань

295. **Власенко, Н. А.** Роль інноваційних технологій для підвищення конкурентоспроможності консервних підприємств / Н. А. Власенко // Автоматика. Автоматизация. Электротехнические комплексы и системы. – 2009. – № 1. – С. 192–197.

Була розглянута доцільність впровадження технології заморожування сировини з метою подовження сезону переробки та випуску конкурентоспроможної продукції.

296. **Голованова, М.** Інтеграція України до європейського ринку органічної замороженої продукції / М. Голованова, З. Каменева, В. Хижа // Маркетинг в Україні. – 2019. – № 4 (115) : лип.-серп. – С. 21–33.

297. **Калюнов, В. С.** Холодильные системы и пищевые технологии – эффективное взаимодействие / В. С. Калюнов // Холодильная техника. – 2013. – № 1. – С. 38–40.



298. **Масліков, М. М.** Способи швидкого заморожування харчових продуктів / М. М. Масліков // Мясное дело. – 2006. – № 3. – С. 36–38.
299. **Погожих, Н. И.** Развитие научных основ повышения качества экспертизы замороженных пищевых продуктов / Н. И. Погожих, Д. Н. Одарченко // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. – 2013. – Ч. 1. – С. 462–463.
300. **Потапов, В. О.** Математичне моделювання контактного заморожування / В. О. Потапов, Д. П. Семенюк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 443–450.
301. **Потапов, С. Г.** Швидке заморожування харчових продуктів / С. Г. Потапов, М. М. Масліков // Холод. – 2003. – № 5. – С. 32–35.
302. **Семенюк, Д. П.** Сучасний стан ринку заморожених продуктів та швидкозаморозильного обладнання / Д. П. Семенюк, В. А. Куценко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 1 (7). – С. 200–207.
303. **Сімахіна, Г. О.** Вода в біологічних об'єктах при охолодженні і заморожуванні / Г. О. Сімахіна // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1998. – № 4 Ч. 1. – С. 30–31.
- Встановлення співвідношення фракцій вільної і зв'язаної води для різних видів рослинної сировини в широкому діапазоні початкової вологості методом диференційної скануючої калориметрії. Виявлено, що саме фракції зв'язаної води відіграють вирішальну роль у збереженні цілісності клітин матеріалів при заморожуванні, що перешкоджає руйнуванню та небажаному перетворенню біокомпонентів.
304. **Сінат-Радченко, Д. Є.** Наближена оцінка термінів зберігання заморожених харчових продуктів [Електронний ресурс] / Д. Є. Сінат-Радченко, М. М. Масліков // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 2. – С. 139–145. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2018\\_24\\_2\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2018_24_2_17) (дата звернення: 16.05.2020). – Назва з екрана.
305. **Современные** технологии и оборудование для холодильной обработки и хранения пищевых продуктов / Г. А. Белозеров, М. А. Дибрасулаев, В. Н. Корешков и др. // Холодильная техника. – 2009. – № 4. – С. 18–22.
306. **Яковенко, М. Н.** Производство замороженных продуктов – индустриальная основа общественного питания / М. Н. Яковенко // Продукты & ингредиенты. – 2004. – № 1. – С. 26–27.



307. **Янчева, М. О.** Вивчення властивостей гідроколоїдів під час процесу заморожування-розморожування / М. О. Янчева, В. А. Большакова, Т. С. Желева // Харчова промисловість. – 2014. – Вип. 16. – С. 42–45.

### 7.1.1. Технологія швидкозаморожених плодів та овочів

#### Книги

308. **Барская, И. Э.** Эффективность производства быстрозамороженной плодоовощной продукции / И. Э. Барская, И. А. Ладыжанский, В. Т. Федоренко. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 141 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

309. **Иновационные** технологии переработки плодоовощной продукции / под ред. С. Родригес, Ф. А. Н. Фердандеса. – Санкт-Петербург : Профессия, 2014. – 456 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

Одной из основных задач пищевой промышленности является получение высококачественной плодоовощной продукции, обладающей хорошими органолептическими свойствами, длительным сроком хранения и высокой пищевой ценностью. Для их выполнения разрабатываются и внедряются новые технологии переработки овощей и фруктов, рассматриваемые в предлагаемой книге, в том числе озонирование, обработка облучением, обработка в импульсном электрическом поле высокой интенсивности и обработка под высоким давлением, а также жарка в вакууме и использование съедобных покрытий. Рассмотрены проблемы УФ-обработки и применения мембранных технологий, ферментативной мацерации, концентрирования вымораживанием и замораживания, описано влияние применяемых технологий на органолептические свойства и пищевую ценность плодоовощной продукции, а также использования фруктовых соков как носителей микроорганизмов с пробиотическими свойствами и олигосахаридов-пребиотиков.





310. **Заморожені** плодово-ягідні напівфабрикати: якість, безпека, ефективність : монографія : 135-річчю НУХТ присвячується / А. І. Українець, Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко, С. В. Камінська ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Сталь, 2019. – 375 с.

Результати виконаних теоретичних та експериментальних досліджень, репрезентованих у монографії, показують ефективність поєднання у складі заморожених напівфабрикатів різних плодово-ягідних культур, сумісних за своїми технологічними показниками, природним набором біокомпонентів із точки зору синергізму їхньої дії. Таким чином, на думку авторів, можна створити напівфабрикати різного функціонального спрямування – адаптогенного, імуномодулюючого, радіопротекторного, дезінтоксикаційного тощо.

311. **Харденбург Р. Е.** Промышленное хранение фруктов, овощей, цветов и рассады : справочник / Р. Е. Харденбург, А. Е. Ватада, Ч. Ю. Ванг. – Москва, 1994. – 158 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

### Навчальні видання

312. **Биоэнергетические** основы холодильной технологии хранения фруктов и овощей : учеб. пособие / Е. Ф. Балан, И. Г. Чумак, В. Г. Картофяну, Э. Ж. Иукурдзе. – Одеса : Техника-Инфо, 2004. – 244 с.

313. **Сімахіна Г. О.** Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посібник / Г. О. Сімахіна, А. І. Українець ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2010. – 294 с.

314. **Энергосберегающие** холодильные технологии транспортировки, хранения и дозаривания фруктов : учеб. пособие / Б. С. Бабакин, Р. Б. Айтикеев, М. И. Воронин и др. – Москва : ДеЛи плюс, 2013. – 192 с.

В монографии рассмотрен вопрос транспортировки бананов рефрижераторным транспортом (морским, железнодорожном, автомобильном и контейнерами). Представлены направления по применению энергосберегающих холодильных технологий при обработке холодильных камер, холодильном хранении и дозаривании фруктов. Особое внимание уделено получению озono-воздушных смесей и озono-водных растворов для предпродажной подготовки плодоовощной продукции, даны результаты исследований. Рассмотрены вопросы применения различных типов генераторов озона в асептических холодильниках, дана их классификация. Указаны направления применения низкотемпературной плазмы в пищевой промышленности. Описано современное холодильное хранение плодоовощной продукции в газовых средах.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

315. **Нгуен, Н. В. З.** Розробка процесів холодильної технології плодів манго методами теплофізичного моделювання : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / В. З. Нгуен ; Одеська державна академія холоду. – Одеса, 2008. – 20 с.

Робота присвячена експериментально-теоретичному дослідженню ряду властивостей плодів манго та розробці процесів двох альтернативних технологій їх холодильного зберігання – у свіжому вигляді, в умовах формування ними модифікованого газового середовища (МГС, індивідуальна упаковка), і процесу заморожування окремих плодів або м'якоті манго, розфасованої у контейнери.

## Статті з наукових та фахових видань

316. **Авилова, С. В.** Влияние низких температур хранения на микробиологические и физико-химические показатели плодов яблок / С. В. Авилова, А. А. Грызунов, А. А. Ванькова // Холодильная техника. – 2014. – № 9. – С. 54–57.

На основании выполненного комплекса исследований установлена номенклатура показателей качества яблок, определяющих их хранимоспособность при отрицательных температурах. Из их числа определены базовые показатели – содержание сахаров, органических кислот, пектиновых и дубильных веществ, твердость кожицы и мякоти. Исследован качественный и количественный состав микроорганизмов на поверхности и внутри плодов яблок в зависимости от температуры хранения.

317. **Активация** трансформації пектинових речовин ягід із зв'язаного стану у вільний та водорозчинну форму під час заморожування / Р. Ю. Павлюк, Т. В. Крячко, С. С. Стоєв та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 98–105.

318. **Алимов, А. В.** Микробиологическая оценка овощей в процессе замораживания и низкотемпературного хранения / А. В. Алимов, М. Е. Цибизова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 7. – С. 46–49.

Исследованные микробиологической чистоты кабачков, лука репчатого и томатов, собранных в свежем виде, замороженных при различных температурных режимах, а также в процессе длительного низкотемпературного хранения. Были проведены исследования по изучению влияния электрохимически активированного раствора на обсемененность овощей после ополаскивания и последующего замораживания и хранения.

319. **Богдан, А.** Охлаждение, заморозка и хранение ягодной продукции / А. Богдан // Ягодник. – 2019. – № 3 (14), лип. – С. 68–69.



320. **Борисова, А. В.** Влияние длительности хранения на химический состав и антиоксидантные показатели свежих и замороженных овощей / А. В. Борисова, Н. В. Макарова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3. – С. 36–38.

В результате исследования химического состава, физико-химических и антиоксидантных свойств замороженных томатов и перца в течение 9 мес хранения, моркови и тыквы в течение 6 мес хранения установлено, что к концу срока хранения наблюдается значительное снижение антиоксидантных показателей всех овощей. Томаты и перец в замороженном состоянии дольше сохраняют свои антиоксидантные свойства.

321. **Борщ, Г. Г.** Вплив заморожування та холодильного зберігання овочів на життєздатність мікроорганізмів / Г. Г. Борщ, С. О. Белінська // Проблеми харчування. – 2003. – № 1. – С. 71–73.

322. **Белінська С.** Трансформація форм води при зберіганні та заморожуванні квасолі стручкової овочевої [Електронний ресурс] / С. Белінська, І. Клячин // Товари і ринки. – 2015. – № 1. – С. 154–162. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2015\\_1\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2015_1_19) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

323. **Бут, О.** Первое, второе и компот: Потенциал рынка. Замороженные готовые блюда / О. Бут // Мир продуктов. – 2008. – №6. – С. 32–35.

324. **Волохов, В.** Інноваційні IT-рішення в ягідництві: як керувати процесом вирощування і заморожування з мобільного пристрою / В. Волохов // Ягідник. – 2019. – № 1 (12), лют. – С. 82–83.

325. **Вплив** теплової обробки та низьких температур на хімічний склад столового буряку / М.І. Погожих, А.М. Одарченко, Т.В. Карбівнича та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 249–256.

Досліджено вплив теплової обробки та дії низьких температур на хімічний склад столового буряку як основного компонента замороженого напівфабрикату овочевої суміші для перших та других страв. Виявлено закономірності зміни основних компонентів хімічного складу продукту залежно від тривалості попередньої теплової обробки та температури заморожування.



326. **Глубокая** заморозка. Результат исследования замороженных овощных смесей центром экспертиз // Food UA. Продукты Украины + Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование : Food UA. Продукты Украины. – Киев : Smart Capital, 2018. – № 2 (86). – С. 6–9 – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

327. **Гореньков, Э. С.** Технологии холодильной обработки и транспортирования плодов и овощей / Э. С. Гореньков // Пищевая промышленность. – 1997. – № 9. – С. 41.

328. **Губина М. Д.** Замороженные ягоды как стратегический запас для переработки в межсезонный период / М. Д. Губина, Н. А. Лучина // Пищевая промышленность. – 2010. – № 8. – С. 46–47.

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

Установлено, что замораживание плодов абрикосов и алычи при температурах -12, -18 и -30°C и последующее 3, 6 и 9-месячное их хранение при температуре -18°C способствуют снижению численности микроорганизмов на плодах в пределах 78-90%.

330. **Дятлов, В. В.** Інноваційні технології за умов холодильного зберігання свіжих плодів, овочів та грибів [Електронний ресурс] / В. В. Дятлов, І. І. Медведкова, Н. О. Попова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. — Вип. 1 (11). – С. 103–111. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2010\\_1\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2010_1_21) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

331. **Заморська І.** Підвищення вітамінної цінності замороженого пюре з вишні [Електронний ресурс] / І. Заморська // Товари і ринки. – 2008. – № 2. – С. 81–85. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2008\\_2\\_14](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2008_2_14) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.



332. **Інноваційна** технологія замороженого дрібнодисперсного пюре із ягід журавлини [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, С. С. Стоєв, С. М. Лосєва // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Вип. 1 (1). – С. 61–69. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2013\\_1\(1\)\\_\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(1)__10) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
333. **Камєнєва Н.** Оцінка якості заморожених томатів у власному соку [Електронний ресурс] / Н. Камєнєва // Товари і ринки. – 2008. - № 2. – С. 85–90. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2008\\_2\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2008_2_15) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
334. **Конвективное** и вакуумно-испарительное охлаждение пищевых продуктов / Н. Н. Малахов, Н. Б. Горбачев, С. И. Галаган, С. И. Меркушев / Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С. 89–90.
335. **Консервування:** охолодження і глибоке заморожування // Харчова і переробна промисловість. – 2001. – № 5. – С. 23–25.
336. **Мікробіологічна** оцінка якості заморожених напівфабрикатів із дикорослих ягід [Електронний ресурс] / В. О. Коваленко, Д. М. Одарченко, А. І. Кудряшов, С. В. Штих та ін. // Товарознавство та інновації. – 2012. – Вип. 4. – С. 149–154. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tti\\_2012\\_4\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tti_2012_4_25) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
337. **Нанотехнології** заморожених пюре із плодів цитрусових з унікальними характеристиками [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Н. М. Тимофєєва, Н. П. Максимова та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Вип. 1 (1). – С. 27–36. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2013\\_1\(1\)\\_\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(1)__6) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
338. **Нове** в технології отримання заморожених ягід та пюре з рекордними характеристиками [Електронний ресурс] / Р. Ю. Павлюк, В. В. Погарська, Г. В. Носіченко, Ю. П. Какадій, Л. М. Соколова та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Вип. 1 (1). – С. 3–9. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2013\\_1\(1\)\\_\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(1)__3) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.





339. **Одарченко А.** Зміни анатомічної будови заморожених ягід залежно від попередньої обробки [Електронний ресурс] / А. Одарченко // Товари і ринки. - 2012. – № 1. – С. 117–122. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2012\\_1\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2012_1_16) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
340. **Одарченко А. М.** Дослідження фізичного стану води в замороженому гомогенізованому напівфабрикаті борщової заправки методом ЯМР [Електронний ресурс] / А. М. Одарченко, Т. В. Карбівнича, Є. Л. Гасай // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 1. – С. 253-258. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2011\\_1\\_42](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_1_42) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
341. **Орлова Н.** Безпечність заморожених напівфабрикатів із томатних овочів [Електронний ресурс] / Н. Орлова, Н. Каменєва // Товари і ринки. – 2009. – № 2. – С. 173–178. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2009\\_2\\_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2009_2_27) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
342. **Орлова Н.** Реологічні властивості заморожених напівфабрикатів із томатних овочів [Електронний ресурс] / Н. Орлова, С. Белінська, Н. Каменєва // Товари і ринки. – 2011. – № 2. – С. 144–149. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2011\\_2\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2011_2_21) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
343. **Особливості** процесу заморожування грибів глива звичайна та продуктів їх переробки [Електронний ресурс] / М. І. Погожих, Д. М. Одарченко, В. В. Піддубний, С. В. Штих // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 177–183. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2012\\_1\\_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_1_29) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
344. **Осокіна, Н. М.** Якість плодів вишні за різних способів заморожування [Електронний ресурс] / Н. М. Осокіна, О. В. Васишина // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 3. – С. 203–208. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuokht\\_2015\\_21\\_3\\_25](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnuokht_2015_21_3_25) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.





345. **Підвищення** транспортабельності ягід смородини, призначеної для заморожування / О. Черевко, М. Погожих, А. Одарченко та ін. // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 6 (79). – С. 6–8.

346. **Потапов, В. О.** Математичне моделювання процесу охолодження рослинної сировини в холодильній камері / В. О. Потапов, О. Г. Дьяков, В. В. Качалов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12) – С. 186–191.

347. **Почицкая, И. М.** Моделирование безопасности продуктов на основе предиктивной микробиологии для *L. Monocytogenes* в замороженных смесях овощей / И. М. Почицкая, И. Е. Лобазова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 9. – С. 40–43.

348. **Сімахіна, Г. О.** Вплив фракцій води на температурну стабілізацію біокомпонентів рослинної сировини при заморожуванні [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2009. – № 29. – С. 14–17. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/739> (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

У роботі з'ясовано особливості заморожування рослинної сировини залежно від співвідношення фракцій вільної та зв'язаної води. Наведено результати досліджень фазових переходів вода : лід, лід : вода у різних рослинних матеріалах та дані щодо їх практичного використання при встановленні оптимальних умов заморожування біологічних об'єктів.

349. **Сімахіна, Г. О.** Ефективність використання кріопротекторів при заморожуванні дикорослих і культивованих ягід [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, С. В. Халапсіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 3. – С. 179–185. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/27062> (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

Обґрунтовано доцільність використання в технологіях заморожування рослинної сировини кріопротекторів – сполук, здатних запобігати розвитку ушкоджень біологічних об'єктів при їх заморожуванні і подальшій дефростації. Проведено порівняльні дослідження впливу попереднього оброблення ягід різними групами органічних та мінеральних кріопротекторів на здатність рослинних матеріалів до холододових адаптацій і, як наслідок, до збереження цілісності структури мембран та клітин ягід і зменшення втрат цінних біологічно активних речовин при тривалому зберіганні та дефростації.



350. **Сімахіна, Г. О.** Зміни біохімічних показників дикорослих ягід при заморожуванні [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, С. В. Халапсіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 5. – С. 225–231. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2015\\_21\\_5\\_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_5_29) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

Розглянуто способи холодильного оброблення дикорослих ягід заморожуванням як найбільш ефективного сучасного методу консервування; причини кріоушкоджень рослинних клітин, що призводять до зниження харчової та біологічної цінності розморожених напівфабрикатів; вибір режимів заморожування, які сприяють формуванню дрібнокристалічного льоду, що забезпечує цілісність клітинних стінок. Дослідження, проведені на дикорослих ягодах із різною текстурою, показали переваги високих швидкостей заморожування як з точки зору мінімізації втрат цінних біокомпонентів сировини, так і з позицій досягнення високих органолептичних показників продукції після заморожування і дефростації. Дотримання оптимальних умов заморожування виключає необхідність додаткового використання штучних консервантів, забезпечує отримання продукції високої якості та безпеки, яка відповідає усім принципам здорового харчування.

351. **Сімахіна, Г. О.** Обґрунтування вибору сортів плодів та ягід для заморожування [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, О. М. Корихалова, А. О. Островська // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10-11. – С. 87–90. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/361/3/> (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

Обґрунтовано вибір сортів плодів і ягід, придатних для низькотемпературного оброблення, з підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Наведено результати досліджень із заморожування ягід.



352. **Сімахіна, Г. О.** Особливості заморожування ягід з ніжною текстурою [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, С. В. Халапсіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 4. – С. 198–205. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2015\\_21\\_4\\_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2015_21_4_27) (дата звернення: 18.05.2020).– Назва з екрана.

Зазначено, що найбільш ефективний сучасний спосіб зберігання соковитої рослинної продукції – це її заморожування. Використане в дослідженні швидке заморожування за температур  $-30 - -35^{\circ}\text{C}$  надало змогу одержати якісні напівфабрикати з ягід суниці, які після зберігання протягом 6 міс і дефростації відзначаються цілісністю текстури, кольором, запахом, смаком і біокомпонентним складом вихідної сировини. На прикладі ягід садової суниці обґрунтовано та вивчено оптимальні умови заморожування матеріалу з ніжною текстурою, які забезпечують мінімальні втрати клітинного соку одержаних напівфабрикатів за дефростації. Ці втрати є результатом кріоушкоджувальних фізичних впливів на клітину, які залежать від фазового переходу води в лід і формування кристалів льоду певної структури. Для формування дрібнокристалічної структури льоду, яка відзначається мінімальними кріоушкодженнями, ягідну сировину з ніжною текстурою доцільно перед заморожуванням обробляти розчинами ефективних кріопротекторів і заморожувати разом із квітколожем.

353. **Сімахіна, Г. О.** Структурні і біохімічні зміни білкових сполук при заморожуванні дикорослих ягід [Електронний ресурс] / Г. О. Сімахіна, С. В. Халапсіна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 2. – С. 158–165. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jsrui/bitstream/123456789/361/3/> (дата звернення: 18.05.2020).– Назва з екрана.

Відродження вітчизняної харчової промисловості, доведення виробленої нею продукції до конкурентоспроможного стану можливе завдяки впровадженню новітніх технологічних процесів із використанням нового обладнання і розширенням спектра сировинних матеріалів. У статті обґрунтовано та експериментально констатовано факт структурних і біохімічних перетворень білкових сполук дикорослих ягід (на прикладі смородини *Ribes nigra* L.) під впливом низьких температур. Дія низьких температур викликає ряд позитивних змін у структурі біокомпонентів ягід смородини. Зокрема, збільшується частка легкорозчинних білкових фракцій, підвищується повноцінність білків, полегшується їх перетравність протеолітичними ферментами.



354. **Способ** виробництва заморожених напівфабрикатів на основі журавлини та калини / Д. М. Одарченко, М. С. Одарченко, А. І. Кудряшов, О. О. Сюсель // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2013. – № 4(10). – С. 31–33. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte\\_2013\\_4-10\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2013_4-10_9) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.
355. **Шишкина, Н. С.** Техника и технология холодильной обработки плодов и овощей / Н. С. Шишкина // Пищевая промышленность. – 2005. – № 9. – С. 19.
356. **Эффективные** решения для охлаждения ягод // Ягодник. – 2019. – № 2, трав. – С. 66.

## 7.2. Фізико-хімічні. Сушіння

### 7.2.1. Способи сушки

#### Книги. Довідники

357. **Атаназевич, В. И.** Сушка пищевых продуктов : справ. пособие / В. И. Атаназевич. – Москва : ДеЛи, 2000. – 296 с.
358. **Гуйго, Э. И.** Сублимационная сушка в пищевой промышленности : монография / Э. И. Гуйго, Н. К. Журавская, Э. И. Каухчешвили. – 2-е изд., переработ. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 433 с.
- В книге подробно изложены теоретические основы процесса сублимационной сушки; химия, биохимия и технология сублимационной сушки пищевых продуктов; аппаратурное оформление с учетом специфики различных видов сырья, а также способов сублимационной сушки (атмосферной и вакуумной); основы расчета и проектирования промышленных сублимационных установок; методы упаковки и хранения сублимированных продуктов (включая применение современных упаковочных средств); восстановление и специфика кулинарной обработки сублимированных пищевых продуктов; перспективы дальнейшего развития метода сублимационной сушки пищевых продуктов.
359. **Долинский, А. А.** Кинетика и технология сушки распылением / А. А. Долинский, К. Д. Малецкая, В. В. Шморгун. – Киев : Наукова думка, 1987. – 221 с.
360. **Календерьян, В. А.** Теплообмен и сушка в движущемся плотном слое / В. А. Календерьян, В. В. Корнараки. – Киев : Вища школа, 1982. – 160 с.
361. **Камовников, Б. П.** Вакуум-сублимационная сушка пищевых продуктов : Основы теории, расчет и оптимизация / Б. П. Камовников, Л. С. Малков, В. А. Воскобойников. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 288 с.



362. **Красников, В. В.** Кондуктивная сушка / В. В. Красников. – Москва : Энергия, 1973. – 288 с.

В книге дано систематическое изложение теоретических основ кинетики и динамики кондуктивной и комбинированной сушки различных материалов, разработанных автором и основанных на современных представлениях теории теплообмена, сведениях о формах связи влаги с влажными материалами, а также аналитических и экспериментальных исследованиях автора и обобщения работ других исследователей. Рассматриваются методы интенсификации процессов сушки, приводятся новые методы расчета сушильных устройств кондуктивной и комбинированной сушки.

363. **Кремнев, О. А.** Скоростная сушка / О. А. Кремнев, В. Р. Боровский, А. А. Долинский. – Киев : Гостехиздат УССР, 1963. – 384 с.

364. **Кришер, О.** Научные основы техники сушки : монография : пер. с нем. / О. Кришер ; пер. Д. М. Левина ; под ред. А. С. Гинзбурга. – Москва : Издательство иностранной литературы, 1961. – 540 с.

Основные проблемы процесса сушки – одного из насущных вопросов современной техники – до настоящего времени не находили достаточно полного и всестороннего освещения в зарубежной научной литературе. Книга является одной из немногих монографий, посвященной этому вопросу. В ней рассматриваются основные положения теории тепло- и массообмена в применении к процессу сушки. Монография знакомит читателя с физическими явлениями, сопровождающими сушку материала. В ней содержатся численные примеры, а также полезные таблицы и графики, необходимые для практических расчетов.

365. **Куцакова, В. Е.** Интенсификация тепло- и массообмена при сушке пищевых продуктов / В. Е. Куцакова, А. Н. Богатырев. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 236 с.

366. **Лебедев, П. Д.** Сушка инфракрасными лучами / П. Д. Лебедев. – Москва : Госэнергоиздат, 1955. – 232 с.

367. **Лезеке, Г. В.** Сушка и обезвоживание пищевых продуктов : пер. с англ. / Г. В. Лезеке ; под ред. М. В. Лыкова. – Москва : Пищепромиздат, 1959. – 246 с.

368. **Лыков, А. В.** Молекулярная сушка / А. В. Лыков, А. А. Грязнов. – Москва : Пищепромиздат, 1956. – 272 с.

369. **Лыков, А. В.** Теория сушки капиллярно-пористых коллоидных материалов пищевой промышленности / А. В. Лыков, Л. Я. Ауэрман. – Москва : Пищепромиздат, 1946. – 287 с.



370. **Лыков, М. В.** Сушка распылением / М. В. Лыков. – Москва : Пищепромиздат, 1955. – 204 с.

В книге обобщены теоретические и экспериментальные данные о сушке распылением различных растворов. Изложена методика выбора и расчета распыливающих аппаратов, теплового расчета распылительной сушильной установки и вспомогательного оборудования. В книге приводятся принципиальные положения по выбору оптимального режима сушки различных растворов и описываются схемы работы распылительных сушилок.

371. **Михайлов, Ю. А.** Сушка перегретым паром / Ю. А. Михайлов. – Москва : Энергия, 1967. – 200 с.

Книга посвящена методу сушки влажных материалов перегретым водяным паром при атмосферном и повышенном давлениях. Рассматриваются основы теории высокотемпературной сушки, кинетика и динамика сушки перегретым паром и методом сброса давления, физико-механические и физико-химические изменения, претерпеваемые влажным материалом при термообработке и сушке в среде водяного пара. В книге освещаются вопросы комбинирования сушки перегретым паром с некоторыми технологическими процессами.

372. **Семенов, Г. В.** Вакуумная сублимационная сушка / Г. В. Семенов. – Москва : ДеЛи плюс, 2013. – 264 с.

В книге описана история развития теоретических представлений и путей практической реализации высокоэффективного метода обезвоживания предварительно замороженных пищевого сырья и готовых продуктов, ферментов, фармацевтических препаратов и многих других гермолабильных материалов посредством сублимации льда в вакууме. При использовании современных технологий замораживания, изменения продуктов минимальны, а последующее удаление влаги происходит обычно в очень щадящих температурных режимах. В результате вакуумная сублимационная сушка обеспечивает уровень качества, значительно превосходящий этот показатель при других применяемых сегодня традиционных технологий сушки. Рассмотрены во взаимосвязи физические основы предварительного замораживания и последующего вакуумного обезвоживания, тепломассообмена при различных вариантах энергоподвода, этапы инженерных расчетов основных параметров процесса и оборудования, технология и экономические показатели промышленных производств.





373. **Семенов, Г. В.** Сублимационная сушка пищевых продуктов / Г. В. Семенов, И. С. Краснова. – Москва : ДеЛи, 2018. – 293 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua/sublimaciya-sushka.html> (дата обращения: 3.06.2020). – Название с экрана.

В книге описана история развития теоретических представлений и путей практической реализации высокоэффективного метода обезвоживания предварительно замороженных пищевого сырья и готовых продуктов, ферментов, фармацевтических препаратов и многих других термолabileльных материалов посредством сублимации льда в вакууме в щадящих температурных режимах. В результате вакуумная сублимационная сушка обеспечивает уровень качества, значительно превосходящий этот показатель при других применяемых сегодня традиционных технологий сушки. Показаны роль и вклад ведущих отечественных специалистов в создание теории, технологии, оборудования и промышленных производств. Рассмотрены во взаимосвязи физические основы предварительного замораживания и последующего вакуумного обезвоживания, тепломассообмен при различных вариантах энергоподвода, этапы инженерных расчетов основных параметров процесса и оборудования, технология и экономические показатели промышленных производств.

374. **Смольский, Б. М.** Внешний тепло- и массообмен в процессе конвективной сушки / Б. М. Смольский ; Белорусский государственнй университет. – Минск : Белгосун-та, 1957. – 205 с.

#### Навчальні видання

375. **Лыков, А. В.** Теория сушки : учеб. пособие / А. В. Лыков. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Энергия, 1968. – 472 с.

В книге подробно излагаются статика, кинетика и динамика процесса сушки влажных материалов (коллоидных капиллярнопористых тел) при разных способах подвода тепла (конвекцией, теплопроводностью, тепловым излучением и при воздействии переменного влeктромагнитного поля). Перенос тепла и влаги рассматривается на основе современной теории тепло- и массообмена, термодинамики необратимых процессов и учения о формах связи влаги с влажными материалами. Основной задачей теории сушки является разработка методов расчета длительности сушки, расхода тепла на испарение и нагрев материала, а также методов определения оптимального режима сушки с учетом изменения технологических и структурно-механических свойств влажного материала в процессе его сушки.

376. **Процеси і апарати харчових виробництв** : навч. посібник / В. М. Стабников, М. Г. Бойченко, В. А. Задніпраний та ін. ; за ред. В. М. Стабникова ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Вища школа, 1975. – 375 с.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

377. **Буляндра, А. Ф.** Научно-технические основы выбора рациональных режимов сушки и расчета сушильных установок пищевой промышленности : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / А. Ф. Буляндра ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1978. – 48 с.
378. **Вербицкий, Б. И.** Исследование процесса сушки некоторых коллоидных капиллярнопористых пищевых продуктов при инфракрасном нагреве : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.02.14 / Б. И. Вербицкий. – Киев, 1974. – 36 с.
379. **Демидов, С. Ф.** Интенсификация процесса конвективной сушки пищевых продуктов в комбинированном агрегате : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / С. Ф. Демидов ; Ленинградский технологический институт холодильной промышленности. – Ленинград, 1980. – 19 с.
380. **Иванов, М. П.** Оптимизация процесса конвективной сушки пищевых продуктов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / М. П. Иванов ; Ленинградский технологический институт холодильной промышленности. – Ленинград, 1987. – 16 с.
381. **Литвиненко, А. М.** Совершенствование процесса и оборудования для сушки пищевых кристаллических материалов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / А. М. Литвиненко ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1992. – 21 с.
382. **Луцик, Ю. П.** Интенсификация процесса сушки связнодисперсных пищевых продуктов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Ю. П. Луцик ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1983. – 25 с.
383. **Падохин, В. В.** Исследование и разработка методов оптимизации и аппаратурных решений конвективной сушки пищевых продуктов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / В. В. Падохин ; Ленинградский технологический институт холодильной промышленности. – Ленинград., 1979. – 23 с.



384. **Шутьок, В. В.** Науково–методологічні засади ресурсозбережних енерготехнологічних комплексів сушіння харчових продуктів : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / В. В. ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 41 с.

У роботі вирішено науково-технічну проблему створення науково-методологічних засад синтезу сушильних комплексів для харчових сировини та продуктів з підвищенням енергоефективності, зниженням ресурсомісткості й технологічного навантаження для довкілля. Розроблено науково-методологічні засади моделювання процесів тепловологоперенесення під час сушіння харчових сировини та продуктів конвективним і комбінованим з мікрохвильовим способами. Розроблено методологію аналізу енергетичної ефективності та оптимізації сушильних установок. Здійснено комплексне дослідження можливості використання жому цукрових буряків як альтернативного твердого палива.

### Статті з наукових та фахових видань

385. **Дубкова, Н. З.** Влияние формы и поверхности млеющих тел на кинетику сушки и технологии пищевых продуктов / Н. З. Дубкова, В. Ф. Шаратфундинов, А. Н. Николаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 7. – С. 8–11.

386. **Жидко, В. И.** Определение конечной влажности продукта при сушке в однозонном сушильном аппарате непрерывного действия с кипящим слоем / В. И. Жидко, В. С. Ковалев, В. И. Гоштовт // Пищевая промышленность. – 1974. – Вып. 18. – С. 87–91.

387. **Завалий, А. А.** Влияние формы отражающих поверхностей на равномерность облучения продукта сушки в инфракрасной сушильной камере / А. А. Завалий, И. В. Янович // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 91–95.

388. **Зыков, А. В.** Проблемы моделирования процессов сушки [Электронный ресурс] / А. В. Зыков // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 30. – С. 48–51. – Режим доступа к электронным ресурсам Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2015\\_47\(1\)\\_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2015_47(1)_16). (дата обращения 16.05.2020). – Название с экрана.

Рассматривается моделирование процессов сушки на основе совместного решения уравнений массоотдачи, фильтрации и диффузии влаги в пористом слое с учетом влияния механизма капиллярного торможения. В работе приведены результаты теоретических исследований первого периода сушки.



389. **Іващенко, Н. В.** Узагальнення кінетики сушіння зв'язнодисперсних структурованих харчових продуктів [Електронний ресурс] / Н. В. Іващенко, О. Ф. Буляндра, В. В. Шутюк // Цукор України. – 2012. – № 6-7 (78-79). – С. 38–41. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Cu\\_2018\\_3\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Cu_2018_3_6) (дата звернення: 16.05.20). – Назва з екрана.

390. **Календерьян, В. А.** Теплоперенос в процессе сушки плотного слоя дисперсного материала при микроволновом подводе теплоты / В. А. Календерьян, И. Л. Бошкова, Н. В. Волгушева // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2008. – № 25, ч. 2. – С. 94–95.

391. **Касаткин, В. В.** Сушка термолabileльных материалов на установках непрерывного действия / В. В. Касаткин, И. Ш. Шумилова // Пищевая промышленность. – 2006. – № 10. – С. 12–13.

Разработана установка непрерывного действия для сублимационной сушки жидких термолabileльных продуктов пищевого назначения с производительностью по испаряемой влаге 1 кг/ч. Установка снабжена системой управления. Установка позволяет получать лиофилизированные концентраты с влажностью 3,5-4,5 %.

392. **Касьянов, Г. И.** Криосублимированная вода, получаемая в процессе сублимационной сушки пищевого сырья / Г. И. Касьянов, И. Е. Сязин // Холодильная техника. – 2015. – № 3. – С. 38–41.

393. **Каухчешвили, Н. Э.** Влияние температуры теплообменной поверхности десублиматора на интенсивность отвода влаги при низкотемпературной вакуумной сушке продуктов / Н. Э. Каухчешвили, А. Ю. Харитонов // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2015. – № 3. – С. 42–43.

394. **Коррекция** режимов сушки по кратности рециркуляции сухой и газовой фаз / А. В. Дранников, Д. А. Бритиков, А. В. Калинина, Т. Н. Тертычная // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 28–30.

395. **Кретов, И. Т.** Способ сублимационной сушки пищевых продуктов в сверхвысокочастотном поле / И. Т. Кретов, С. В. Щахов, А. С. Белозерцев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 9. – С. 24.

396. **Мазур, А. М.** Кинетика сушки / А. М. Мазур // Пищевая промышленность. – 1989. – № 4. – С. 35–37.

397. **Масалитин, Б. С.** Изучение закономерностей кинетики сушки и теплообмена термолabileльных материалов в вихревом псевдооживленном слое / Б. С. Масалитин, И. С. Долгополов, Н. И. Яловой // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 1. – С. 45–48.



398. **Математические** модели теплопереноса в процессе сушки дисперсных материалов при использовании микроволновой энергии / В. А. Календерьян, И. Л. Бошкова, Н. В. Волгушева, Е. А. Островская // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 1. – С. 51–54.
399. **Моделирование** процесса вакуум-сублимационной сушки пищевых продуктов в поле СВЧ / И. Т. Кретов, А. И. Шашкин, С. В. Шахов и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 65–68.
400. **Николаенко, С. В.** Построение кривой сублимационной сушки / С. В. Николаенко // Пищевая промышленность. – 1989. – № 4. – С. 39–40.
401. **Норкулова, К. Т.** Управление процессом сушки сельскохозяйственной продукции электронагревом при некоторых стационарных параметрах / К. Т. Норкулова, Ж. Э. Сафаров, В. Ф. Умаров // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 12. – С. 51–54.
402. **Овчарова, Г. П.** Функциональные продукты сублимационной сушки / Г. П. Овчарова, М. Ю. Абреч, Е. Ю. Непорожня // Пищевая промышленность. – 2008. – № 2. – С. 14–15.
403. **Пенто, В. Б.** Технология и техника сушки / В. Б. Пенто // Пищевая промышленность. – 2005. – № 9. – С. 24–25.
404. **Погожих, М. І.** Дослідження кінетики ЗТП-сушіння у функціональних місткостях із полімерних матеріалів [Електронний ресурс] / М. І. Погожих, М. М. Цуркан // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 2 (14). – С. 329–335. – режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2011\\_2\\_52](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_2_52). (дата звернення: 16.05.20). – Назва з екрана.
- Розглянуто питання визначення впливу адгезійних властивостей поверхні функціональної місткості на кінетику ЗТП-сушіння харчової сировини. Розроблено методику та проведено дослідження ступеня змочуваності низки полімерних матеріалів.
405. **Подгорный, С. А.** Термодинамический подход в теории сушки / С. А. Подгорный, Е. П. Кошевой, В. С. Косачев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 4. – С. 88–91.
406. **Подгородецкая, Е. О.** К вопросу повышения энергоэффективности конвективной сушки / Е. О. Подгородецкая // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 12 (189). – С. 34–37.
407. **Попов, А. М.** Изменение баланса объемов пищевых материалов в процессе сушки / А. М. Попов, В. В. Тихонов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. – № 2. – С. 26–30.



408. **Попов, А. М.** Использование фазовой диаграммы дисперсных систем при исследовании процесса сушки / А. М. Попов, Л. Н. Берязева, А. Л. Майтаков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 21–22.
409. **Попов, А. М.** Чувствительность влажных пищевых материалов к сушке и методы ее оценки / А. М. Попов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. – № 2. – С. 32–34.
410. **Потапов, В. А.** Фильтрационная сушка при повышенном давлении / В. А. Потапов, Е. Н. Якушенко, О. Ю. Гриценко [Электронный ресурс] // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2015. – Т. 2, вип. 47. – С. 134–137. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2015\\_47\(2\)\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2015_47(2)_35) (дата звернення: 17.05.2020). – Назва з екрана.
411. **Распределение** температурных полей в частице с треугольной симметрией при сушке перегретым паром / А. Н. Остриков, Д. С. Сайко, Л. И. Лыткина, С. А. Шевцов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 72–77.
412. **Рівновага**, механізм і кінетика процесів екстрагування та сушіння / Є. М. Семенишин, Н. Я. Цюра, Т. І. Римар, А. С. Крвавич // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2016. – Т. 80, вип. 1. – С. 38–43.
413. **Семенов, Г. В.** Выбор режимов замораживания и сублимационной сушки термолабильных объектов / Г. В. Семенов, Н. В. Шейн, Т. Л. Троянова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 38–41.
414. **Семенов, Г. В.** Интенсификация процессов вакуумной сушки жидких и пастообразных материалов / Г. В. Семенов, Г. Д. Шабетник // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 4 (269). – С. 39–43.
415. **Семенов, Г.В.** Сушка термолабильных продуктов в вакууме технология XXI века / Г.В. Семенов, Г.И. Касьянов // Пищевая технология. – 2001. – № 4. – С. 5–13.
416. **Снежкин, Ю. Ф.** Математическое моделирование динамики сушки коллоидных капиллярно-пористых тел в условиях кипящего слоя [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Снежкин, Н. Н. Сороковая // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2016. – Т. 80, вип. 1. – С. 78–82. – Режим доступа к электронным ресурсам Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2016\\_80\\_1\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2016_80_1_17) (дата обращения: 16.05.20). – Название с экрана.





417. **Снежкин, Ю. Ф.** Математическое моделирование динамики сушки коллоидных капиллярно-пористых тел в условиях кипящего слоя [Электронный ресурс] / Ю. Ф. Снежкин, Н. Н. Сорокова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2016. – Т. 80, вип. 1. – С. 78–82. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2016\\_80\\_1\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2016_80_1_17) (дата звернення: 17.05.2020). – Назва з екрана.

418. **Сорокова, Н. М.** Математичне моделювання динаміки сушіння капілярно-пористих тіл циліндричної форми кінцевої довжини / Н. М. Сорокова // Харчова промисловість. – 2008. – Вип. 6. – С. 69–71.

419. **Способ сушки** термолабильных материалов в ленточной сушильной установке с применением теплового насоса / Н. Н. Сорокова, Ю. Ф. Снежкин, Р. А. Шапарь, Р. Я. Сороковой // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2015. – Т. 2, вип. 47. – С. 91–97.

Излагается способ непрерывной сушки термолабильных материалов, который позволяет сократить время сушки, обеспечить энергосбережение при сохранении высокого качества продукции. Приводится схема ленточной сушильной установки для реализации данного способа.

420. **Титова, Л. М.** Кинетическая модель в обобщенных координатах процесса сушки пищевых волокон в кипящем слое / Л. М. Титова, И. Ю. Алексанян, Ю. А. Максименко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 72–74.

На основе метода анализа размерностей теории подобия получено критериальное уравнение процесса сушки пищевых волокон в псевдооживленном слое. Полученная критериальная зависимость может быть использована при проектировании рациональных сушильных установок кипящего слоя. Математическая модель позволяет переходить от лабораторных масштабов к промышленным с достаточной степенью надежности.

421. **Энергетически эффективный** способ сушки пищевых продуктов при комбинированном теплоподводе / А. А. Шевцов, А. В. Дранников, С. А. Барышников, Ю. В. Фурсова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 58–59.

422. **Эффективность** применения тепловых насосов в процессах конвективной сушки / Ю. Ф. Снежкин, Д. М. Чалаев, В. С. Шаврин и др. // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 30. – С. 185–189.



## 7.2.2. Підготовка сировини

### 7.2.2.1. Сортування, миття та очищення сировини

#### Книги

423. **Гладушняк, А. К.** Машины для мойки консервного сырья и тары / А. К. Гладушняк. – Москва : Пищевая промышленность, 1973. – 77 с.

#### Навчальні видання

424. **Марценюк, О. С.** Процеси і апарати харчових виробництв : підручник / О. С. Марценюк, Л. М. Мельник ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2011. – 407 с.

Викладено основи технічної гідравліки, розглянуто механічні, гідромеханічні, теплові та масообмінні процеси харчових виробництв. Розглянуто теорію та методи розрахунків визначальних параметрів, розмірів і продуктивності типових процесів та апаратів за допомогою рівнянь балансу теплоти, маси та діючих сил. Описано конструкції апаратів різних типів та призначення (насоси, подрібнювальні, формувальні, сортувальні, фільтрувальні, перемішувальні машини, холодильні та випарні установки), проаналізовано їх особливості, недоліки, переваги та способи удосконалення. Висвітлено загальні положення з культивування мікроорганізмів як важливого технологічного процесу, простежено його основні фази, надано відомості про апарати, що застосовуються для цього.

#### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

425. **Поперечний, А. М.** Наукове обґрунтування впливу механічних коливань на інтенсифікацію процесів переробки харчової сировини : автореф. дис... д-ра техн. наук : 05.18.12 / А. М. Поперечний ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2004. – 36 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено вплив низькочастотних механічних коливань (вібрацій) на інтенсифікацію процесів: миття харчової сировини (на прикладі субпродуктів), ультрафільтраційного концентрування біологічних рідин (м'ясокісткових бульйонів, соєвого молока), конвективного сушіння рослинних матеріалів в аеровіброкиплячому шарі (топінамбура, хрину, гліду) і сушіння та термічної обробки різноманітної харчової сировини інфрачервоним нагріванням у віброкиплячому шарі (соєвих бобів, крохмалю, зерен пшениці, окари). Установлено раціональні параметри досліджених процесів. Запропоновано ряд прогресивних технологічних схем і вдосконаленого обладнання для безвідходної переробки харчової сировини з застосуванням механічних коливань.



426. **Терешкін, О. Г.** Наукове обґрунтування комбінованих процесів та розробка ресурсозберігаючого устаткування для очищення овочевої сировини [Електронний ресурс] : автореф. дис....док. техн. наук: 05.18.12 / О. Г. Терешкін ; Харківській державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2014. – 43 с.– Режим доступу до електронного архіву Харківського державного університету харчування і торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2143> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Роботу присвячено науковому обґрунтуванню комбінованих процесів та розробці ресурсозберігаючого устаткування для очищення овочевої сировини. Доведено необхідність створення і впровадження у виробництво екологічно безпечного універсального і багатоопераційного компактного устаткування, що дозволить переробляти різні види овочевої сировини та випускати продукцію високої якості. Розроблено науково-теоретичні основи комбінованих процесів очищення овочевої сировини. Розроблено оригінальні методики та установки, за допомогою яких отримані експериментальні данні, що підтверджують адекватність висунутих теоретичних моделей процесів очищення овочів, а також ефективність використання комбінованих способів та актуальність створення нового ресурсозберігаючого устаткування. Визначено раціональні режими та конструктивні параметри устаткування для проведення комбінованих процесів очищення плодів солодкого перцю, бульб картоплі та цибулі ріпчастої та розроблено апарати для їх реалізації

### Статті з наукових та фахових видань

427. **Всеволодов, А. Н.** Применение метода анализа размерностей для описания процесса мойки растительного сырья / А. Н. Всеволодов // Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. – 2014. – Вип. 2 (85). – С. 149–153

428. **Выродов, Д. А.** Визуально-спектрофотометрические методы оценки и сортировка плодов томата на стадии разной степени зрелости / Д. А. Выродов, Е. Д. Жужа // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 8. — С. 31–37.

429. **Дейниченко Г.** Аппарат для очистки корнеклубнеплодов: преимущества очевидны / Г. Дейниченко, О. Терешкин, Д. Дмитриевский // Питание и общество. –2008. – № 9. – С. 14–15

430. **Дейниченко, Г. В.** Сучасні напрями вдосконалення процесів та устаткування для очищення плодово-овочевої сировини / Г. В. Дейниченко, О. Г. Терешкін // Прогресивна техніка та технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі. – 2013. – Ч. 1. – С. 330–331.



431. **Дослідження** процесів комбінованого способу очищення плодів гарбуза [Електронний ресурс] / Г. В. Дейниченко, О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков, І. В. Шевченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2015. – Вип. 1 (21). – С. 131–139. – Режим доступу до електронного архіву Харківського національного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspu/handle/123456789/551> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Проаналізовано основні поширені способи очищення гарбуза від насіння та шкірки, виявлено низку недоліків та запропоновано шляхи вирішення проблемних питань. Запропоновано використання комбінації процесів теплової та механічної обробки для очищення гарбуза, наведено основні результати попередніх досліджень, подано геометричну форму робочих органів.

432. **Жук В.** Вплив вологотермічної обробки на біологічну цінність зернової квасолі [Електронний ресурс] / В. Жук, Л. Баля // Товари і ринки. – 2010. – № 1. – С. 116–120. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2010\\_1\\_17\\_551](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2010_1_17_551) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

433. **Иванина, О. Н.** Методы очистки плодоовощного сырья от кожуры / О. Н. Иванина // Пищевые технологии и оборудование. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 9. – С. 6–9.

434. **Крисак Ф. М.** Особливості отримання і оптимізації впливу тонких водяних струменів високого тиску на процес миття рослинної сировини [Електронний ресурс] / Ф. М. Крисак // Наукові нотатки. – 2014. – Вип. 44. – С. 145–148. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nn\\_2014\\_44\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nn_2014_44_24) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

435. **Оптическая** сортировка плодов и ягод: новые перспективы развития садоводства // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2018. – № 2 (10), квіт. – С. 77–76.

436. **Терешкін, О. Г.** Дослідження впливу структурно-механічних характеристик плодів перцю солодкого на процес різання під час його очищення / О. Г. Терешкін, Д. В. Горелков, В. В. Дуб // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 291–296.



437. **Терешкін, О. Г.** Ефективність упровадження машини для очищення плодів перцю солодкого на підприємствах харчової промисловості / О. Г. Терешкін, М. А. Дядюк, Д. В. Горелов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 273–281.

#### 7.2.2.2. Теплова обробка сировини. Бланшування. Обжарка та пасерування

##### Книги

438. **Мальский, А. Н.** Процесс обжаривания овощей и автоматизация обжарочных печей / А. Н. Мальский. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 159 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

439. **Нові** технічні рішення в проектуванні обладнання для теплової обробки харчової сировини. У 3 ч. Ч. 2 : Використання електроконтактного нагрівання в процесах жарення кулінарної продукції : монографія / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна та ін. ; за заг. ред. О. І. Черевка, В. М. Михайлова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2012. – 151. – Режим доступу до електронного архіву Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jsrui/handle/123456789/61> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

У монографії досліджено інтенсифікацію процесів жарення кулінарної продукції шляхом використання електроконтактного нагрівання. в основу роботи покладено ідею комбінування поверхневих методів нагрівання з ЕКН. Досліджено інтенсифікацію процесів жарення кулінарної продукції шляхом використання електроконтактного нагрівання. в основу роботи покладено ідею комбінування поверхневих методів нагрівання з ЕКН.



440. **Плевако, В. П.** Нові технічні рішення в проектуванні обладнання для теплової обробки харчової сировини. У 3 ч. : монографія. Ч. 3 : Підвищення ефективності теплового обладнання з інфрачервоним нагріванням / В. П. Плевако, С. М. Костенко, І. П. Педорич ; за заг. ред. О. І. Черевка, В. М. Михайлова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2012. – 130 с. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

441. **Потапов, В. О.** Нові технічні рішення в проектуванні обладнання для теплової обробки харчової сировини. У 3 ч. : монографія. Ч. 1 : Підвищення ефективності жарильного обладнання з використанням кремнійорганічних речовин / В. О. Потапов, О. В. Петренко ; за заг. ред. О. І. Черевка, В. М. Михайлова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2012. – 139с. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

442. **Ткачев, Р. Я.** Обжарка овощей и рыбы при производстве консервов / Р. Я. Ткачев. – Москва : Пищепромиздат, 1961. – 91 с. – Режим доступа к електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

### Навчальні видання

443. **Батутіна А. П.** Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посібник / А. П. Батутіна, Л. М. Коваль, В. В. Чук ; Центральна спілка споживчих товариств України ; Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут. – Кам'янець-Подільський : Медобори-2006, 2013. – 352 с.





444. **Малежик І. Ф.** Процеси і апарати харчових виробництв : підручник / І. Ф. Малежик, П. С. Циганков, П. М. Немирович, О. С. Марценюк, О. С. Бессараб ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2003. – 400 с.

Висвітлено засади технічної гідравліки, а також гідромеханічні, теплові, масообмінні та механічні процеси харчових виробництв. Розкрито основи теорії та методів розрахунку типових процесів і апаратів. Описано конструкції апаратів основних типів. Розглянуто основні фізичні властивості рідин, запропоновано критерії подібності теплових процесів. Розкрито суть поняття термодифузії, визначено фактори, що впливають на хід процесу кристалізації. Освещены основы технической гидравлики, а также гидромеханические, тепловые, массообменные и механические процессы пищевых производств. Раскрыты основы теории и методов расчета тепловых процессов и аппаратов. Описаны конструкции аппаратов основных типов. Рассмотрены основные физические свойства жидкости, предложены критерии подобия тепловых процессов. Раскрыта суть понятия термодиффузии, определены факторы, влияющие на ход процесса кристаллизации.

445. **Черевко О. І.** Процеси та апарати жаріння харчових продуктів : навч. посібник / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна ; Харківська державна академія технології та організації харчування. – Харків, 2000. – 332 с. – Режим доступу до електронного архіву Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2422> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Розглянуто теплові процеси та апарати, які використовуються під час виробництва жарених та випечених виробів на підприємствах харчування, малих харчових виробництв та харчової промисловості. Значної уваги приділено аналізу нових розробок конструкцій жарильних апаратів з високими теплотехнічними параметрами, які дозволяють інтенсифікувати процес, скоротити енергетичні витрати, підвищити якість виробів тощо. Посібник розраховано на використання в навчальному процесі під час підготовки магістрів і спеціалістів кваліфікації інженер-механік і інженер-технолог підприємств харчування і харчових виробництв, а також може бути корисним аспірантам, науковим співробітникам і широкому колу спеціалістів, які займаються питаннями розробки, виготовлення і експлуатації харчового технологічного обладнання.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

446. **Бураков, В. П.** Контактный метод обжарки корнеплодов в многоярусной обжарочной печи [Электронный ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 "Процессы и аппараты пищевых производств" / В. П. Бураков ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса : ОТИПП, 1982. – 22 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/6603> (дата обращения : 27.05.2020). – Название с экрана.

В работе разработана принципиально новая промышленная конструкция контактной обжарочной печи непрерывного действия, обеспечивающая получение обжаренных корнеплодов и лука высокого качества с разовым использованием масла. Аналитически изучены тепломассообменные процессы, происходящие в слое продукта при контактной обжарке. Предложена новая конструкция контактной обжарочной печи и установлены рациональные технологические режимы её работы. Предложены уравнения, описывающие динамику движения материального потока по ступеням обжарки. Предложено новое конструктивное решение перемешивающих органов, позволяющих качественно улучшить процесс обжарки. Печь прошла производственные и ведомственные испытания, передана промышленности и рекомендована к серийному изготовлению.

447. **Ефремов Ю. И.** Интенсификация тепловых процессов обработки овощей : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 "Процессы, машины и агрегаты пищевой промышленности" / Ю. И. Ефремов ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса : ОТИПП, 1990. – 16 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/6603> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

448. **Лебединец, І. В.** Підвищення ефективності процесів та обладнання для теплової обробки харчових продуктів іч-випромінюванням : автореф. дис. ...канд. техн. наук : 05.18.12 / І. В. Лебединець ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2003. – 19с.

Розроблено комбінований спосіб теплової обробки харчових продуктів, яким передбачено етап нагрівання ІЧ-випромінюванням у пароповітряному середовищі та технологічний процес виробництва м'ясорослинних січених виробів "Санаторні", реалізація яких дозволяє знизити матеріальні та енергетичні втрати та досягти високої якості готової кулінарної продукції. З метою реалізації комбінованого способу розроблено комбінований апарат для теплової обробки КАТОХП-0,02, який відрізняється багатofункціональним призначенням.



449. **Поперечный А. Н.** Комбинированные процессы пассерования сырья : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 "Процессы и аппараты пищевых производств" / А. Н. Поперечный ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса : ОТИПП, 1986. – 22 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/6603> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

450. **Ферапонтов А. С.** Исследование процесса радиационно-конвективного обжаривания корнеплодов и лука с предварительной подсушкой : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.12 "Процессы и аппараты пищевых производств" / А. С. Ферапонтов ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса : ОТИПП, 1980. – 23 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/6603> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

#### Статті з наукових та фахових видань

451. **Ахмедов, М. Э.** Математическое моделирование теплообменных процессов при высокотемпературной тепловой обработке консервов / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 7. – С. 24–26.

452. **Бординова В. П.** Влияние химического состава, вида обработки и сорта овощей на их антиоксидантную активность / В. П. Бординова, Н. В. Макарова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 5–7.

Рассмотрены результаты исследований, в том числе зарубежных, зависимости антиоксидантной активности некоторых видов овощей от их химического состава, сорта, вида тепловой обработки. Представлены примеры практического использования овощей в качестве противокислительного средства в жиросодержащих пищевых продуктах.



453. **Визначення** якісних показників продукції, виробленої з використанням ІЧ-нагрівання в умовах газового середовища [Електронний ресурс] / В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна, А. О. Шевченко та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2017. – Вип. 2 (26). – С. 323–334. – Режим доступу до електронного архіву Харківського національного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/2238> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Розроблено технологічні процеси виробництва м'ясних січених виробів в ІЧ-апаратах в умовах газового середовища (із підвищеним вмістом двоокису вуглецю), унаслідок реалізації яких зменшується тривалість теплової обробки та витрати маси. Установлено суттєве збільшення вмісту поліненасичених жирних кислот у дослідних виробах та покращення органолептичних показників готової продукції.

454. **Вплив** теплової обробки на зміну кольоропараметричних характеристик плодів яблук [Електронний ресурс] / А.А. Дубініна, Т.В. Щербакова, Т. М. Попова та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 2 (16). – С. 383–390. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2012\\_2\\_60](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_2_60) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

455. **Гладушняк, А. К.** Параметры тепловой обработки яблок и моркови / А. К. Гладушняк, О. А. Подгородецкий // Пищевая промышленность. – 1988. – № 7. – С. 24–25.

456. **Гудима А. И.** Влияние бланширования на активность окислительно-восстановительных и гидролитических ферментов зеленого горошка при замораживании и хранении / А. И. Гудима, М. А. Кожухова, Г. Н. Павлова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1991. – № 4-6. – С. 75–77.

457. **Гусарова О. В.** Вплив видів бланшування яблук на процес зневоднення під час виробництва чипсів [Електронний ресурс] / О. В. Гусарова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2018. – Вип. 1. – С. 147–156. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2018\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_1_13) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.



458. **Демидова А. В.** Влияние режимов бланшировки на физико-химические свойства и антиоксидантную активность фруктового сырья на примере вишни, сливы, черноплодной рябины, клубники / А. В. Демидова, Н. В. Макарова // Пищевая промышленность. Пищевая промышленность, 2016. – № 2. – С. 40–43.

Описано влияние режимов бланшировки как на химический состав (определяли содержание сухих веществ, фенолов, флавоноидов, антоцианов, сахаров, органических кислот), так и на антирадикальную (по методу DPPH) и антиоксидантную активность (по методу FRAP, в системе линолевой кислоты) на примере фруктового сырья: вишни, сливы, черноплодной рябины, клубники.

459. **Дмитренко Н. В.** Дослідження впливу попередньої гіротермічної обробки на теплові характеристики та ефективність процесу сушіння паренхімних тканин картоплі [Електронний ресурс] / Н. В. Дмитренко, С. О. Іванов, Л. В. Декуша, Ю. Ф. Снежкін // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Вип. 45 (2). – С. 162–166. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2014\\_45\(2\)\\_\\_37](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_45(2)__37) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

460. **Дослідження** функціональних можливостей апаратів для теплової обробки / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна, І. В. Лебединець // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 153–162. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського національного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

461. **Зінченко, І. М.** Дослідження впливу теплової обробки на якість грибів та грибних напівфабрикатів [Електронний ресурс] / І. М. Зінченко, В. А. Терлецька, Т. І. Іщенко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 2 (7). – С. 47–49. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/3849> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

462. **Котов, М. И.** Бланширователь [Електронний ресурс] / М. И. Котов, Н. Н. Петюшев, В. В. Литвяк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2012. – Вип. 41 (2). – С. 133–137. – Режим доступу до наукових ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2012\\_41\(2\)\\_\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_41(2)__30) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.



463. **Котов, М. И.** Тепловой расчет бланширователя [Электронный ресурс] / М. И. Котов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2012. – Вип. 41 (1). – С. 152–156. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2012\\_41\(1\)\\_\\_39](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_41(1)__39) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

464. **Курбанов Н. А.** Влияние термического воздействия на изменение антиоксидантной активности овощных корнеплодов / Н. А. Курбанов, Л. А. Крошук // Пищевая промышленность. – 2012. – № 11. – С. 50–51.

Изучено влияние различных видов термической обработки на антиоксидантную активность овощных корнеплодов: морковь, картофель и свёклу.

465. **Михайлов, В. М.** Використання R-функцій для математичного моделювання процесів теплової обробки [Електронний ресурс] / В. М. Михайлов, М. С. Синькоп, Л. О. Пархоменко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2015. – Вип. 2 (22). – С. 254–261. – Режим доступу до наукових ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2015\\_2\\_27](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2015_2_27) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

466. **Наконечна, Ю. Г.** Вплив теплової обробки грибів на вихід готового продукту / Ю. Г. Наконечна, А. К. Дьяконова, А. Т. Безусов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, вип. 29. – С. 264–266.

467. **Нестеренко Н.** Вплив бланшування на якість заморожених культивованих печериць [Електронний ресурс] / Н. Нестеренко, А. Іванюта, К. Мостика // Технічні науки та технології. – 2018. – № 2. – С. 228–235. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnt\\_2018\\_2\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tnt_2018_2_26) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

468. **Особенности** тепловой обработки пищевых продуктов в установках контактного типа / В. И. Курдюмов, Г. В. Карпенко, А. А. Павлушин, С. А. Сутягин // Известия вузов. Пищевая технология. – 2011. – № 4. – С. 90–91.

Предложена конструкция устройства для тепловой обработки контактного типа различных сыпучих продуктов. Установка позволяет осуществлять как обжаривание, так и сушку продуктов. Представлены оптимальные значения режимных параметров процессов.





469. **Палвашова Г. І.** Про нові підходи до бланшування зеленого горошку [Електронний ресурс] / Г. І. Палвашова, Реайд Шамкі Алі // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2009. – Вип. 36 (2). – С. 13–17. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2009\\_36\(2\)\\_\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2009_36(2)__6) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
470. **Потапов В.** Вплив параметрів бланшування на колірні характеристики томатів [Електронний ресурс] / В. Потапов, Т. Летута, С. Дубініна // Товари і ринки. – 2009. – № 1. – С. 69–77. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2009\\_1\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2009_1_12) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
471. **Тепловая** обработка моркови и качество консервов / В. А. Шелиманов, В. А. Грабошникова, М. М. Ходыркер, Ж. А. Петров // Пищевая промышленность. – 1989. – № 2. – С. 60–61.
472. **Токар, А. Ю.** Вплив оброблення баклажанів на зменшення всмоктування олії під час їх обсмажування [Електронний ресурс] / А. Ю. Токар, С. С. Миронюк // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2016.– Вип. 1 (23). – С. 181–192. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2016\\_1\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2016_1_18) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
473. **Тормосов, Ю. М.** Геометричне моделювання та оптимізація процесу теплової променевої обробки харчових продуктів / Ю. М. Тормосов // Геометричне та комп'ютерне моделювання. – 2007. – Вип. 19. – С. 151–159. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.
474. **Черевко, О. І.** Дослідження динаміки тепло- та масоперенесення за комбінованого процесу теплової обробки харчових продуктів / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2002. – Ч. 1. – С. 206–211. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.



475. **Черевко, О. І.** Дослідження нового енергозберігаючого процесу теплової обробки харчових продуктів / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Лебединець // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч. 1. – С. 313–320. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.
476. **Черевко, О. І.** Експериментальні дослідження способів теплової обробки з підвищеними показниками економічності / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Лебединець // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі. – 2002. – С. 143–145. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.
477. **Черевко, О. І.** Експериментальні дослідження теплової обробки харчових продуктів інфрачервоним випромінюванням у паровітряному середовищі / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Лебединець // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2002. – Вип.7. – С. 365–372. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.
478. **Черевко, О. І.** Регулювання складу газових середовищ як спосіб інтенсифікації теплової обробки харчових продуктів / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна // Проблеми техніки і технології харчових виробництв. – 2004. – С. 81–83. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.
479. **Черевко, О. І.** Розробка комбінованого способу та апарата для теплового оброблення харчових продуктів у пароповітряному середовищі / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Лебединець // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч. 1. – С. 338–347. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.
480. **Шевцов А. А.** Высокоэффективные обжарочные аппараты нового поколения [Електронний ресурс] / А. А. Шевцов, А. Г. Ткачев, Е. А. Острикова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 38 (1). – С. 304–310. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(1\)\\_72](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(1)_72) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.



481. **Яковлева, А. В.** Влияние тепловой обработки на структурно-механические свойства и пищевую ценность полуфабрикатов из клубней топинамбура / А. В. Яковлева, Н. Т. Шамкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 36–38.

С целью определения рационального способа подготовки клубней топинамбура для использования в производстве формованной кулинарной продукции исследовали влияние тепловой обработки традиционным способом (бланширование в воде) и тепловой обработки в пароконвектомате на структурно-механические свойства, а также на содержание незаменимых пищевых нутриентов в полуфабрикате из клубней топинамбура. Установлено, что рациональным способом подготовки клубней топинамбура для использования в производстве формованной кулинарной продукции является тепловая обработка в пароконвектомате продолжительностью 5 мин.

### 7.2.3. Технологія сушіння овочів, картоплі, плодів, фруктів, винограду

#### Книги. Довідники

482. **Белова Т. С.** Справочник мастера по переработке овощей, плодов и ягод / Т. С. Белова, В. И. Анохина, Ю. Д. Дмитровский. – Киев : Техніка, 1979. – 136 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

В справочнике приведена пищевая ценность и химический состав овощей, плодов и ягод районированных на Украине сортов. Описаны: технология производства основных видов консервной продукции, основное оборудование консервных и засолочных цехов, прогрессивные методы консервирования, учет и продуктовые расчеты. Даны нормы естественной убыли при транспортировании и хранении сырья и готовой продукции. Большое внимание уделено контролю качества продукции на всех этапах производства.

483. **Генин С. А.** Способы производства сушеных продуктов, не требующих варки / С. А. Генин ; ЦИНТИпищепром. – Москва, 1964. – 54 с.

484. **Кац З. А.** Производство сушеных овощей, картофеля и плодов : учебник / З. А. Кац. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва: Пищевая промышленность, 1984. – 216 с.

Описаны способы хранения сырья, конструкция и принцип действия машин и аппаратов по подготовке и сушке плодоовощного сырья. Приведены схемы производства сушеных овощей, картофелепродуктов, овощных и фруктовых порошков, рассмотрена технология быстрораствариваемых сушеных овощей. Рассмотрены линии для сушки и заводской обработки фруктов и винограда.



485. **Малежик, И. Ф.** Конвективно-высокочастотная сушка косточковых фруктов : монография / И. Ф. Малежик, В. П. Тарлев, А. С. Лупашко. – Кишинэу : Технический университет Молдовы, 2005. – 472 с.

486. **Производство** картофелепродуктов : справочник / Н. М. Маханов, А. М. Мазур, Р. Л. Ковганко, Н. А. Жоровин. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 246 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения : 18.05.2020). – Название с экрана.

Приведены характеристика картофеля, его химический состав; требования, предъявляемые к картофелю как к сырью для промышленной переработки; технологические схемы производства быстрозамороженных, сушеных и обжаренных картофелепродуктов и требования к их качеству.

487. **Сафарова, Ш. А.** Математическое описание процесса инфракрасной конвективной сушки томатной пасты / Ш. А. Сафарова, Д. Ш. Назарбаева, Ф. А. Сулейманов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 2. – С. 24–25.

488. **Сушеные** овощи и фрукты / В. А. Воскобойников и др. ; под ред. В. Н. Гуляева. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 190 с. .

489. **Технология** сушки картофеля, овощей и плодов / М. В. Антонов, И. И. Власов, М. К. Усатюк, В. В. Шустров ; под ред. М. В. Антонова. – Москва : Госторгздат, 1953. – 282 с.

#### **Авторефераты дисертацій на здобуття наукового ступеню**

490. **Бабеня, В. Ю.** Интенсификация процесса сушки картофеля в плотном слое : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.13 / В. Ю. Бабеня ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1984. – 22с.

491. **Котелевич, Н. И.** Исследование кинетики процесса сушки шиповника токами высокой частоты и другими способами энергоподвода : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Н. И. Котелевич ; Украинский государственный университет пищевых технологий. – Киев, 1994. – 20 с.



492. **Неміріч, О. В.** Наукове обґрунтування та розроблення технологій сушеної харчової продукції та харчових продуктів з її використанням [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / О. В. Неміріч ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 44 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/29349> (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

Робота присвячена розробленню науково обґрунтованих технологій харчових продуктів з використанням сушеної харчової продукції (СХП) шляхом формування та реалізації її функціонально-технологічного потенціалу за допомогою сушіння зі змішаним теплопідведенням (ЗТП-сушіння). Теоретично та експериментально обґрунтовано наукову концепцію роботи, яка полягає в тому, що в ході сушіння відбувається формування функціонально-технологічного потенціалу СХП (здатність до диспергування, гідратаційна, жирутримуюча, емульгуюча здатності, число аромату, стійкість при зберіганні), які дозволяють розробити, удосконалити, інтенсифікувати і адаптувати технології харчових продуктів з її використанням для різних умов виробництва з отриманням гарантованої доданої вартості.

493. **Писарєв, М. Г.** Удосконалення технологій переробки сучасних сортів картоплі з отриманням нових напівфабрикатів та консервованих продуктів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 "Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів" / М. Г. Писарєв ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/30266> (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

Робота присвячено використанню нових сортів картоплі у виробництві сушених, охолоджених та заморожених напівфабрикатів. Розроблено інноваційні способи сушіння картоплі із застосуванням комбінованих методів енергопідведення. Досліджено процес сушіння картоплі конвективним, ІЧ-конвективним та НВЧ-конвективним способом. Визначено оптимальні режими сушіння з метою отримання продукції високої якості. Обґрунтовано та досліджено вплив попереднього оброблення картоплі на зміни хімічного складу та якісні показники напівфабрикатів. Запропоновано способи зниження вмісту крохмалю в картоплі для виробництва дієтичних напівфабрикатів. Удосконалено технології отримання сушених, охолоджених, заморожених напівфабрикатів із картоплі, у тому числі, дієтичних.



494. **Реут, О. В.** Биохимические основы интенсификации процесса сушки белокочанной капусты : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / О. В. Реут ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1987. – 16 с.

495. **Рожко, В. С.** Исследование кинетики процесса сушки яблок с использованием газоразрядных ламп : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / В. С. Рожко ; Технический университет Молдовы. – Киев, 1994. – 24с.

496. **Тарлев, В. П.** Научно-технические основы сушки косточковых фруктов токами высокой и сверхвысокой частоты : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / В. П. Тарлев ; Национальный университет пищевых технологий. – Киев, 2006. – 440 с.

Здійснено науковий і практичний аналіз й удосконалено сушіння кісточкових фруктів з застосуванням токів високої та надвисокої частоти. Визначено кінетику процесу сушіння кісточкових фруктів з застосуванням струмів високої (СВЧ) та надвисокої частоти (СНЧ) для абрикосів і вишні. Розроблено математичні моделі для оптимізації процесу сушіння абрикосів і вишні з застосуванням СВЧ і СНЧ. Визначено, що застосування комбінованого енергопідведення – конвекція + СВЧ і СНЧ - дозволяє значною мірою інтенсифікувати сушіння. Виявлено основні технологічні режими, розроблено технологічні схеми ліній сушіння даних фруктів з застосуванням СВЧ і СНЧ. Наведено методику оптимізації якісних показників висушених фруктів.

### Статті з наукових та фахових видань

497. **Акулич, А. В.** Исследование кинетики процесса сушки ягодного сырья при различных способах энергоподвода / А. В. Акулич, Л. А. Гостинщикова // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 2 (23). – С. 112–115.

Сделан обзор существующих методов расчета кинетики процесса сушки. Экспериментально получены кривые сушки и скорости сушки черники, красной и черной смородины при различных способах энергоподвода (конвективный, конвективный с прокальванием, конвективный с ИК-излучением). Дан анализ и математическая обработка результатов экспериментов. Получены зависимости, описывающие кинетику сушки различных ягод.





498. **Акулич, А. В.** Сушка плодовоовощного сырья с использованием ИК – излучения / А. В. Акулич, А. В. Темрук // Пищевая промышленность. – 2009. – № 9. – С. 12–13.

Даны описание разработанной конструкции сушилки и принцип действия экспериментальной установки для комбинированной сушки плодовоовощного сырья. Получены новые опытные данные по комбинированной сушке картофеля в виде соломки в псевдооживленном слое с использованием ИК-излучения и дан их анализ. Проведен сравнительный анализ кривых сушки картофеля при конвективном и комбинированном энергоподводах в режиме псевдооживленного слоя. Комбинированная сушка с использованием ИК-нагрева сокращает общую продолжительность процесса на 15-25 % и улучшает внешний вид высушенного продукта.

499. **Алханашвили, Н. Г.** Технология сушки плодов мушмулы / Н. Г. Алханашвили, Д. И. Зауташвили // Пищевая промышленность. – 2004. – № 9. – С. 22–23.

Изучены плоды мушмулы как объект сушки. Исследованы процессы тепло и массообмена при обезвоживании плодов мушмулы. Установленный в лабораторных условиях оптимальный режим проверен в про) изводственных условиях на сушилке периодического действия. Разработана техническая документация, необходимая для внедрения технологии производства сушеных плодов мушмулы.

500. **Аминов, А. Ф.** Процесс сушки плодов и винограда нагретым ионизированным воздухом / А. Ф. Аминов, О. Ф. Сафаров // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 8. – С. 39–41.

501. **Антипов, С. Т.** Кинетика вакуумной сушки с индуктивным энергоподводом при получении порошка из аронии черноплодной / С. Т. Антипов, С. В. Шахов, А. А. Жашков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 2. – С. 15–18.

502. **Балан, С.** При сушке фруктов главное – четко придерживаться технологии / С. Балан // Напитки. Технологии и инновации. Садоводство и виноградарство. – 2016. – № 3. – С. 36–37.

503. **Бахмутян, Н. В.** Моделирование процесса сушки плодов и ягод во взвешенном слое / Н. В. Бахмутян, И. В. Безбах // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 30. – С. 146–149.

504. **Бессараб О. С.** Розроблення технології сушеного напівфабрикату з молоді картоплі [Електронний ресурс] / О. С. Бессараб, М. Г. Писарев, Г. М. Бандуренко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 6. – С. 207–212. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2017\\_23\\_6\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2017_23_6_26) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.



505. **Влияние** предварительной термической обработки столовой свеклы на физико-химические свойства и скорость сушки / В. А. Михайлик, Ю. Ф. Снежкин, Т. А. Михайлик, Ж. А. Петрова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 30. – С. 105–110.
506. **Вплив** розрідження на кінетику сушіння та вміст бета-каротинів морквяного пюре / В. С. Бодров, В. Л. Зав'ялов, Л. О. Устьянцева, В. І. Вароді // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 126.
507. **Гаджиева, А. М.** Инновационная технология сушки томатов / А. М. Гаджиева, Г. И. Касьянов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 5. – С. 20–23.
508. **Гаджиева, А. М.** Технологии комплексной переработки томатов с использованием различных способов сушки / А. М. Гаджиева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 1 (343). – С. 42–45.

Представлены результаты исследований по разработке инновационных технологий комплексной переработки томатного сырья с использованием электромагнитных полей крайне низких и сверхвысоких частот (ЭМП НЧ и СВЧ) и СО 2-экстракции. Установлено, что организация СВЧ-сушки томатов в среде инертного газа способствует повышению эффективности процесса. Разработана технология сушки томатного сырья с использованием ЭМП СВЧ в среде азота. Представлена схема установки для сушки томатных выжимок с помощью ЭМП НЧ и СВЧ, описаны принципы ее работы. Разработана технология получения томатного порошка из томатного сока с мякотью, изучен его химический состав. Исследована возможность применения томатного порошка как обогащающей добавки в рецептурах различных продуктов питания. Разработан способ получения из сухих томатных выжимок, семян и кожицы томатов СО 2-экстрактов, содержащих значительное количество биологически активных веществ.

509. **Демидова, Т. И.** Совершенствование технологии сушки пектиносодержащего сырья / Т. И. Демидова, М. М. Бакаев, М. Г. Горбачев // Пищевая промышленность. – 2012. – № 1. – С. 46–48.

510. **Джураев, Х. Ф.** О распределении влаги при сушке пластинчатых, коллоидно-капиллярно-пористых изделий на примере тонко нарезанной дыни / Х. Ф. Джураев, А. А. Артиков, А. Ж. Чориев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 7. – С. 13–14.

511. **Дослідження** якості сушених капусти та кабачків під час зберігання / [Електронний ресурс] / В. В. Євлаш, О. В. Неміріч, А. В. Гавриш, Т. А. Тарасенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 46. – С. 55–59. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2012\\_46\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2012_46_11) (дата звернення: 18.052020). – Назва з екрана.



512. **Дубковецький І. В.** Встановлення зміни складу сушених плодів глоду під час тривалого зберігання [Електронний ресурс] / І. В. Дубковецький, І. Ф. Малечик, Я. В. Євчук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2013. – Вип. 43 (2). – С. 55–61. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_43\(2\)\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_43(2)_15) (дата звернення: 18.052020). – Назва з екрана.

513. **Завалий А. А.** Экспериментальное исследование равномерности сушки на лотке инфракрасной камеры для сушки плодов и овощей / А. А. Завалий // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 3 (24). – С. 77 – 81.

514. **Зависимость** химического состава и антиоксидантной активности ежевики от сорта и способа сушки / Н. В. Макарова, А. Н. Дмитриева, В. В. Якимов и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 25–27.

515. **Зеленская, Л. Д.** Сушка шпината / Л. Д. Зеленская, С. М. Кобелева, Л. Н. Пилипенко // Пищевая промышленность. – 1989. – № 4. – С. 35.

516. **Иванов, П. П.** Совершенствование процесса переработки сушеных яблок с использованием аппарата с вибрационной насадкой / П. П. Иванов, А. Ф. Сорокопуд, В. Г. Ляховский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 75–78.

517. **Иночкина, Е. В.** Технология конвективной сушки овощей в среде инертного газа / Е. В. Иночкина, Г. И. Касьянов, С. М. Силинская // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 47-50.

Обоснована теоретическая возможность обезвоживания овощного сырья в среде инертного газа способом конвективной сушки. Обоснован выбор технологических приемов подготовки сырья к сушке путем бланширования и обработки ЭМП низкой частоты. Новизна работы заключается в разработке рациональных режимов удаления влаги из сырья с использованием в качестве сушильного агента инертного газа аргона. Для обезвоживания ломтиков корнеплодов и пюреобразной массы предложен режим сушки: температура процесса 35-65 °С, продолжительность процесса 3,0-3,5 часа. Определено изменение содержания сахаров в образцах корнеплодов в период сушки. Установлена зависимость потерь витамина С в образцах продуктов от температуры и продолжительности нагрева.

518. **Исследование** интенсивности инфракрасной сушки томатов в дольках / Т. Г. Васильева, И. Ю. Алексанян, Э. П. Дяченко, О. Е. Губа // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 14–15.



519. **Карикурубу, Ж. Ф.** Интенсификация процесса сушки плодов и семян папайи при комбинировании свч и солнечной энергии / Ж. Ф. Карикурубу // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 39–41.

Представлена схема комбинированной лабораторной установки для СВЧ- и гелиосушки растительного сырья. Установка состоит из трех главных блоков: генератора СВЧ-энергии, генератора солнечной энергии и блока подачи и приема инертного газа (аргон). Высушиваемый продукт максимально предохраняется от окисления, а синергетический эффект технологических режимов сушки гарантирует отсутствие нежелательной микрофлоры в готовой продукции. Физико-химические исследования продуктов комплексной сушки показали лучшее сохранение в них питательных веществ и витаминов, чем в высушенных традиционным путем — конвективной сушкой. Приведены результаты исследования химического состава мякоти плодов и семян папайи, высушенных различными способами. Установлено, что структурно-механические изменения клеток в объектах сушки меньше выражены при СВЧ-сушке и значительно меньше при солнечной сушке. Проведенные исследования подтвердили практическую и экономическую целесообразность использования комбинированной СВЧ и солнечной энергии для сушки продуктов переработки папайи при предварительной кратковременной СВЧ-обработке сырья при 80-90°C с последующей сушкой при температуре 30-60°C, что позволило сократить время сушки до 3 ч и снизить энергозатраты.

520. **Ким, В. Д.** Кинетика солнечно-конвективной сушки овощей / В. Д. Ким, А. Т. Теймурханов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 4. – С. 64–65.

521. **Кинетические** закономерности процесса сушки свеклы и топинамбура / А. А. Чумак, В. Н. Мамин, Г. М. Зайко, Н. С. Гриценко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 4 (304). – С. 76–77.

522. **Киселева, Т. Ф.** Комплексная переработка сушеного плодово-ягодного сырья / Т. Ф. Киселева, А. С. Ушакова, А. Ф. Газиева // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 3. – С. 30–33.

Показана возможность и перспективность комплексной переработки сушеного плодово-ягодного сырья, которая включает на первом этапе производство безалкогольных напитков на основе экстрактов из сухофруктов и переработку выжимок с получением фруктового десерта. Проведены исследования физико-химических показателей выжимок сушеных плодов после получения экстрактов, а также фруктовой массы, полученной из них. Изучен фракционный состав пектиновых веществ выжимок. Показано высокое содержание в них уруридной составляющей, свободных карбоксильных групп, что свидетельствует об их комплексообразующих свойствах способности выводить из организма тяжелые металлы и другие токсичные вещества.

523. **Кінетичні та технологічні** характеристики процесу конвективного сушіння інулівмісної сировини – топинамбура / Л. О. Сипало, Л. Д. Бобрівник, В. С. Бодров та ін. // Харчова промисловість. – 1998. – Вип. 43-44. – С. 82–88.



524. **Кобелева, С. М.** Разработка технологии сушки моркови и зелени для конструирования БАД [Электронный ресурс] / С. М. Кобелева, Л. В. Труфкати // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 140–144. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(2\)\\_\\_37](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(2)__37) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.

525. **Кожаров, В. И.** Эффективность производства сушеных овощей картофеля / В. И. Кожаров // Пищевая промышленность. – 1988. – № 12. – С. 13–14.

526. **Королев, А. А.** Испытание линии комбинированной сушки яблок / А. А. Королев // Продукты длительного хранения. Long-life products. – 2009. – № 4. – С. 2–3.

527. **Короткий, И. А.** Определение параметров флюидизации при конвективной сушке ягод дикорастущих растений / И. А. Короткий, А. Н. Расщепкин, Д. Е. Федоров // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 76–79.

Работа посвящена определению допустимых скоростей движения воздуха при конвективной сушке ягод дикорастущих растений. В качестве объектов исследований использовали ягоды жимолости, ирги и брусники с содержанием влаги 85,2; 74,5 и 84,3% соответственно. Используемый диапазон температур воздуха составлял от 50 до 80°C с шагом в 10°C. Расчетным путем определены критические скорости движения воздуха для свежих ягод. Скорость начала флюидизации составляет порядка 1,85–2,0 м/с для жимолости и ирги и 1,16–1,2 м/с для брусники. Скорость, при которой возможен унос продукта, равна 16,6–18,1 м/с для жимолости и ирги и 11,4–11,9 м/с для брусники. Проведены эксперименты по конвективной сушке ягод дикорастущих растений, установлено время обезвоживания и определено изменение размера ягод по мере удаления влаги. На основании исследований определены критические скорости движения воздуха для дикорастущих ягод с учетом объемной усадки продукта при различных температурах воздуха.

528. **Котенко О.** Сушеные фрукты и морепродукты. Современное оборудование сохраняет вкус и качество самых разных продуктов / О. Котенко, С. Тонконог // Зерно. – 2012. – № 10. – С. 150–152.

529. **Котова, Т. И.** Микроволновый вакуумный метод сушки съедобных грибов / Т. И. Котова, А. Г. Хантургаев, Г. И. Хараев // Пищевая промышленность. – 2013. – № 8. – С. 28–29.

530. **Курбанова, М. Ж.** Исследование процесса сушки плодов яблок СВЧ – конвективным способом / М. Ж. Курбанова, К. О. Додаев, Ж. М. Курбанов // Пищевая промышленность. – 2015. – № 10. – С. 19–21.

531. **Легучие** компоненты сушеных белых грибов / Т. А. Мишарина, М. Б. Крикунова Н. И. Теренина, С. М. Мухутдинова и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 9. – С. 29–33.





532. **Лопатин, В. В.** Расчет кинетики сушки столовой свеклы в продуваемом слое / В. В. Лопатин, В. Г. Стецюк // Пищевая промышленность. – 2013. – № 4. – С. 38–39.

533. **Макарова, Н. В.** Влияние предварительной обработки фруктов перед сушкой на их химический состав и антиоксидантную способность / Н. В. Макарова, А. Н. Дмитриева // Пищевая промышленность. – 2013. – № 5. – С. 50–51.

Приведены результаты исследований плодово-ягодного сырья (смородины черной, вишни), подвергнутого конвективной сушке. Изучены их химический состав (общее содержание фенолов, антоцианов, флавоноидов) и антиоксидантная активность.

534. **Макарова, Н. В.** Влияние сушки на химический состав и антиоксидантные свойства фруктов / Н. В. Макарова, А. Н. Дмитриева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 1. – С. 7–11.

535. **Математическая** модель конвективной сушки овощей / Н. Н. Малахов, Н. Б. Горбачев, С. И. Меркушев, Т. В. Галаган // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 81–82.

536. **Маякинникова, Е. И.** Использование электрофизических и газожидкостных технологий для сушки плодового сырья / Е. И. Маякинникова, Г. И. Касьянов // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37, № 2. – С. 48–53. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – название с экрана.

537. **Митрофанов, А. В.** Ячеечная модель процесса сушки картофеля в кипящем слое / А. В. Митрофанов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 2-3. – С. 73–74.

538. **Михайленко, Л. Я.** Исследование процесса сушки чеснока / Л. Я. Михайленко, А. Н. Иваненко, Р. Д. Зусьман // Пищевая промышленность. – 1989. – № 1. – С. 77–78.

539. **Міщенко Т. В.** Колориметричне дослідження сушеної чорної смородини [Електронний ресурс] / Т. В. Міщенко, А. О. Пак, М. І. Погожих // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 2. – С. 436–442. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2009\\_2\\_69](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2009_2_69) (дата звернення: 18.05.2020). – Назва з екрана.





540. **Мякинникова, Е. И.** Технологические особенности сушки плодов хурмы / Е. И. Мякинникова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 75–77.

Описаны преимущества сушки сельскохозяйственного сырья с целью длительной сохранности его свойств. Изучена возможность сушки плодов хурмы, выращиваемых в южных регионах России. Проанализированы технологические особенности традиционных и предложенных автором способов сушки плодов хурмы. Разработана инновационная технология удаления влаги из плодов хурмы на универсальной сушильной установке с использованием в качестве сушильного агента инертного газа аргона. Разработанное оборудование и способ сушки позволяют повысить качество сушеных плодов хурмы за счет применения щадящего способа сушки. Плоды можно высушивать в целом виде или нарезанными на дольки. Температура инертного газа не выше 45°C, скорость – 0,3 м/с. Продолжительность сушки зависит от вида сырья: для целых плодов она составляет 8-10 ч, для нарезанных дольками 7,5-8 ч. Представлена компоновочная схема установки для сушки плодов хурмы.

541. **Негматуллоева, Р. Н.** Сушка плодов дикорастущего шиповника / Р. Н. Негматуллоева, Г. Н. Дубцова, С. В. Савченкр // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 8. – С. 22–24.

542. **Норкулова, К. Т.** Влияние способов сушки на качество продукции из плодов шиповника / К. Т. Норкулова, Ж. Э. Сафаров // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 10. – С. 44–46.

543. **Норкулова, К. Т.** Управление процессом сушки сельскохозяйственной продукции электронагревом при некоторых стационарных параметрах / К. Т. Норкулова, Ж. Э. Сафаров, В. Ф. Умаров // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 12. – С. 51–54.

Рассмотрен процесс сушки сельскохозяйственной продукции конвейерным и радиационным способами, в которых изменения основных параметров происходят по нелинейному закону. Экспериментальная часть проведена для радиационной сушки, для которой применение данного способа управления процессом обосновано гибкостью изменения параметров энергоподачи, по сравнению с конвейерным способом. Приведены технические характеристики использованного оборудования. Полученные результаты позволили оптимизировать процесс, использовать данный способ и для сушки других материалов при применении радиационного способа сушки.

544. **Оптимальные** способы сушки облепихи обезвоженной / Т. И. Котова, Г. И. Хараев, Г. И. Хантургаева, В. Г. Ширеторова // Пищевая промышленность. – 2008. – № 1. – С. 41–43.

Приведены результаты исследования влияния ИКи СВЧ-сушки на сохранность биологически активных веществ (витаминов, каротиноидов и масла), содержащихся в обезвоженной (сушеной) облепихе. Полученные данные свидетельствуют о том, что СВЧ-сушка замороженных плодов облепихи позволяет значительно сохранить БАВ по сравнению с ИК-сушкой.



545. **Остриков, А. Н.** Исследование кинетики переменных режимов сушки кореньев петрушки / А. Н. Остриков, Ю. В. Складчикова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 2. – С. 67–69.

546. **Остриков, А. Н.** Исследование коэффициентов внутреннего и внешнего трения плодов шиповника и боярышника при сушке / А. Н. Остриков, В. В. Концов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 71–73.

Полученные данные зависимостей коэффициентов внутреннего и внешнего трения от влажности шиповника и боярышника использованы при обосновании выбора рационального гидродинамического режима сушки, обеспечивающего равномерное перемешивание и минимальное истирание продукта и интенсификацию процесса сушки за счет равномерного перемешивания на поверхности ленты.

547. **Остриков, А. Н.** Исследование СВЧ-конвективной сушки чеснока при переменном теплоподводе / А. Н. Остриков, Р. В. Дорохин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 5-6 (335-336). – С. 69–71.

Разработанный СВЧ-конвективный режим сушки чеснока позволяет повысить качество получаемого продукта за счет поддержания рационального температурного воздействия на обрабатываемый продукт, осуществлять процесс удаления испаряемой влаги в соответствии с основными кинетическими закономерностями, минимизировать энергозатраты на сушку чеснока за счет использования комбинированного теплоподвода к обрабатываемому продукту, достигнуть равномерной сушки вследствие использования мягких, щадящих режимов обработки.

548. **Остриков, А. Н.** Основные закономерности тепло- и массообмена в процессе сушки пищевого растительного сырья перегретым паром / А. Н. Остриков, Г. В. Калашников, С. А. Шевцов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 4 (340). – С. 87–92.

549. **Остриков, А. Н.** Сушка грибов перегретым паром атмосферного давления / А. Н. Остриков, Е. С. Шенцова, С. А. Шевцов // Пищевая промышленность. – 2004. – № 7. – С. 64–65.

550. **Пивоваров В.Ф.** Восстановить технологию и расширить производство сушеного зеленого горошка / В. Ф. Пивоваров, Н. С. Цыганок // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 6. – С. 30–33.

551. **Пивоваров П. П.** Новий метод визначення коефіцієнта дифузії вологи під час обводнення сушеної рослинної сировини [Електронний ресурс] / П. П. Пивоваров, В. О. Захаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1. – С. 510–517. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2009\\_1\\_80](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2009_1_80) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.



552. **Пивоваров, П. П.** Новый метод визначення коефіцієнта дифузії вологи під час обводнення сушеної рослинної сировини / П. П. Пивоваров, В. О. Захаренко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 510–517.

553. **Расчет** скоростей движения воздуха при конвективной сушке облепихи в флюидизационном слое / И. А. Короткий, А. Н. Расщепкин, Д. Е. Федоров, О. Н. Буянов // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 4 (35). – С. 91–96.

Расчетным путем определены критические скорости движения воздуха для свежей ягоды при различной температуре. Установлено, что для облепихи скорость начала флюидизации составляет от 1,66 до 2 м/с, а скорость, при которой возможен унос продукта, 15,1÷18,1 м/с для различных сортов в диапазоне температур от 50 до 80 °С. Экспериментально установлено изменение размера ягод облепихи в процессе конвективной сушки. Определены зависимости критических скоростей движения воздуха в процессе обезвоживания при температурах воздуха от 50 до 80 °С. По результатам исследований установлено, что в процессе конвективной сушки облепихи критические скорости движения воздуха снижаются в среднем на 17÷28% от первоначального значения. На основании проведенных исследований рекомендован допустимый диапазон скоростей движения воздуха при конвективной сушке облепихи.

554. **Расщепкин, А. Н.** Подбор остаточного давления при вакуумной сушке плодов и ягод / А. Н. Расщепкин // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 2 (37). – С. 26–29. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

Статья посвящена исследованию процессов вакуумной сушки плодов и ягод при подборе величины остаточного давления. Исследована кинетика вакуумной сушки плодов и ягод. Установлено влияние остаточного давления на характер удаления влаги из плодовоягодного сырья, на продолжительность процесса и органолептические характеристики. На основании результатов исследований рекомендована величина остаточного давления для вакуумной сушки плодов и ягод.

555. **Сафарова, Ш. А.** Математическое описание процесса инфракрасной конвективной сушки томатной пасты / Ш. А. Сафарова, Д. Ш. Назарбаева, Ф. А. Сулейманов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 2. – С. 24–25.

556. **Сафарова, Ш. А.** Сушка плодовоовощных паст комбинированными методами с целью получения порошка / Ш. А. Сафарова, А. А. Артиков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 12. – С. 68–69.



557. **Снежкін Ю. Ф.** Особливості теплотехнології переробки плодоовочевої сировини на сушену продукцію [Електронний ресурс] / Ю. Ф. Снежкін, Р. О. Шапар, Г. К. Воспітанніков // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 39 (2). – С. 140–143. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2011\\_39\(2\)\\_\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_39(2)__34) (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.
558. **Солнечно-воздушная сушка перца сладкого** / В. А. Мачулкина, Е. И. Иванова, Т. А. Санникова, А. П. Иванов // Хранение и переработка сельхозсырья. — 2009. – № 2. – С. 26–28.
559. **Статистический анализ процесса сушки черной смородины в вакуум-аппарате с СВЧ-энергоподводом** / С. Т. Антипов, А. В. Журавлев, Д. А. Казарцев, С. А. Виниченко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 7. – С. 20–22.
560. **Сушка дыни с применением микроволновой энергии** / И. Ф. Малезик, А. С. Лупашко, М. И. Божога и др. // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 116.
561. **Федоров, Д. Е.** Математическое моделирование внутреннего теплообмена в процессе вакуумной сушки ягод / Д. Е. Федоров, В. А. Ермолаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 2. – С. 11–13.
562. **Шишацкий Ю. И.** Структурно-механические и теплофизические свойства рябины / Ю. И. Шишацкий, Н. Н. Яковлев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – №8. – С. 53–54.
563. **Шлягун, Г. В.** Кинетика нагрева томатов в процессе конвективной сушки в плотном слое / Г. В. Шлягун, С. В. Чернышев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 9. – С. 11–14.
564. **Шлягун, Г. В.** Применение термогравиметрического метода определения влажности сушеных фруктов и овощей / Г. В. Шлягун, М. Д. Попа, Л. М. Работникова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 4. – С. 27–31.



## 7.2.4. Технологія сушіння м'яса, риби, гідробіонтів

### Книги

565. **Воскресенский, Н. А.** Технология посола, копчения и сушки рыбы / Н. А. Воскресенский. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищепромиздат, 1958. – 547 с.

566. **Дейниченко, Г. В.** Сушка гидробионтов в псевдооживленном слое: теория и практика : монография / Г. В. Дейниченко, Ю. В. Карнаушенко, А. И. Звезгинцев; Харьковский государственный университет питания и торговли. – Харьков : Факт, 2014. – 150 с. – Режим доступа к электронному каталогу Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

Рассмотрено современное состояние процесса переработки гидробионтов. Охарактеризованы технологические свойства биологических ресурсов. Проведено аналитическое исследование гидродинамики и тепло-массообмена при сушке в псевдооживленном слое с применением осциллирования дисперсивного материала. Изучена гидродинамика указанного слоя в процессе сушки гидробионтов. Проанализирована кинетика процесса сушки гидробионтов. Приведены технологические схемы производства сушеной продукции из гидробионтов. Осуществлена оценка качества сушеного мяса крыла. Определено влияние процесса сушки на показатели качества сушеного мяса мидии.

567. **Сборник** технологических инструкций по производству консервов : в 3 т. Т. 3 : Пищевые концентраты, сушеные овощи, консервы овощные, мясные и мясо-растительные / Государственный комитет по пищевой промышленности при Госплане СССР. – Москва : Пищепромиздат., 1963. – 543 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

568. **Стефановская Н. В.** Процессы и аппараты рыбоперерабатывающих производств : учеб. пособие / Н. В. Стефановская, В. М. Стефановский, В. И. Карпов ; под ред. Н.В. Стефановской. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 240 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.



## Навчальны видання

569. **Воскресенский, Н. А.** Технология рыбных продуктов : учебник / Н. А. Воскресенский, Л. Л. Лагунов. – Москва : Пищевая промышленность, 1968. – 410 с.
570. **Семенов, Г. В.** Сушка сырья: мясо, рыба, овощи, фрукты, молоко : учеб.-практ. пособие / Г. В. Семенов, Г. И. Касьянов. – Ростов на Дону : МарТ, 2002. – 112 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

В учебно-практическом пособии дан обзор прогрессивных методов консервирования скоропортящихся пищевых продуктов, сырья, лекарственных средств, ферментов сублимационной сушкой. Изложены современные физические представления о процессе сублимации в вакууме. Даны характеристики пищевых продуктов животного и растительного происхождения как объектов сушки. Представлены сведения по конструкциям отечественных установок для сублимационной сушки.

## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

571. **Яшонков, О. А.** Удосконалення процесу отримання сушених пористих продуктів на основі рибної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 – процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв / О. А. Яшонков ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 24 с. – Режим доступу до електронного каталогу Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

## Статті з наукових та фахових видань

572. **Виннов, А.** Изменение качества жира рыборастительных смесей в процессе сушки / А. Виннов // Тваринництво України. – 2011. – № 6. – С. 7–9. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.
573. **Влияние** вакуумной сушки на устойчивость мясной продукции к окислительной порчи / А. А. Семенова, А. Н. Иванкин, В. В. Насонова, М. И. Гундырева // Всё о мясе. – 2015. – № 1. – С. 16–19.





574. **Вотинов М. В.** Исследование энергоэффективности процессов сушки гидробионтов в пищевой рыбной промышленности / М. В. Вотинов, М. А. Ершов, А. А. Маслов // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 4. – С. 115–118. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.
575. **Дмитриева, Е. А.** Разработка режимов сушки икорного золья осетровых рыб / Е. А. Дмитриева, Е. Н. Харенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 3. – С. 12–15.
576. **Ершов А. М.** Адаптация процессов сушки и копчения к современным аппаратам рыбоперерабатывающих производств / А. М. Ершов, В. А. Похольченко, В. А. Аминов // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 6. – С. 108–111. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.
577. **Особенности** массопереноса при сушке рыбы / А. Э. Суслов, В. Н. Эрлихман, Ю. А. Фатылов и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 56–57.
578. **Подбор** сырьевой композиции и исследование процесса конвективной сушки продуктов глубокой переработки рыб при производстве сухих основ для бульонов / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова, А. В. Соколов и др. // Рыбное хозяйство. – 2014. – № 5. – С. 96–99. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.
579. **Родионова, Н. С.** Влияние режима тепловой обработки на показатели качества полуфабрикатов из кальмаров / Н. С. Родионова, Е. С. Попов, Т. И. Бахтина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 43–45.

Исследованы показатели качества, аминокислотный состав, показатели биологической ценности полуфабрикатов из кальмаров, подвергнутых традиционной тепловой обработке и в пароконвектомате после упаковки в полимерные пакеты. Установлено, что обработка в пароконвектомате положительно влияет на показатели биологической ценности полуфабрикатов и позволяет сократить технологические потери готовой продукции.



580. **Степанов, Д. В.** Экспериментальное определение рациональных параметров процесса вспенивания и сушки рыбного сырья / Д. В. Степанов, А. А. Яшонков // Рибне господарство України. – 2012. – № 6. – С. 20–24. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

581. **Технологічні** аспекти виробництва сушеного м'яса [Електронний ресурс] / М. І. Погожих, В. В. Євлаш, О. В. Неміріч та ін. // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 53. – С. 21–27. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/19661> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Розроблено технологію сушеного м'яса із заданими органолептичними і функціонально-технологічними властивостями, яке призначене для виробництва страв і кулінарних виробів закладів ресторанного господарства й харчової промисловості.

582. **Технологія** сушеного м'яса / М. І. Погожих, В. В. Євлаш, О. В. Неміріч та ін. // Мясное дело. – 2012. – № 10. – С. 26–28

583. **Титов Е. И.** Сублимационная сушка как способ сохранения качества мясных продуктов / Е. И. Титов, Е. В. Литвинова // Мясные технологии. – 2016. – № 12. – С. 40–41.

### **7.3. Хімічні ті біохімічні методи консервування продуктів. Квашення. Мочення. Посол**

#### **7.3.1. Овочі і плоди**

##### **Книги**

584. **Вищепан, А. Г.** Физико-химические основы соления и квашения овощей / А. Г. Вищепан, М. Е. Мельман. – Москва : Госторгиздат, 1952. – 157 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.



585. **Дмитриевский С. П.** Приготовление маринадов, солений и варенья / С. П. Дмитриевский. – Москва : Госторгиздат, 1960. – 80 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.
586. **Жигаревич И. А.** Культура маслины / И. А. Жигаревич. – Москва : Сельхозгиз, 1955. – 247 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.
587. **Мельман, М. Є.** Основи технології соління огірків / М. Є. Мельман ; Міністерство торгівлі УРСР. – Киев : Держтехвидав України, 1948. – 88 с.
588. **Мельман, М. Є.** Товарознавство плодоовочевих і смакових товарів : навч. посібник / М. Є. Мельман. – 2-е вид., перероб. і доп. – Київ : Вища школа, 1973. – 316 с
589. **Орлов, Н. П.** Производство, хранение и реализация солено-квашеных овощей и плодов / Н. П. Орлов. – Киев : Урожай, 1989. – 191 с.
590. **Полищук, С. Ф.** Справочник по качеству овощей и картофеля / С. Ф. Полищук, А. В. Горкуценко, М. А. Складневский ; под общ. ред. С. Ф. Полищука. – Киев : Урожай, 1991. – 224 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.
591. **Рыбицкий Н. А.** Хранение и переработка плодов и овощей / Н. А. Рыбицкий, А. А. Холмквист. – Ленинград : Лениздат, 1956. – 139 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.
592. **Сборник** рецептур на плодоовощную продукцию / сост. М. Г. Чухрай. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 1999. – 336 с.
593. **Тихомиров, В. В.** Сульфитация плодоовощного сырья и полуфабрикатов / В. В. Тихомиров. – Москва : Пищепромиздат, 1959. – 168 с.
594. **Усатюк, М. К.** Маринование плодов и овощей / М. К. Усатюк, И. П. Баранов. – Москва : Госстройздат, 1953. – 33 с.



## Навчальні видання

595. **Поморцева Т.И.** Технология хранения и переработки плодоовощной продукции : учебник / Т. И. Поморцева ; Институт развития профессионального образования. – Москва : ПрофОбрИздат, ИРПО, 2001. – 136 с.

596. **Процеси і апарати харчових виробництв** : підручник / А. М. Поперечний, О. І. Черевко, В. Б. Гаркуша та ін. ; ред. А. М. Поперечний. – Київ : ЦУЛ, 2007. – 304 с.

Видання підручника «Процеси і апарати харчових виробництв» розкриває основні поняття, класифікацію, моделювання процесів та апаратів харчової галузі, ретельно описуються гідравлічні, гідромеханічні, механічні, теплові, масообмінні та біохімічні процеси, що мають важливе значення у виготовленні продукції харчових виробництв. Особлива увага приділяється питанням оптимізації процесів та збереженню енергетичних ресурсів. Дане видання доповнене розділом «Біохімічні процеси».

597. **Харчова біотехнологія** : підручник / Т. П. Пирог, М. М. Антонюк, О. І. Скроцька, Н. Ф. Кігель ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Ліра-К, 2016. – 408 с.

У підручнику викладено використання мікроорганізмів у технологіях харчових продуктів (молочні ферментовані продукти та промислові заквашувальні культури для їх одержання, ферментовані м'ясні вироби, хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, ферментовані продукти рослинного походження, вільні від глютену харчові продукти), застосування ферментів мікробного походження у харчових технологіях, розглянуто традиційні та нові продукти мікробного синтезу як харчові добавки (лактозула, лактобіонова кислота, лікопін, астаксантин, лютеїн, поліглутамінова кислота, полісахариди гелан, пулулан, курд лан, 2-фенілетанол та ін.) та сучасні біотехнології їх одержання, переваги та недоліки, а також законодавча база використання генно-модифікованих організмів у харчових виробництвах.

598. **Широков Е. П.** Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей : учеб. пособие / Е. П. Широков. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : Колос, 1974. – 223 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

## Статті з наукових та фахових видань

599. **Афанасьева, В. С.** Солено-квашеная продукция / В. С. Афанасьева, Е. Н. Кузнецова, Л. М. Назарова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 5. – С. 24–25.



600. **Бабаев, Ш. М.** Устройство для контроля солености пищевых продуктов / Ш. М. Бабаев, А. А. Аскерова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 58–60.
601. **Кузнецова, Е. Н.** Совершенствовать мочение яблок / Е. Н. Кузнецова, В. С. Афанасьева // Пищевая промышленность. – 1988. – № 9. – С. 24.
602. **Овощи** и фрукты соленые, квашенные и моченые в полимерной таре / С. К. Тамкович, Н. М. Степанищева, Н. Е. Посокина, О. Ю. Лялина // Продукты длительного хранения. Long- life products. – 2009. – № 4. – С. 19.
603. **Орлов, Н. П.** Квашено-маринованные баклажаны / Н. П. Орлов, И. Ю. Кутлина // Пищевая промышленность. – 1989. – № 4. – С. 33.
604. **Павловская Л. М.** Перспективные направления научных исследований процессов консервирования овощей и фруктов: производство ферментированных продуктов / Л. М. Павловская, С. Н. Голубева // Пищевая промышленность : наука и технологии. – 2017. – № 1. – С. 63–68. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата обращения: 23.05.2020). – Название с экрана.

### 7.3.2. М'ясо, риба

#### Книги

605. **Долганова Н. В.** Технология производства соленой рыбы / Н. В. Долганова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2017. – 296 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профнига : <https://profbook.com.ua/solenaya-ryba.html> (дата обращения: 16.05.2020). – Название с экрана.

В книге изложены сущность и теоретические основы посола как способа консервирования, приводятся подробные технологические схемы приготовления соленой, пряной, маринованной рыбы, пресервов, икорных продуктов, рассматриваются товароведческие характеристики готовой продукции, дефекты соленой продукции и мероприятия по их устранению, освещаются проблемы и перспективные направления в области производства соленой рыбопродукции, а также вопросы повышения качества выпускаемой продукции, малоотходной технологии, экономного расхода сырья, выработки новых видов соленой продукции. Особое внимание уделено проблеме переработки техногенных отходов производства соленой рыбной продукции.



606. **Технологія** переробки риби і морепродуктів : учеб. посібник / Г. І. Касьянов, Е. Е. Иванова, А. Б. Одинцов і др. – Ростов на Дону : МарТ, 2001. – 416 с.

В учебному посібнику описані сировина і матеріали рибної промисловості, способи переробки морепродуктів – охолодження, заморожування, посол, сушка, копчення, виготовлення пресервів і консервів.

607. **Шевченко, І. І.** Науково-практичні аспекти виробництва солених м'ясних виробів з використанням багатфункціональних розсільних колоїдних систем : монографія / І. І. Шевченко, С. В. Стращенко ; Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2018. – 170 с.

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

608. **Кишенько, І. І.** Теорія моделювання складу солених м'ясних виробів з використанням багатфункціональних розсільних колоїдних систем [Електронний ресурс] : дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.04 / І. І. Кишенько ; Національний університет харчових технологій. – Київ., 2013. – 399 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/27116> (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.

На прикладі провідних підприємств м'ясопереробної галузі проведено якісний аналіз сировинної бази м'ясопереробної галузі України. Встановлено високий ступінь поширення м'ясної сировини з різними біо- та фізико-хімічними властивостями. Визначено перспективні напрями і способи корегування, регулювання і покращення ФТВ м'ясної сировини шляхом використання багатфункціональних розсільних колоїдних систем; теоретично і експериментально обґрунтовано їх склад на підставі аналізу сумісності компонентів. Розширено традиційне уявлення про раціональне використання таких компонентів, як тваринні білки вторинної сировини, плазми крові та гемоглобіну крові тварин. Обґрунтовано теорію моделювання складу солених м'ясних виробів з використанням багатфункціональних розсільних колоїдних систем. Розроблено, апробовано та впроваджено у виробництво технології копчено-варених виробів.





## Статті з наукових та фахових видань

609. **Антипова, Л. В.** Влияние диетической соли на связывание влаги в технологии функциональных рыбопродуктов / Л. В. Антипова, С. А. Титов, Д. В. Паничкин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 73–75.

Исследовано влияние посола диетической солью на параметры связывания влаги, структурно-механические свойства, микроструктурные характеристики и микробиологические показатели соленых и вяленых рыб. Показано, что ионы  $K^+$  и  $Na^+$  оказывают различное влияние на осмотическое и адсорбционное связывание влаги в мышечной ткани рыб, что сказывается на ее микроструктуре и структурно-механических характеристиках.

610. **Баль-Прилипко, Л.** Вдосконалення біотехнології солених м'ясних продуктів з використанням багатоконпонентних розсолів [Електронний ресурс] / Л. Баль-Прилипко, Б. Леонова, Е. Старкова // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 5. – С. 3–9. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark\\_2016\\_5\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2016_5_3) (дата звернення: 24.05.2020). – Назва з екрана.

611. **Боресков, В. П.** Применение ферментных препаратов гидробионтов в технологии соленых мясных продуктов / В. П. Боресков, И. М. Тюгай, М. Ю. Федонин // Мясная индустрия. – 1999. – № 6. – С. 44–45.

612. **Гуць, В. С.** Вдосконалення виробництва солоних м'ясопродуктів / В. С. Гуць, О. А. Коваль, В. П. Мацак // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1994. – № 2. – С. 76–79.

613. **Гуць, В. С.** Сферична фільтрація при мокрому солінні м'яса / В. С. Гуць, О. А. Коваль // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 84–88.

614. **Дубініна А. А.** Порівняння швидкості просоловання рибної сировини залежно від температури м'язової тканини за різних способів соління [Електронний ресурс] / А. А. Дубініна, Ю. М. Хацкевич // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 2. – С. 261–265. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2012\\_2\\_42](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_2_42) (дата звернення: 24.05.2020). – Назва з екрана.

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



616. **Использование** бактериальных культур для улучшения технологии соленых мясных продуктов / Б. А. Рскелдиев, В. А. Буцик, Н. Н. Гаврилова, И. А. Ратникова // Мясное дело. – 2006. – № 1. – С. 46–47.
617. **Кишенько, І. І.** Дослідження властивостей м'ясної сировини при солінні багатокомпонентними розсолами з кольорокоректуючими речовинами / І. І. Кишенько, Ю. П. Крижова, О. П. Донець // Мясной бизнес. – 2015. – № 3 (142). – С. 46–48.
618. **Коваль, О. А.** Способи інтенсифікації соління м'яса / О. А. Коваль // Мясное дело. – 2009. – № 1. – С. 28–29 ; № 2. – С. 38–39.
619. **Косенко, О. В.** Методы регулирования процесса созревания соленой рыбной продукции / О. В. Косенко, С. В. Белоусова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 9–12.
620. **Лебська Т. К.** Риба солена. Стандарт національного рівня / Т. К. Лебська, Ю. І. Данчук // Рибе господарство України. – 2007. – №6. – С. 49–50. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата звернення: 24.05.2020). – Назва з екрана.
621. **Лейумаа Э. А.** Использование профилактической соли и антигипертензивных трав и плодов в технологии рыбных пресервов / Э. А. Лейумаа, О. Я. Мезенова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2013. – № 4. – С. 49–52.
622. **Производство** соленых мясных изделий из свинины / И. Ф. Горлов, С. Е. Божкова, И. М. Осадченко и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 9. – С. 12–16.
623. **Шляхи** удосконалення способів соління рибної сировини океанічного походження / Г. М. Постнов, М. А. Чеканов, В. М. Червоний, О. В. Яковлев // Рибе господарство України : Рибе господарство України. – 2013. – № 2. – С. 51–53. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchForm> (дата звернення: 24.05.2020). – Назва з екрана.



## 7.4. Комбіновані методи. Копчення. В'ялення

### 7.4.1 Загальні питання

#### Книги

624. **Курко, В. И.** Методы исследования процесса копчения и копченых продуктов / В. И. Курко. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – 191 с.

Книга посвящена методам исследования процесса копчения изделий из мяса и рыба. Дана характеристика химического и дисперсного состава коптильного дыма, рассмотрены явления, происходящие в процессе собственно копчения, а также последующего хранения обработанных дымом продуктов (образование специфического окрашивания поверхности у копченых продуктов, проникновение компонентов дыма в продукт и взаимодействие их с компонентами продукта, возникновение специфического аромата и вкуса копчения и способности к окислительной и микробиальной порче). Приведена качественная оценка готовых копченых продуктов методами, применяемыми в научно-исследовательской практике и позволяющими получать объективные аналитические данные. В книге обобщен экспериментальный опыт советских и зарубежных исследователей, работающих по совершенствованию процесса копчения. Рассмотрены также вопросы, позволяющие наиболее успешно решать экспериментальные задачи в данной области.

625. **Курко, В. И.** Основы бездымного копчения / В. И. Курко. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 228 с.

Рассмотрены основы производства копченых изделий с применением коптильных препаратов. Дана краткая характеристика коптильных препаратов, описаны схемы их получения, способы хранения и приемы использования. Изложены химические и технологические основы производства копченых продуктов бездымным копчением, перспективы его развития.

626. **Курко, В. И.** Физико-химические и химические основы копчения / В. И. Курко. – Москва : Пищепромиздат, 1960. – 223 с.

В книге описаны все этапы копчения мясных и рыбных продуктов с химической и физико-химической позиций (природа образования и свойства коптильного дыма, взаимодействие его с продуктами, изменение продуктов в процессе копчения, условия приготовления высококачественных копченостей). Критически рассмотрены и обобщены результаты отдельных исследований по технологии копчения. Главное внимание обращено на основные закономерности и явления, характерные для процесса копчения (параметры копчения; химическая природа коптильных компонентов дыма, придающих копченостям аромат и вкус; условия образования дыма; факторы, обеспечивающие лучшее проникновение компонентов дыма в продукты при копчении и т.д.). В книге описаны современные механизированные коптильные устройства, приведены сведения о наиболее характерных системах дымогенераторов. Изложена новая технология копчения (электростатическое и бездымное), показаны пути дальнейшего совершенствования химической технологии копчения.



627. **Курко, В. И.** Химия копчения / В. И. Курко. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 343 с.

В настоящей книге обобщены знания по копчению и прежде всего по химизму процесса. При этом представлялось целесообразным, чтобы такому обобщению предшествовали суммированные данные о составе коптильного дыма в зависимости от условий его получения, сведения о характерных свойствах дыма и другие данные, которые позволили бы подробнее рассмотреть вопросы взаимодействия компонентов дыма с продуктом в процессе его обработки. В книге рассматриваются также вопросы взаимодействия коптильного дыма с продуктом.

628. **Мезенова, О. Я.** Производство копченых пищевых продуктов / О. Я. Мезенова, И. Н. Ким, С. А. Бередихин. – Москва : Колос, 2001. – 208 с.

Рассмотрены научные основы копчения как способа консервирования пищевых продуктов, методы получения технологического дыма, основы бездымного копчения и обезвреживания дымовых выбросов. Описана технология различных рыбных и мясных копченых продуктов. Показано оборудование коптильного производства, приведен пример аппаратного оформления современного коптильного цеха. Охарактеризованы основные методы контроля качества копченых пищевых продуктов.

629. **Мезенова, О. Я.** Технология и методы копчения пищевых продуктов : учеб. пособие / О. Я. Мезенова. – Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2007. – 288 с.

Рассмотрены физико-химические основы и способы копчения пищевых продуктов, механизм формирования основных показателей качества и современные тенденции развития коптильных производств. Показаны научно-практические основы бездымного копчения, охарактеризованы современные бездымные коптильные среды и перспективы их применения в пищевой промышленности. Описаны принципиальные и частные технологии копчения мясных и рыбных продуктов, изготовления полуфабрикатов и колбасных изделий. Приведены характеристики специализированного и универсального оборудования, примерное аппаратное оснащение коптильных цехов малой мощности. Даны основные требования нормативной документации, регламентирующие качество стандартной копченой продукции. Охарактеризованы общепринятые и специальные методы определения показателей качества копченых изделий - органолептических, биохимических, физических, физико-химических, биологических. Рассмотрены балловые шкалы определения сенсорных характеристик копченостей, методики исследования степени прокопченности изделий, инструментальная оценка цвета поверхности в системах XYZ и Lab, анализ безопасности продукции через определение содержания канцерогенных и мутагенных компонентов - бенз(а)пирена, нитрозаминов. Приведены схемы определения экологической безопасности и эффективности разработок в области копчения.



## Статті з наукових та фахових видань

630. **Антипов, С. Т.** Алгоритм управления процессом копчения пищевых продуктов в аппарате с электростатическим полем / С. Т. Антипов, С. Ю. Китаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 2. – С. 79–81.
631. **Влияние** посола, копчения и хранения на белки при производстве златиборского бекона: электрофоретическое исследование белков в натрийдодецилсульфат-полиакриламидном геле / С. Сайцис, М. Бастич, Л. Бастич, Л. В. Антипова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1995. – № 1-2 (224-225). – С. 55–57.
632. **Куликовский, А. В.** Безопасность копчения – вызов века / А. В. Куликовский, А. Н. Иванкин, Н. Л. Вострикова // Мясная индустрия. – 2013. – № 6. – С. 36–39.
633. **Кучерук, Д. И.** Жидкие дымы и оборудование для бездымного копчения / Д. И. Кучерук // Пищевая промышленность. – 2006. – № 9. – С. 34.
634. **О потенциальной** опасности веществ ПАУ в пищевых продуктах, получаемых по технологии копчения / А. В. Куликовский, Ю. К. Юшина, А. Н. Иванкин, А. Б. Лисицын // Пищевая промышленность. – 2015. – № 11. – С. 28–30.
- В работе проведено изучение вредных токсикантов полиароматических углеводов, которые могут образовываться в пищевой продукции в процессе копчения в присутствии продуктов распада древесных материалов. Показано, что не только бенз[а]пирен, но и другие полиароматические углеводороды из древесины могут представлять опасность для человека.
635. **Посмитная, Л. А.** Метод покоординатного спуска при синтезе нечеткого регулятора для управления процессом холодного копчения / Л. А. Посмитная // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 88–89.
636. **Распылительная** установка для электростатического копчения соусов и пастообразных продуктов / В. Е. Добромиров, С. В. Шахов, С. Ю. Китаев, С. В. Макеев // Пищевая промышленность. – 2010. – № 10. – С. 28–29.
637. **Релаксация** дипольных электрических моментов аэрозольно-капельных частиц в процессе копчения, стимулированного электрическим полем / Л. В. Антипова, В. Ф. Антюшин, Ю. К. Шлык и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 5-6 (258-259). – С. 53–55.
638. **Саламанова, Н. В.** Бездымное копчение / Н. В. Саламанова // Мир продуктов. – 2017. – № 4 (133). – С. 34–35.
639. **Усатенко, Н.** Ефективне виробництво копченостей / Н. Усатенко // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 4 (296). – С. 25–26.



640. **Установка** для получения копченых продуктов с развитой структурой и внешней подачей дыма / С. В. Шахов, И. Н. Сухарев, О. В. Мальцева, Д. А. Белых // Пищевая промышленность. – 2016. – № 2. – С. 54–55.
641. **Шведов, В. В.** Альтернативные процессы копчения пищевых продуктов и их совершенствование / В. В. Шведов, О. Г. Бурдо, В. И. Саламаха // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 324–326.
642. **Хоффманн, Н.** Автоматизированные камеры копчения Autotherm / Н. Хоффманн, А. Романюк // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 6 (92). – С. 56–59.

#### 7.4.2. Овочі. Фрукти

##### Книги

643. **Котоусова, А. М.** Вяленые фрукты и овощи / А. М. Котоусова, Н. Г. Котоусов. – Москва : Россельхозиздат, 1984. – 144 с.

В книге дано описание нового способа консервирования фруктов и овощей, который заключается в том, что из них предварительно отделяют сок, а оставшийся продукт можно вялить, использовать для приготовления пюре, джема, цукатов, варенья и т. д., которые сохраняют питательные качества свежих фруктов и овощей.

##### Статті з наукових та фахових видань

644. **Приемский, Ю.** Натуральный вкус вяленых томатов / Ю. Приемский // Рестораторъ. – 2014. – № 7-8 (115). – С. 52–54.
645. **Промышленные** испытания способа сушки дыни по схеме вяление – конвективная сушка // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 3. – С. 36–37.
646. **Технология** получения сухих и вяленых томатов, сухих томатных порошков / А. М. Гаджиева, М. С. Мурадов, Г. И. Касьянов и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 8. – С. 21–24.





### 7.4.3. М'ясо. Риба

#### Книги. Довідники

647. **Леванидов, И. П.** Технология соленых, копченых и вяленых рыбных продуктов / И. П. Леванидов, Г. П. Ионас, Т. Н. Слуцкая. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 160 с.

Технохимические и технологические характеристики рыб как сырья для производства соленых, копченых и вяленых продуктов. Физико-химический процесс просаливания и химия созревания соленых рыбных продуктов. Технология слабосоленых продуктов из новых видов рыб. Технология пресервов. Технология икорных продуктов. Просаливание рыбы при подготовке к копчению. Копчение рыбы. Технология вяленых рыбных продуктов.

648. **Никитин, Б. Н.** Основы теории копчения рыбы / Б. Н. Никитин. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 248 с.

649. **Сборник** технологических инструкций по обработке рыбы. Т. 2 / под ред. А. Н. Белогурова, М. С. Васильевой ; ВНИРО. – Москва : Колос, 1994. – 600 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 3.06.2020). – Название с экрана.

650. **Тюльзнер М.** Технология рыбопереработки / М. Тюльзнер, М. Кох. – Санкт-Петербург : Профессия, 2011. – 404 с. – Режим доступа к сайту издательства научной литературы Профкнига : <https://profbook.com.ua> (дата обращения : 25.05.2020). – Название с экрана.

Двухтомное немецкое издание Тюльзнера М. «Переработка рыбы» прекрасно себя зарекомендовало как современное учебное пособие и справочник по переработке рыбы. Чтобы читателям было удобнее, в 2010 году немецкое издательство ВЕНН'С выпустило новый однотомный формат этого пособия. В переводе книга "Технология рыбопереработки" представляет большой интерес для отечественных специалистов. В справочнике отражаются традиционные и инновационные технологии рыбопереработки, вопросы по упаковке рыбной продукции, санитарно-гигиенические требования к предприятиям, а также вопросы по управлению качеством рыбных изделий и их ассортиментом.

651. **Хван, Е. А.** Копченая, вяленая и сушеная рыба / Е. А. Хван, А. В. Гудович. – Москва : Пищевая промышленность, 1978. – 205 с.



## Навчальні видання

652. **Перцевий Ф. В.** Промислові технології переробки м'яса, молока та риби : підручник / Ф. В. Перцевий, О. Г. Терешкін, П. В. Гурський ; за ред. Ф. В. Перцового, П. В. Гурського. – Київ : Інкос, 2014. – 340 с.

В підручнику приділено особливу увагу чинникам, які впливають на формування якості та безпеки продукції: характеристиці сировини, особливостям технологічних процесів виробництва харчової продукції та візуальному представленню технологічних схем в 2D і 3D форматах для кращого розуміння взаємодії обладнання та протікання технологічних процесів.

653. **Технология** копчения мясных и рыбных продуктов : учеб.-практ. пособие / Г. И. Касьянов, С. В. Золотокопова, И. А. Палагина, О. И. Квасенков. – Ростов на Дону : МарТ, 2002. – 144 с.

В учебном пособии рассматривается копчение мясных и рыбных продуктов традиционными дымовыми и бездымными способами. Описаны заменители коптильного дыма: коптильные препараты, коптильные жидкости, «жидкий дым», СО<sub>2</sub>-экстракты коптильных препаратов. Подробно описана технология получения СО<sub>2</sub>-экстрактов различных коптильных препаратов, приведены технологические особенности бездымного копчения.

## Автореферати на здобуття наукового ступеню

654. **Ершов, А. М.** Развитие и совершенствование процессов холодного копчения рыбы на основе интенсификации массопереноса влаги и коптильных компонентов : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.12 / А. М. Ершов ; Московский технологический институт прикладной биотехнологии. – Москва, 1992. – 44 с.

655. **Марков, Ю. Ф.** Автоматизация контроля и управления влажностным состоянием поверхности рыбопродукта при вялении и холодном копчении : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.13.07 / Ю. Ф. Марков ; Краснодарский политехнический институт. – Краснодар, 1990. – 20 с.

## Статті з наукових та фахових видань

656. **Воликова, Л.** Копчение: процесс изготовления мясопродукции / Л. Воликова // Мясной бизнес. – 2006. – № 4 (44). – С. 84–85.

657. **Исследование** состава ПАУ в копченой сельди / Н. Н. Ким, Г. Н. Ким, Л. В. Кривошеева и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 7. – С. 55–59.



658. **Исследования** по гистологии мышечной ткани салаки при холодном копчении с применением коптильных препаратов / О. Я. Мезенова, Н. Ю. Кочелаба, М. В. Зверева, Е. В. Скиба // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 5-6 (258-259). – С. 40–41.
659. **Исследования** содержания нитропроизводных полициклических ароматических углеводородов в копченой рыбе / И. Н. Ким, Г. Н. Ким, Л. В. Кривошеева, И. А. Хитрово // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 11. – С. 25–27.
660. **Ким, И. Н.** Критические контрольные точки управления производством рыбы холодного копчения / И. Н. Ким, Г. Н. Ким // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2002. – № 5-6 (270-271). – С. 57–60.
661. **Кудряшева, А. А.** Влияние холода и озона на микрофлору, качество и сохраняемость рыбы холодного копчения / А. А. Кудряшева, С. М. Токарев, О. П. Преснякова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 34-37.
662. **Кудряшов, Л. С.** Перспективы бездымного копчения мясных продуктов / Л. С. Кудряшов, О. А. Кудряшова // Мясные технологии. – 2012. – № 5 (113). – С. 42–46.
663. **Куликовский, А. В.** Копчение мясной продукции – реальные проблемы безопасности / А. В. Куликовский, Н. Л. Вострикова, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. – 2014. – № 5. – С. 31–33.
664. **Оптимизация** процесса холодного копчения слабосозревающих рыб с использованием коптильного препарата "ВНИРО" // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 10. – С. 17–20.
665. **Постнов Г. М.** Дослідження процесу соління риби океанічного промислу за допомогою ультразвуку [Електронний ресурс] / Г. М. Постнов, О. В. Яковлев, В. М. Червоний, М. А. Чеканов // Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Технічні науки. – 2016. – Т. 1, вип. 16. – С. 235–241. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau\\_2016\\_16\\_1\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ptdau_2016_16_1_35) (дата звернення : 25.05.2020). – Назва з екрана.
666. **Потапов, С. Г.** Натуральным средствам для копчения нет альтернативы / С. Г. Потапов // Мясные технологии. – 2014. – № 3 (135). – С. 34–35 ; 2015. – № 10. – С. 46–47.
667. **Романюк, А.** Кліматизація та копчення / А. Романюк // М'ясна індустрія. – 2015. – № 4. – С. 6–7 ; 2017. – № 6. – С. 22–23.
668. **Романюк, А.** Копчение рыбы / А. Романюк // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 8 (105). – С. 42–43.



669. **Установка** с внутренней подачей дыма для получения копченых экструдированных продуктов / С. В. Шахов, И. Н. Сухарев, С. Ю. Шубкин и др. // Мясная индустрия. – 2015. – № 5. – С. 44–46.
670. **Фафанов, Р.** Преимущества натуральной щепы для копчения / Р. Фафанов, С. Потапов, Р. Хертль // Мясные технологии. – 2013. – № 3 (123). – С. 18–19.
671. **Хоффман, Н.** Копчение рыбы / Н. Хоффман, А. Романюк // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 9 (84). – С. 60–61.
672. **Хоффманн, Н.** Автоматизированные камеры копчения Autotherm / Н. Хоффманн, А. Романюк // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 6 (92). – С. 56–59.
673. **Шубина, Г.** Возможности для снижения энергозатрат в камерах варки и копчения, климатических камерах / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2014. – № 9 (137). – С. 42–47.
674. **Шубина, Г.** Рыбо- и морепродукты горячего и холодного копчения: особенности производства и спроса / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 8 (105). – С. 40–41.



## Концентрирование рідких та пюреподібних продуктів

### Книги

675. **Бурдо, О. Г.** Холодильные технологии в системе АПК : монография / О. Г. Бурдо. – Одесса : Полиграф, 2009. – 288 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 3.06.2020). – Название с экрана.

676. **Плодовые и овощные соки = Плодови и зеленчукови сокове** / П. Даскалов, Р. Асланян, Р. Тенов и др. ; под ред. Я. М. Гольденберга, А. Ф. Фан-Юнга, Б. Л. Флауменбаума. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 422 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 3.06.2020). – Название с экрана.

В книге подробно рассказано о биологическом значении натуральных фруктовых и овощных соков, их питательных и лечебных свойствах; описаны технология и техническое (кухонное) оборудование для получения натуральных соков из различных видов и сортов фруктов и овощей, даны теоретические обоснования, а также правила и советы по получению и хранению соков.

677. **Прогрессивные процессы концентрирования нетрадиционного плодовоовощного сырья** : монография / А. И. Черевко, Л. В. Киптеляя, В. М. Михайлов, А. Е. Загорулько ; Харьковский государственный университет питания и торговли. – Харьков : ХГУПТ, 2009. – 241 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : <http://irbis-nbuv.gov.ua> (дата обращения: 25.05.2020). – Название с экрана.

Раскрыты проблемы создания ресурсосберегающих способов и оборудования для производства пищевых полуфабрикатов из нетрадиционного плодовоовощного сырья. Изложена теоретическая модель процесса концентрирования фруктовых пюре в роторном пленочном аппарате, экспериментально определено влияние конструктивных параметров ротора на интенсивность выпаривания. Предложены прогрессивные способы производства пищевых полуфабрикатов из дикорастущего плодово-ягодного сырья и пряных овощей, а также оборудование для их реализации.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

678. **Дьяченко Е. Н.** Исследование метода консервирования частично обезвоженных плодов для изготовления концентрированных компотов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 "Технология консервирования пищевых продуктов" / Е. Н. Дьяченко ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Кишинев, 1971. – 22 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

679. **Коваленко Е. А.** Разработка технологии концентрирования вишневого и абрикосового соков методом блочного вымораживания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 "Технология консервированных продуктов" / Е. А. Коваленко ; Одесская государственная академия пищевых технологий. – Одесса : ОГАПТ, 1997. – 150 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

680. **Коваленко О. О.** Науково-технічні основи процесів низькотемпературного розділення рідких систем харчових виробництв : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 "Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв" / О. О. Коваленко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2007. – 36 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

681. **Махмуд Б. М. А.** Применение осмотического обезвоживания плодов для получения концентрированных фруктовых консервов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 "Технология консервированных пищевых продуктов" / Б. М. А. Махмуд ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса : ОТИПП, 1992. – 17 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.





## Статті з наукових та фахових видань

682. **Алюханова, О. А.** Исследование реологических свойств яблочного сока / О. А. Алюханова, В. Н. Водянов, С. Б. Сысуев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 5. – С. 25–27.

683. **Жеплінська, М.** Отримання концентрованого екстракту з топинамбура / М. Жеплінська, Л. Баль-Прилипко, Ю. Сухенко // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 3. – С. 37–41

684. **Иновационный** способ производства концентрированных паст из фруктов и овощей / Г. О. Магомедов, Е. И. Пономарева, М. Г. Магомедов и др. // Кондитерское производство. – 2015. – № 5. – С. 20–22.

685. **Исследование** процесса кристаллизации влаги при концентрировании вишневого сока / В. Ю. Овсянников, Я. И. Кондратьева, Н. И. Бостынец и др. // Пиво и напитки. – 2015. – № 5. – С. 36–39.

686. **Киптелая Л. В.** Повышение эффективности производства фруктовых паст из плодово-ягодного сырья / Л. В. Киптелая, О. Е. Загорулько // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 3, вип. 45. – С. 93–96.

Разработана рецептура новой фруктовой пасты с использованием дикорастущей актинидии и аронии. Подобран аппаратный комплект технологической линии для производства фруктовых паст. Определены оптимальные режимы концентрирования фруктовых пюре. Рассмотрена возможность повышения эффективности использования роторного пленочного аппарата. Предложена установка, которая позволит снизить зону нагревания за счет создания стойкого турбулентного режима по обе стороны теплопередающей поверхности аппарата.

687. **Магомедов, Г. О.** Концентрированная паста из топинамбура / Г. О. Магомедов, М. Г. Магомедов, В. В. Астрединова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 2. – С. 24–26.

Разработана прогрессивная технология получения концентрированной пасты из топинамбура. Изучено влияния ферментного препарата Rohacrest DA6L на физико-химические свойства пюре из топинамбура. Исследованы изменения физико-химических свойств пюре из топинамбура в процессе концентрирования.

688. **Неэнергоёмкие** пищевые добавки, натуральные красители и ароматизаторы / О. Г. Бурдо, С. Г. Терзиев, Н. В. Ружицкая, Д. А. Харенко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2, вип. 45. – С. 221–224.

В статье проводится обзор новых неэнергоёмких продуктов полученных в результате комбинированных процессов и нанотехнологий. Рассмотрены инновационные методы концентрирования пищевого сырья, электромагнитные методы производства пищевых добавок. Описаны новые неэнергоёмкие продукты и пищевые добавки.



689. **Овсянников, В. Ю.** Концентрирование яблочного сока в барабанной вымораживающей установке / В. Ю. Овсянников, Я. И. Кондратьева, Н. И. Бостынец // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 4. – С. 41–44.

690. **Овсянников В. Ю.** Системное проектирование технологического потока производства концентрированных соков / В. Ю. Овсянников, Я. И. Кондратьева, Н. И. Бостынец // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 9. – С. 27–30

691. **Параметры** процесса сушки сока черной смородины / А. А. Емельянов, А. Г. Золотарев, В. В. Долженков, К. А. Емельянов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 10–11.

692. **Плівкові** течії в трубах випарних апаратів для яблучного соку [Електронний ресурс] / М. О. Прядко, О. В. Глоба, А. В. Форсюк, В. З. Глоба // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 2. – С. 168–175. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20603> (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.

Наведено результати досліджень низхідних плівкових течій яблучного соку в умовах його концентрування в сучасних випарних апаратах. Показано особливості структури і фізичної моделі низхідних течій, що проявляються з підвищенням концентрації соку. Отримані результати доповнюють науково-технічну базу створення тепло.



## Тара для консервів

### Книги

693. **Гладушняк, А. К.** Машины для мойки консервного сырья и тары / А. К. Гладушняк. – Москва : Пищевая промышленность, 1973. – 77 с.
694. **Дикис, М. Я.** Машины-автоматы для герметизации консервной тары / М. Я. Дикис. – Киев : Машгиз, 1955. – 206 с.
695. **Лакокрасочные** материалы для защиты металлической консервной тары. – Москва : Химия, 1987. – 112с.
696. **Локшин, Я. Ю.** Консервная тара из новых видов жести и из алюминия / Я. Ю. Локшин. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 127 с.
697. **Свирида, В. Г.** Техника мойки стеклянной тары для консервов / В. Г. Свирида, Н. А. Пигулевский, В. П. Петкевич. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 153с.

### Навчальні видання

698. **Сухарева Л. А.** Полимеры в производстве тароупаковочных материалов : учеб. пособие / Л. А. Сухарева, В. С. Яковлев. – Москва : ДеЛи принт, 2005. – 494 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

Обобщены основные закономерности в области создания и применения полимеров для пищевой тары и упаковочных материалов различного назначения на основе модифицированных композиций, отличающихся химическим составом и строением цепи. Большое внимание уделено анализу научных закономерностей и принципов модификации тароупаковочных материалов с учетом их молекулярной и надмолекулярной структуры, физико-химических процессов на границе раздела фаз, исследованных с применением ЯМР, электронной микроскопии, ИКС, а также практическому использованию результатов в различных отраслях промышленности и сельского хозяйства. Книга адресована преподавателям, аспирантам и студентам в рамках программы курса "Тароупаковочные материалы пищевого назначения и их применение" и может быть использована специалистами, занимающимися созданием и внедрением тароупаковочных материалов.



699. **Чупахин, В. М.** Производство жестяной консервной тары : учебник / В. М. Чупахин. – изд. 3-е, перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 432 с.

Книга состоит из пяти глав, в которых излагается технология жестяно-баночного производства, описывается автоматическое и полуавтоматическое оборудование для изготовления сборных и цельно-штампованных банок. Особое внимание уделено рассмотрению оборудования автоматической линии отечественного производства, а также межоперационному контролю и определению оптимальных операционных размеров отдельных элементов банки в процессе ее изготовления, что позволяет до минимума сократить брак в жестяно-баночном производстве.

### **Авторефераты дисертацій на здобуття наукового ступеню**

700. **Ваттаб, Ф. А.** Химическая стерилизация тары и оборудования йодофорами в консервном производстве : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Ф. А. Ваттаб ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1993. – 17 с.

701. **Конопинский, Н. Н.** Повышение устойчивости металлической тары к внутреннему давлению в процессе стерилизации консервов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Н. Н. Конопинский ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одеса, 1989. – 16 с.

702. **Котельников, А. Ф.** Исследование условий изготовления и применения крышек из тончайшей жести для стеклянной консервной тары : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.02.14 / А. Ф. Котельников ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одеса, 1973. – 28 с.

703. **Молдавский, Ф. Г.** Исследование процесса самовакуумирования консервов и разработка новой самовакуумирующей стеклянной тары : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.175 / Ф. Г. Молдавский ; Одесский технологический институт. – Одесса, 1971. – 31 с.

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

704. **Алюминиевая** лента для консервной тары / Э. С. Гореньков, Т. Ф. Платонова, Н. С. Товстоко́ра, И. Е. Розенблат // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 24.

705. **Андреянов, А. Д.** Разработка композиционных электрорлитических покрытий для защиты консервной металлической тары от коррозии / А. Д. Андреянов, И. А. Кузнецова, К. А. Янченко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 3 (8). – С. 50–52.



706. **Андріянов, О. Д.** Захист металевої тари від корозії шляхом підвищення стійкості бляхи в консервних середовищах / О. Д. Андріянов, І. О. Кузнєцова, К. А. Янченко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 96–98.
707. **Ахмедов, М. Э.** Аппарат для расфасовки и пароконтактного нагрева консервов в банках / М. Э. Ахмедов, Т. А. Исмаилов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 94–96.
708. **Бессараб, О. В.** Защита внутренней поверхности консервных банок из черной жести / О. В. Бессараб, А. Н. Петров, В. А. Шавырин // Пищевая промышленность. – 2013. – № 3. – С. 72–73.
709. **Ватренко О. В.** Аналіз роботи мембран кришок консервної скляної тари [Електронний ресурс] / О. В. Ватренко // Збірник наукових праць Вінницького національного аграрного університету. Серія : Технічні науки. – 2014. – Вип. 2. – С. 142–148. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpvnutn\\_2014\\_2\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpvnutn_2014_2_24) (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.
710. **Ватренко, О. В.** Мембрани кришок консервної скляної тари (обгрунтування їх роботи) [Електронний ресурс] / О. В. Ватренко // Упаковка. – 2014. – № 6 (103). – С. 26–29. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_42](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_42) (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.
711. **Ватренко, О. В.** Обладнання для герметизації консервної скляної тари. Загальна класифікація [Електронний ресурс] / О. В. Ватренко, К. В. Резнік // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 113–115. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Urakovka\\_2014\\_6\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Urakovka_2014_6_7) (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.
712. **Ватренко, О. В.** Стан системи закупорювання консервів у скляній тарі під час їхнього зберігання / О. В. Ватренко // Упаковка. – 2013. – № 5 (96). – С. 41–43.
713. **Ватренко, О. В.** Стандартизація закупорювальних засобів для консервної скляної тари / О. В. Ватренко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3 (12). – С. 98–99.
714. **Вимоги до обробки та пакування консервованих продуктів** / Н. В. Притульська, Г. В. Василенко, О. В. Дорофєєва, Г. І. Миронюк // Упаковка. – 2007. – № 1 (56). – С. 24–27.
715. **Кривошей, В. М.** Упаковка для консервованої продукції (стан та перспективи розвитку) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2010. – № 2 (75). – С. 39–42.



716. **Кривошей, В. Н.** Плодоовощные консервы в Украине / В. Н. Кривошей // Упаковка. – 2017. – № 2 (117). – С. 10–12.
717. **Крылова, В. Б.** Консервы в новой потребительской таре / В. Б. Крылова // Пищевая промышленность. – 2008. – № 3. – С. 48–49.
- Показаны преимущества новой потребительской тары из многослойных полимерных материалов с высокими барьерными свойствами для производства продуктов быстрого питания. Приведены данные по росту объемов производства продукции, готовой к употреблению, в мягкой полимерной потребительской упаковке в Европе. В статье приведены некоторые данные аналитических обзоров и результаты собственных исследований отечественного рынка консервированных обеденных первых и вторых блюд в новой потребительской таре.
718. **Крылова, В.** Консервированные продукты в полимерной таре / В. Крылова // Тара и упаковка. – 2008. – № 1 (103). – С. 48–50.
719. **Ломачинский, В. А.** Упаковка консервов: проблемы и пути совершенствования / В. А. Шавырин, В. А. Робсман, Г. И. Ломачинский // Пищевая промышленность. – 2006. – № 5. – С. 18–20.
720. **Платонова, Т.** Оценка качества консервов, фасованных в металлическую тару / Т. Платонова, Н. Товстокора // Тара и упаковка. – 2015. – № 2 (146). – С. 38–39.
721. **Платонова, Т. Ф.** Исследование коррозионной агрессивности плодоовощных консервов по отношению к белой и хромированной жести / Т. Ф. Платонова, А. Н. Горенькова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 2. – С. 35–38.
722. **Прохоров, А.** Консервная банка. История и современные тенденции / А. Прохоров // Тара и упаковка. – 2010. – № 5 (119). – С. 18–19.
723. **Розенблат, И. Е.** Экологически безопасная металлическая тара для производства плодоовощных консервов / И. Е. Розенблат, Э. С. Гореньков // Пищевая промышленность. – 2013. – № 6. – С. 13.
724. **Сергеева, Л.** Стеклопакетная упаковка для консервной промышленности / Л. Сергеева // Тара и упаковка. – 2007. – № 6 (102). – С. 66–67.
725. **Сучасні види тари та особливості стерилізації консервів** / А. А. Тітова, Л. О. Терлецька, С. І. Островська, Т. А. Мушенко // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 1. – С. 37–39.
726. **Тара** из комбинированных материалов для стерилизуемых консервов // Пищевая промышленность. – 1988. – № 4. – С. 52–55.
727. **Устройство** для охлаждения консервов в стеклянной таре / М. Э. Ахмедов, М. С. Аминов, М. С. Мурадов, А. Ф. Демирова // Пищевая промышленность. — 2001. – № 11. – С. 36.





728. **Фойгель, М. Д.** Оборудование для упаковывания консервов в термоусадочную и растягивающуюся пленку / М. Д. Фойгель, Р. С. Лувищук // Пищевая промышленность. – 1988. – № 4. – С. 27–29.
729. **Шавырин, В. А.** Экологическая безопасность тары и упаковки / В. А. Шавырин, О. И. Квасенков // Пищевая промышленность. – 2009. – № 6. — С. 10–11.
730. **Шавырин, В.** Естественная утилизация металлических консервных банок / В. Шавырин, О. Бессараб // Тара и упаковка. – 2015. – № 5. – С. 42–45.
731. **Шавырин, В.** Как снизить себестоимость металлической консервной тары / В. Шавырин, А. Чавчанидзе, А. Базаркин // Тара и упаковка. – 2010. – № 2 (116). – С. 20–23.
732. **Шавырин, В.** Новый взгляд на технологию изготовления консервных банок / В. Шавырин // Тара и упаковка. – 2011. – № 2 (122 ). – С. 52-53.
733. **Шавырин, В.** Производство металлической консервной тары / В. Шавырин, О. Бессараб // Тара и упаковка. – 2015. – № 4. – С.10.
734. **Шандараева, Ю.** Несколько причин в пользу выбора термоусадочной упаковки для консервов / Ю. Шандараева // Мясные технологии. – 2013. – № 2 (122). – С. 22–23.
735. **Шредер, В. Л.** Гибкая упаковка для консервированных продуктов / В. Л. Шредер, К. В. Козак // Мир упаковки. – 2007. – № 5 (57). – С. 12–16.
736. **Экспресс-метод коррозионных испытаний консервных банок / В. А. Шавырин, А. Ю. Базаркин, А. Ш. Чавчанидзе, Н. Ю. Тимофеева // Продукты длительного хранения. Long-life products. – 2009. – № 3. – С. 12–14.**
737. **Янкова, Т. В.** Применение термоформованной полимерной тары для фасования плодоовощных консервов / Т. В. Янкова // Пищевая промышленность. – 1988. – № 4. – С. 25.



## Фасування, екстагування і закупорювання консервів

### Книги

738. **Гавва О. М.** Пакувальне обладнання : в 3 кн. Кн. 1 : Обладнання для пакування продукції у споживчу тару / О. М. Гавва, А. Г. Беспалько, А. І. Волчко ; за ред. О.М. Гавви. – Київ : Упаковка, 2008. – 436 с.

739. **Степанов И. А.** Поточные линии розлива и укупорки пищевых жидкостей / И. А. Степанов, П. Н. Галасов. – Москва : Пищевая промышленность, 1965. – 320 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

740. **Шувалов В.Н.** Машины-автоматы и поточные линии. Теория, конструирование, эксплуатация / В. Н. Шувалов. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Ленинград : Машиностроение, 1973. – 543 с.

### Навчальні видання

741. **Веселов А. И.** Технологическое оборудование, оснастка и основы проектирования упаковочных производств : учеб. пособие / А. И. Веселов, И. А. Веселова. – 2-е изд. – Москва : ИНФРА-М, 2011. – 262 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.05.2020). – Название с экрана.

Приведены анализ и конструкции дозаторов, применяемых при упаковке сыпучих, пластических и жидких продуктов. Рассмотрены в соответствии с приведенной классификацией основные конструкции упаковочных машин, их технологические схемы и технические характеристики, приведены отдельные исполнительные механизмы и их конструктивные особенности. Отражены современные тенденции научно-технического прогресса в этой области. Приведены методики и примеры расчетов машин и механизмов, связанных с проектированием упаковочных машин.



742. **Технологія** консервованих продуктів : лаб. практикум : навч. посібник / А. Т. Безусов, Я. Г. Верхівкер, В. М. Сторожук та ін. – Одеса : Освіта України, 2017. – 189 с.

Наведено лабораторні роботи з визначення якості та технологічних властивостей сировини, напівфабрикатів і готових виробів консервного виробництва; визначення впливу технологічних параметрів виробництва консервованої продукції, співвідношення рецептурних компонентів, вибір консервної тари на фізико-хімічні властивості та показники якості напівфабрикатів і готових консервованих продуктів; вивчення способів інтенсифікації технологічних процесів і поліпшення якісних характеристик консервованих продуктів; представлені сучасні прилади та методи визначень багатоконпонентних дисперсних систем. У посібник включені методичні вказівки щодо виконання лабораторних робіт, основні методи з оцінки якості сировини та готової продукції відповідно до вимог стандартів. Подано методичні вказівки до проведення дослідів для встановлення різних фізико-хімічних факторів, що впливають на технологічний процес, від яких залежить якість продукту, а також методи отримання деяких харчових продуктів з контролем технологічного процесу. У лабораторному практикумі детально описано порядок розробки режимів термічного консервування і методи визначення потрібної і фактичної летальності.

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

743. **Ватренко О. В.** Науково-технічні основи створення нового покоління засобів для герметичного закупорювання харчових продуктів у скляній тарі [Електронний ресурс] : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.12 "Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв" / О. В. Ватренко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2012. – 326 с. – Режим доступу до електронного архіву Одеської державної академії харчових технологій : <https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/3154> (дата звернення: 25.05.2020. – назва з екрана.

Робота присвячена комплексному вирішенню проблеми зменшення товщини жерсті у виробництві кришок системи закупорювання типу III з урахуванням безпеки харчових продуктів, удосконаленню їх конструктивних параметрів та процесу закупорювання ними скляної тари. Затвор типу III розглядається як гвинтова пара, що загвинчується фрикційними робочими органами, поле кришки – як гнучка пластина. Затвори різних типорозмірів розглядаються як механічно подібні системи. Досліджено деформаційну поведінку кришок типу III. Окремо розглянуто деформування нарізних упорів та стійкість поля кришок. В результаті складено математичну модель затвора, визначено найбільш небезпечний етап процесу закупорювання, на якому відбувається нерегламентоване пластичне деформування нарізних упорів кришок, та перевірено стійкість поля кришок.



## Статті з наукових та фахових видань

744. **Ахмедов, М. Э.** Аппарат для расфасовки и пароконтактного нагрева консервов в банках / М. Э. Ахмедов, Т. А. Исмаилов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 94–96.
745. **Бойченко, О. Г.** Влияние эксгаустирования на давление в таре при производстве консервов / О. Г. Бойченко, Л. Б. Добробабина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 25–29.
746. **Ватренко О. В.** Мембрани вакуумних кришок. Моделювання їх роботи / О. В. Ватренко // Упаковка. – 2015. – № 5. – С. 30–33.
747. **Ватренко О. В.** Стандартизація закупорювальних засобів для консервної скляної тари / О. В. Ватренко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 3. – С. 98–99.
748. **Ватренко, О. В.** Коэффициенты тертя при закупорюванні скляної тари гвинтовим способом / О. В. Ватренко, А. Ю. Шендеровський // Упаковка. – 2006. – № 5 (54). – С. 38–40.
749. **Ватренко, О. В.** Обгрунтування силових параметрів процесу закупорювання скляної тари типу Ш-82 / О. В. Ватренко, А. Ю. Шендеровський // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 97–104.
750. **Ватренко, О. В.** Стан системи закупорювання консервів у скляній тарі під час їхнього зберігання [Електронний ресурс] / О. В. Ватренко // Упаковка. – 2013. – № 5 (96). – С. 41–43. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Упаковка\\_2013\\_5\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Упаковка_2013_5_13) (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.
751. **Ватрич, О. О.** Особливості закупорювання скляної тари / О. О. Ватрич // Упаковка. – 2017. – № 1. – С. 24–26.
752. **Модулі дозування та фасування рідкої продукції пакувальних машин [Електронний ресурс] / О. М. Гавва, Б. В. Михайлик, О. О. Кохан, Л. В. Марцинкевич // Упаковка. – 2018. – № 3. – С. 36–41. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/27890> (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.**
753. **Общие** требования безопасности упаковки и укупорочных средств – национальные и международные стандарты // Тара и упаковка. – 2016. – № 2. – С. 44–46.



754. **Платонова, Т.** Оценка качества консервов, фасованных в металлическую тару / Т. Платонова, Н. Товстокора // Тара и упаковка. – 2015. – № 2 (146). – С. 38–39.

755. **Семенов, О. М.** Оцінка фізичних впливів на тару в процесах її підготовки та фасування рідинної продукції / О. М. Семенов, В. С. Костюк, А. Й. Варфоломеєв // Харчова промисловість. – 2007. – Вип. 5. – С. 79–82.

Проаналізовано вплив процесів вакуумування та заповнення скляних пляшок діоксидом вуглецю у ході їх підготовки до фасування на сучасних автоматах. Надано оцінку можливості досягнення асептичних ефектів щодо мікрофлори й охолодження пляшок.

756. **Соколенко, А. І.** Фасування напоїв в тару зі скла та ПЕТФ (порівняння технологій) / А. І. Соколенко, К. В. Васильківський, М. І. Юхно // Упаковка. – 2015. – № 1 (104). – С. 34–37.

757. **Технологический** поток фасовки и укупоривания двухфазных плодоовощных консервов / Э. С. Гореньков, Ю. К. Туркин, Д. С. Алкаев, В. Ф. Толкачев // Пищевая промышленность. – 2011. – № 10. – С. 12–13.



## **Стерилізація і пастеризація консервів. Асептичне консервування**

### **11.1.Стерилізація консервів**

#### **Книги**

758. **Аминов М. С.** Аппараты для стерилизации консервов / М. С. Аминов. – Москва : Пищевая промышленность, 1966. – 120 с.

759. **Бабарин, В. П.** Справочник по стерилизации консервов / В. П. Бабарин, Н. Н. Мазохина-Поршнякова, В. И. Рогачев. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 270 с.

В справочнике приведены сведения о свойствах и термических способах подавления жизнедеятельности микроорганизмов, важнейших для консервной промышленности. Подробно изложены теоретические и экспериментальные методы разработки и контроля режимов

760. **Массовер, А. М.** Автоклавы консервной промышленности / А. М. Массовер. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 32 с.

761. **Рогачев, В. И.** Стерилизация консервов в аппаратах непрерывного действия / В. И. Рогачев, В. П. Бабарин. – Москва : Пищевая промышленность, 1978. – 248 с.

#### **Навчальні видання**

762. **Фізико-хімічні** методи обробки сировини і харчових продуктів / А. І. Соколенко, В. А. Піддубний, В. М. Гіджеліцький та ін. ; Національний університет харчових технологій. – Київ : Кондор, 2015. – 324 с.

Викладено поняття про енергетичні поля впливу, оброблення харчових продуктів опроміненням, змінним електричним струмом, магнітними полями, акустичними методами, а також засоби стерилізації, консервування, хімічного оброблення продукції тощо, спрямовані на забезпечення подовження терміну зберігання і зменшення втрат готової продукції, збереження її якісних показників. Викладено матеріали, які стосуються новітніх досліджень вакуумної обробки середовищ, обробки рідинних або вологонасичених середовищ в умовах технологій різкого зниження тисків та впливів осмотичних тисків на стабілізацію продуктів харчування. Наводяться методи, технології та обладнання для оброблення продукції, прогноуються напрями удосконалення методів оброблення.





763. **Флауменбаум, Б. Л.** Теоретические основы стерилизации консервов : учеб. пособие / Б. Л. Флауменбаум. – 2-е изд., испр. и доп. – Київ : Вища школа, 1981. – 196 с.

Учебное пособие написано применительно к программе курса «Основы консервирования», читаемого доц Б. Л. Флауменбаумом на технологическом факультете Одесского технологического института пищевой и холодильной промышленности, и составляет по объему приблизительно 30-40% этого курса. В пособии рассматриваются основные факторы, определяющие выбор температуры и продолжительность стерилизации (химический состав, температура стерилизации, характер микрофлоры, концентрация микроорганизмов, физические свойства продукта и т. д.); Значительное место уделено вопросам математического расчета продолжительности стерилизации. Подробно рассмотрены вопросы, связанные с расчетом давления в консервных банках, а также новейшие методы асептического консервирования.

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

764. **Неверов, И. Г.** Интенсификация тепловых процессов и совершенствование конструкции вертикальных автоклавов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / И. Г. Неверов ; Киевский технологический институт пищевой промышленности. – Киев, 1984. – 20 с.

765. **Титова, А. А.** Изыскание условий непрерывной стерилизации консервов в жестяной таре при атмосферном давлении в жидких высокотемпературных теплоносителях : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.13 / А. А. Титова ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1977. – 22с.

766. **Якусевич, М. А.** Некоторые физико-химические и микробиологические исследования с целью разработки оптимального режима стерилизации консервов из мяса цыплят : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.11 / М. А. Якусевич. – Воронеж, 1973. – 23с.

### **Статті з навкових та фахових видань**

767. **Ахмедов, М. Э.** Интенсификация технологии тепловой стерилизации консервов "компот из яблок" с предварительным подогревом плодов в ЭМП СВЧ / М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 1 (302). – С. 115–116.

768. **Ахмедов, М. Э.** Математические модели продолжительности и скорости нагрева компотов до конечной температуры при ротационной стерилизации в потоке нагретого воздуха / М. Э. Ахмедов, Т. А. Исмаилов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 89–91.



769. **Ахмедов, М. Э.** Ротационное воздушно-испарительное охлаждение компотов в стеклянной таре / М. Э. Ахмедов, Т. А. Исмаилов // Пищевая промышленность. – 2006. – № 2. – С. 40.

770. **Ахмедов, М. Э.** Ступенчатая ротационная стерилизация компота из персиков в потоке нагретого воздуха и горячей воде / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 3. – С. 40–42.

771. **Ахмедов, М. Э.** Энергосберегающая технология тепловой стерилизации консервов "Компот из сливы" / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 2. – С. 32–35.

772. **Ахмедова, М. М.** Использование электромагнитного поля СВЧ для стерилизации консервированного компота из яблок / М. М. Ахмедова, М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 10. – С. 31–33.

773. **Ахмедова, М. М.** Новый способ высокотемпературной стерилизации компота из черешни / М. М. Ахмедова, М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2014. – № 9. – С. 34–36.

Приведены результаты исследований высокотемпературной тепловой стерилизации компота из черешни с предварительным нагревом плодов насыщенным водяным паром. Установлен режим тепловой стерилизации, который обеспечивает существенное сокращение продолжительности тепловой обработки и улучшение качества готовой продукции. Представлены химико-технологические, органолептические и микробиологические показатели консервов, изготовленных по разработанным режимам.

774. **Безусов А. Т.** Розробка режимів стерилізації лактоферментованих овочевих консервованих продуктів [Електронний ресурс] / А. Т. Безусов, Л. П. Холодний // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Технічні науки. – 2010. – № 1. – С. 147–152. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvpuettn\\_2010\\_1\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvpuettn_2010_1_34) (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.

775. **Бодров, А. И.** О режимах стерилизации консервов в автоклаве / А. И. Бодров, Ю. Г. Стегаличев // Пищевая промышленность. – 1988. – № 3. – С. 36–37.



776. **Величко В. О.** Застосування оптимального режиму стерилізації консервованих паштетів із м'яса індиків – отримання безпечного, смачного продукту з високою харчовою цінністю [Електронний ресурс] / В. О. Величко, Л. І. Фляк, В. М. Куций // Науково-технічний бюлетень Інституту біології тварин і Державного науково-дослідного контрольного інституту ветпрепаратів та кормових добавок. – 2014. – Вип. 15, № 1. – С. 260–264. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ntbibt\\_2014\\_15\\_1\\_53](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ntbibt_2014_15_1_53) (дата звернення: 25.05.2020). – Назва з екрана.

777. **Влияние** параметров теплоносителя на выбор режимов высокотемпературной ротационной стерилизации компотов в потоке горячего воздуха / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 74–76.

Представлены результаты экспериментальных исследований прогреваемости компотов в потоке нагретого воздуха с вращением тары. Установлены значения параметров нагретого воздуха, обеспечивающие промышленную стерильность консервов и режимы высокотемпературной ротационной стерилизации компота из черешни.

778. **Высокотемпературная** ротационная стерилизация компотов / М. Э. Ахмедов, С. С. Шихалиев, Н. С. Суракатов, М. М. Рахманова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 7. – С. 30–31.

779. **Дарбишева, А. М.** Эффективность тепловой стерилизации компота из вишни с использованием высокотемпературных теплоносителей / А. М. Дарбишева, А. Ф. Демирова, М. Э. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 6. – С. 22–24.

780. **Демидова, А. Ф.** Математическое моделирование процесса ступенчатой тепловой обработки консервов "Компот из яблок" / А. Ф. Демидова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 83–85.

781. **Демирова, А. Ф.** Аппарат для ротационной стерилизации консервов с использованием ступенчатого нагрева и воздушно-водоиспарительного охлаждения / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 82–84.

Представлен аппарат для стерилизации консервов с использованием ступенчатого нагрева и воздушно-водоиспарительного охлаждения с вращением тары с «доньшка на крышку». Приведена схема аппарата и принцип его работы. Аппарат обеспечивает значительное сокращение продолжительности процесса стерилизации консервов, а также равномерность тепловой обработки, что способствует повышению качества готовой продукции.



782. **Демирова, А. Ф.** Аппарат оросительного типа для ступенчатой ротационной стерилизации консервов / А. Ф. Демирова, М. Э. Ахмедов, М. М. Ахмедова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 4. – С. 50–51.

783. **Демирова, А. Ф.** Исследование прогреваемости консервов "Компот из черешни" при различных состояниях банки / А. Ф. Демирова, М. С. Мурадов, Э. М. Гаджиева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 10. – С. 27–28.

784. **Демирова, А. Ф.** Математическая модель ступенчатого нагрева при производстве консервов "Компот из винограда" / А. Ф. Демирова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 90–92.

785. **Демирова, А. Ф.** Новый способ консервирования компотов с предварительным подогревом плодов насыщенным водяным паром / А. Ф. Демирова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 95–97.

786. **Демирова, А. Ф.** Оптимизация режимов стерилизации консервов "Огурцы маринованные" с использованием ступенчатого нагрева / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 73–75.

Изучены режимы ступенчатой стерилизации консервов «Огурцы маринованные» при ступенчатом нагреве в горячей воде в статическом состоянии банки, с вращением банки и ступенчатым орошением водой с различными температурами. Разработанные режимы обеспечивают промышленную стерильность продукции, сокращение продолжительности процесса и экономию тепловой энергии и воды.

787. **Демирова, А. Ф.** Ротационная стерилизация концентрированных томатопродуктов с воздушно-водоиспарительным охлаждением / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 5. – С. 56–58.

788. **Демирова, А. Ф.** Способ ступенчатой стерилизации консервов "Компот из яблок" в стеклянной таре СКО 1-82-1000 / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 76–77.



789. **Демирова, А. Ф.** Стерилизация компотов в стеклянной таре СКО 1-82-1000 со ступенчатым нагревом и охлаждением в статическом состоянии / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 88–90.

Представлен способ ступенчатой стерилизации компотов в стеклянной таре СКО 1-82-1000 в горячей воде с последующим ступенчатым водяным охлаждением при статическом состоянии банок. Способ обеспечивает сокращение продолжительности процесса, экономию тепловой энергии и охлаждающей воды, повышение качества готовой продукции.

790. **Демирова, А. Ф.** Ступенчатая ротационная стерилизация компотов в стеклянной таре СКО 1-82-1000 / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 72–74.

791. **Демирова, А. Ф.** Ступенчатая стерилизация компотов в горячей воде в стеклянной таре СКО 1-82-3000 в статическом состоянии / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 2. – С. 13–15.

792. **Демирова, А. Ф.** Ступенчатая стерилизация компотов в стеклянной таре СКО 1-82-3000 / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 4. – С. 13–15.

793. **Добробабина, Л. Б.** О пищевой ценности рыбных консервов при использовании ступенчатой стерилизации / Л. Б. Добробабина, А. А. Титова, О. Г. Бойченко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 13–16.

794. **Илюхина, Н. В.** Особенности стерилизации консервов / Н. В. Илюхина, Л. И. Розанова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 1. – С. 36–37.

795. **Исмаилов, Т. А.** Аппарат для ротационной стерилизации консервов / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, Н. М. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 88–90.

Представлен аппарат для стерилизации консервов в потоке нагретого воздуха с вращением тары с «доньшка на крышку». Приведена схема аппарата и принцип его работы. Аппарат обеспечивает значительное сокращение продолжительности процесса стерилизации консервов, а также равномерность тепловой обработки, что способствует повышению качества готовой продукции.

796. **Исмаилов, Т. А.** Критерии эффективности выбора режимов стерилизации компотов в стеклянной таре / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, М. М. Рахманова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 32–34.



797. **Исмаилов, Т. А.** Математическая модель процесса ступенчатого воздушно-водоиспарительного охлаждения компотов / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 49–50.
798. **Исмаилов, Т. А.** Применение математического эксперимента при расчете режимов тепловой стерилизации компотов в потоке нагретого воздуха / Т. А. Исмаилов, В. В. Пинянский, Н. М. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 1. – С. 26–30.
799. **Использование** высокотемпературной тепловой стерилизации и ЭМП СВЧ в технологии производства компота из айвы / А. Ф. Демирова, Г. И. Касьянов, А. М. Дарбишева и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 121–123.
800. **Использование** СВЧ-энергии для интенсификации тепловой стерилизации компотов / М. С. Ахмедов, А. Ф. Демирова, М. М. Ахмедова, Р. А. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 5. – С. 27–29.
801. **Исригова, Т. А.** Товарное качество компотов из винограда в зависимости от режимов стерилизации / Т. А. Исригова, М. М. Салманов // Виноделие и виноградарство. – 2007. – № 2. – С. 28–29.
802. **Клименко, О. М.** Математичне моделювання періодичних процесів в автоклавах з протитиском [Електронний ресурс] / О. М. Клименко, В. Г. Трегуб // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 6. – С. 14–20. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsrui/handle/123456789/19606> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
803. **Клоков, Ю. В.** О стерилизации консервов. 2. Нормативный стерилизующий эффект как функция двух стерилизующих эффектов – развитие теории стерилизации / Ю. В. Клоков, В. П. Нино, А. И. Вишняков // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 4. – С. 44–45.
804. **Кошечая, С. Е.** Моделирование геометрии размещения банок в рабочем пространстве автоклава / С. Е. Кошечая, А. Г. Перов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 4 (316). – С. 86–87.





805. **Кушніренко Н. М.** Теоретичні аспекти та обґрунтування сучасного способу стерилізації рибних консервів [Електронний ресурс] / Н. М. Кушніренко, Г. С. Паламарчук, В. М. Лисюк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2018. – Т. 82, вип. 2. – С. 99–106. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2018\\_82\\_2\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2018_82_2_18) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

806. **Лаженцева, Л. Ю.** Разработка режимов стерилизации новых консервов из мяса крабов в майонезной заливке / Л. Ю. Лаженцева, Л. В. Шульгина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 33–35.

807. **Марахов, С.** Автоклавирование мясных и рыбных консервов / С. Марахов // Мясное дело. – 2008. – № 8. – С. 14–15.

808. **Математическое** описание процесс прогрева модельного раствора при роторной стерилизации / М. С. Мурадов, А. Ф. Демирова, Э. М. Гаджиева, Я. М. Гаджиев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 11. – С. 63–67.

809. **Новый** способ интенсификации тепловой стерилизации консервов и устройство для его осуществления / М. Э. Ахмедов, Т. А. Исмаилов, А. Ф. Демирова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 2-3 (314-315). – С. 89–91 ; 2011. – № 2-3 (320-321). – С. 87–89.

Представлены результаты предварительного подогрева плодов и овощей перед стерилизацией в электромагнитном поле сверхвысокой частоты. Установлено, что предварительная СВЧ обработка способствует существенному повышению начальной среднеобъемной температуры консервов перед стерилизацией. Представлены конструкция и описание принципа работы устройства для предварительного подогрева плодов и овощей в банках в СВЧ поле.

810. **Новый** способ ротационной стерилизации консервов "компот из яблок" в потоке нагретого воздуха с воздушным охлаждением / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, В. В. Пиняскин, Н. М. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 42–43.

811. **О стерилизации** консервов / В. А. Бутник, Ю. В. Клоков, Г. В. Купец, В. П. Нино // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 10. – С. 64–65.

812. **Обоснование** параметров и техники стерилизации консервов в легкоскрываемой металлической таре / А. А. Титова, Л. А. Терлецкая, Т. А. Мушенко, С. И. Островская // Харчова наука і технологія. – 2007. – № 1. – С. 44–46.



813. **Оптимизация** параметров высокотемпературной ротационной стерилизации компотов в таре СКО 1-82-500 / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, В. В. Пинякин, М. М. Ахмедова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 11. – С. 13–15.

814. **Патюков, С. Д.** Влияние различных источников ПНЖК на стерилизацию паштетных консервов / С. Д. Патюков, С. К. Котвицкий // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 36–39.

815. **Попова, Н. В.** Моделювання технологічних процесів стерилізації консервів у скляній тарі в автоклаві періодичної дії [Електронний ресурс] / Н. В. Попова, С. С. Миронюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 4. – С. 205–210. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/17211> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Розроблено математичну модель процесу стерилізації овочевих консервів, за допомогою якої адекватно можна розраховувати температурні режими процесу стерилізації й оцінити фактичну летальність. Зазначено, що при виробництві консервів велике значення мають стерилізація і пастеризація продуктів, а також асептичний спосіб консервування. У консервній промисловості стерилізація має умовний характер, тому що після термічної обробки мікроорганізми цілком не знищуються, а створюються такі умови, які не дають можливості подальшого розвитку тих мікроорганізмів, які залишилися живими.

816. **Разработка** режимов стерилизации консервов для геродиетического питания / Г. П. Покудина, Н. М. Алабина, Г. В. Володзько и др. // Пищевая промышленность. – 2012. – № 6. – С. 37.

817. **Салманов, М. М.** Выбор режима стерилизации для приготовления компотов и маринадов из винограда / М. М. Салманов, Т. А. Истригова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 57.

818. **Сенкевич, В. И.** Автоматический контроль летальности режима стерилизации консервов в автоклавах / В. И. Сенкевич // Пищевая промышленность. – 1988. – № 5. – С. 53–55.

819. **Сидоренко О.** Наукове обґрунтування режиму стерилізації риборослинних консервів [Електронний ресурс] / О. Сидоренко // Товари і ринки. – 2008. – № 2. – С. 147-154. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2008\\_2\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2008_2_26) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.



820. **Способ** охлаждения консервов после тепловой стерилизации / М. Э. Ахмедов, М. С. Аминов, М. С. Мурадов, Т. Н. Даудова // Пищевая промышленность. – 1997. – № 3. – С. 4.
821. **Сучасні** види тари та особливості стерилізації консервів / А. А. Тітова, Л. О. Терлецька, С. І. Островська, Т. А. Мушенко // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 1. – С. 37–39.
822. **Теоретическое** рассмотрение динамики нагрева продукта в процессе стерилизации / М. И. Беляев, П. Л. Пахомов, Г. В. Дейниченко, В. В. Гутиков // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1994. – № 5-6 (222-223). – С. 40–42.
823. **Термоустойчивость** спор *C. botulinum* при стерилизации овощных закусовых консервов / Л. А. Русанова, Л. В. Михайлюта, Н. С. Коробкина, С. С. Чуприна // Пищевая промышленность. – 2004. – № 6. – С. 23.
824. **Троян, З. А.** Высокотемпературная стерилизация в потоке соков с мякотью / З. А. Троян, Л. В. Михайлюта, Н. Н. Корастилева // Пищевая промышленность. – 2004. – № 6. – С. 22–23.
825. **Устройство** для предварительного нагрева перед стерилизацией плодов и овощей в банках / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, М. М. Ахмедова, Р. А. Ахмедов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 8. – С. 46–48.
826. **Файнбурд, А. Б.** Имитационная модель процесса стерилизации консервов в автоклаве как основа для разработки эффективных алгоритмов управления и обучающего тренажера / А. Б. Файнбурд, В. А. Хобин // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 67–70.
827. **Фромзель, О. Г.** Техника и технология стерилизации консервируемой продукции / О. Г. Фромзель, В. П. Бабарин // Пищевая промышленность. – 2005. – № 9. – С. 26–27.
828. **Цуркан О. В.** Обґрунтування технологічної та конструктивної схеми автоклава з аеродинамічним інтенсифікатором [Електронний ресурс] / О. В. Цуркан, А. Ю. Гурич, Ю. А. Полєвода // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Вип. 46 (2). – С. 312–314. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2014\\_46\(2\)\\_\\_79](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2014_46(2)__79) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.



## 11.2.Пастеризація

### Книги

829. **Дослідження** динаміки тиску, напруженого і деформованого стану склотари при пастеризації та стерилізації / А. І. Соколенко, К. В. Васильківський, О. І. Степанець, А. Й. Варфоломєєв ; Українській державний університет харчових технологій. – Київ : УДУХТ, 1998. – 24 с.

830. **Оборудование** для высокотемпературной пастеризации, стерилизации и охлаждения пищевых жидкостей / Г. А. Ересько, А. А. Кийс, А. М. Маслов, Л. К. Николаев ; под общ. ред. А. М. Маслова. – Ленинград : Машиностроение, 1967. – 232 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

В книге описаны конструкции и дан расчет наиболее широко применяемых в практике аппаратов и установок для пастеризации и стерилизации пищевых жидкостей. Рассмотрены поверхностные (скребковые, трубчатые и пластинчатые) аппараты, аппараты для вакуумной и паровакуумной обработки пищевых жидкостей, аппараты и установки для стерилизации новыми способами. Особое внимание уделено влиянию свойств пищевых жидкостей на теплообмен и вопросам по борьбе с пригаром. Приведены примеры расчета.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

831. **Семенов, О. М.** Удосконалення процесів пастеризаційної і стерилізаційної обробки харчової продукції і напоїв [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / О. М. Семенов ; Національний університет харчових технологій. – Кам'янець-Подільський, 2011. – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://hdl.handle.net/123456789/13597> (дата звернення:27.05.2020) – Назва з екрана.

В роботі представлено результати аналізу сучасного стану технологій пастеризаційної та високотемпературної стерилізаційної обробки продуктів харчування і напоїв, метою яких є забезпечення їх довгострокового зберігання.

### Статті з наукових та фахових видань

832. **Алейников, И. Н.** Энергоресурсосберегающая нетепловая пастеризация жидких пищевых продуктов / И. Н. Алейников // Пищевая промышленность. – 2002. – № 2. – С. 52–53.



833. **Архіпова Г. І.** Математичне моделювання загибелі мікроорганізмів [Електронний ресурс] / Г. І. Архіпова, Н. В. Гордієнко // Продукты & ингредиенты. – 2009. – № 5. – С. 66–68. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/517> (дата звернення: 27.05.2020) – Назва з екрана.

Сьогодні в Україні склалася ситуація, коли виробництво консервованої продукції вийшло на якісно новий технічний і технологічний рівні, а розробка режимів стерилізації та контроль їх ефективності законодавчо і методично не врегульовані. Перед виробниками постала гостра проблема розробки режимів пастеризації/стерилізації консервів без використання мікроорганізмів, які б ґрунтувалася на передових закордонних наукових розробках і певному практичному досвіді виробничих підприємств і розробників/постачальників сучасного обладнання для виробництва консервованої продукції. Авторами вперше пропонується модель повної загибелі мікроорганізмів, на основі якої виведені залежності визначення параметрів технологічного процесу пастеризації або стерилізації.

834. **Бородин, А. В.** Автоматизированный расчет термограмм стерилизации и пастеризации / А. В. Бородин // Мясные технологии. – 2012. – № 6 (114). – С. 40–43.

835. **Бурдо, О. Г.** Математическое моделирование процессов низкотемпературной пастеризации / О. Г. Бурдо, О. Б. Рыбина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 30. – С. 54–57.

836. **Бурдо, О. Г.** Применение методов теории подобия в задачах пастеризации / О. Г. Бурдо, С. В. Семков // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 31. – С. 167–170.

837. **Бурдо, О. Г.** Теплові режими при вибірковому нагріванні у процесах пастеризації / О. Г. Бурдо, О. Б. Рибіна // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 2, вип. 31. – С. 175–180.

838. **Валитова Е. Г.** Математическая модель теплового процесса в пищевой промышленности (на примере пастеризационной установки) [Електронний ресурс] / Е. Г. Валитова, Н. И. Шиянова // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. – 2012. – Вип. 42 (2). – С. 478–481. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2012\\_42\(2\)\\_117](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2012_42(2)_117) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

839. **Интеграция** тепловых процессов в отделении пастеризации яблочного сока / К. А. Горбунов, С. Н. Быканов, О. В. Пугановский и др. // Интегрированные технологии та энергосбережения. – 2018. – № 2. – С. 43–49.



840. **Крылова, В. Б.** Изучение динамики показателей качества гетерогенных консервированных продуктов в зависимости от режимов тепловой обработки / В. Б. Крылова, А. В. Полукарова // Всё о мясе: Теория и практика переработки мяса. – 2012. – № 2. – С. 26–29. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

Высокое качество консервированных пищевых продуктов зависит от выбранного метода консервирования. Наиболее распространенным методом консервирования является тепловая стерилизация, параметры которой температура и время обеспечивают микробиологическую стабильность продукции в гарантированные сроки годности. Однако жесткие режимы стерилизации приводят к снижению пищевой и биологической ценности консервов. К совершенствованию процессов теплового консервирования можно отнести не только разработку новых, более мягких режимов стерилизации, но и производство пастеризованной продукции.

841. **Ловкис, З. В.** Гидродинамический нагрев жидкости / З. В. Ловкис, С. И. Корзан // Пищевая промышленность: наука и технологии. – Минск : УП ИВЦ Минфин, 2017. – № 3. – С. 73–79. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

842. **Мазохина, Н. Н.** Режимы пастеризации консервов / Н. Н. Мазохина, Н. В. Богданова, Г. П. Покудина // Пищевая промышленность. – 1989. – № 10. – С. 63–64.

843. **Макарова, Н. В.** Влияние параметров пастеризации на антиоксидантную активность яблочно-черничного сока / Н. В. Макарова, А. В. Зюзина // Пиво и напитки. – 2011. – № 5. – С. 26–28.





844. **Основні** аспекти використання багат шарових полімерних матеріалів для пастеризації та стерилізації продукції в м'ясопереробній галузі [Електронний ресурс] / В. М. Пасічний, А. І. Українець, О. В. Храпачов, А. І. Маринін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 4. – С. 195–203. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28455> (дата звернення: 27.05.2020. – Назва з екрана.

Розроблені рекомендації щодо технології виробництва даного виду продуктів, умов пакування, вибору пакувальних матеріалів, перегляду термінів зберігання. Висновки: виготовлення пастеризованих та стерилізованих м'ясопродуктів є перспективним напрямком в м'ясопереробній галузі, що обґрунтовує актуальність наукових досліджень даного напрямку з метою впровадження нових високотехнологічних продуктів, які будуть конкурентними не тільки на українському, але й на європейському ринку.

845. **Пасічний В. М.** Основні аспекти використання багат шарових полімерних матеріалів для пастеризації та стерилізації продукції в м'ясопереробній галузі [Електронний ресурс] / В. М. Пасічний, А. І. Українець, О. В. Храпачов, А. І. Маринін // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 4. – С. 195–203. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2018\\_24\\_4\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2018_24_4_22) (дата звернення: 27.05.2020. – Назва з екрана.

846. **Пастеризация** плодовых соков и напитков / Б. Л. Флауменбаун, Л. А. Терлецкая, Т. А. Мушенко, Л. И. Курило // Пищевая промышленность. – 1989. – № 1. – С. 34–36.

847. **Печорина, Т. В.** Режимы пастеризации соков / Т. В. Печорина, Ф. Т. Мухаметова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 6. – С. 44–45.

848. **Рыбина, О. Б.** Экспериментальные исследования процесса пастеризации в электромагнитном поле / О. Б. Рыбина, Е. Ф. Терземан // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 30. – С. 149–154.



849. **Семенов О.** Регенерация тепловой энергии в процессах стерилизации и пастеризации [Электронный ресурс] / О. Семенов, В. Підлісний, О. Слива, І. Якубов // Вісник Львівського національного аграрного університету. Серія : Агроінженерні дослідження. – 2016. – № 20. – С. 198–202. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnau\\_agr\\_2016\\_20\\_29](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlnau_agr_2016_20_29) (дата звернення: 27.05.2020. – Назва з екрана.

850. **Семенов, О. В.** Оцінка перспектив інтенсифікації процесів стерилизації і пастеризації харчової продукції / О. В. Семенов, В. С. Костюк, О. О. Бойко // Харчова промисловість. – 2008. – Вип. 6. – С. 87–89.

Викладено інформацію, що стосується інтенсифікації тепло- і масообмінних процесів. Визначено вплив геометричних, режимних і фізичних параметрів систем на їх перебіг. Проаналізовано можливість інтенсифікації теплообміну за умови вибору раціональних параметрів упаковок харчової продукції.

851. **Степанець, О. І.** Дослідження динаміки тиску і напружень у пляшках при пастеризації / О. І. Степанець, А. Й. Варфоломєєв // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1998. – №4, Ч. 2. – С. 99–101.

Використовуючи методи опору матеріалів, визначено меридіональні (осьові) і колові напруження на перехідних поверхнях пляшок. Виведені за аналітичними моделями розрахункові формули дають змогу визначати напруження по висоті пляшки або іншого посуду з відомими розмірами та формою. Зроблено висновок про зменшення напружень із зменшенням радіуса в горловій частині пляшок, побудовано епюри відповідних напружень по висоті пляшки.

852. **Тельных, Э. Я.** Пастеризация гетерогенных консервов в непрерывнодействующих аппаратах / Э. Я. Тельных, Н. Х. Боровецкая // Пищевая промышленность. – 1988. – № 10. – С. 23–24.

853. **Українець, А. І.** Розрахунок магнітно-імпульсного обладнання для "холодної" пастеризації рідких харчових продуктів / А. І. Українець // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 1998. – №4, Ч. 1. – С. 89–92.

854. **Улицкий З. З.** Новые методы термической обработки обеспечивают безопасность продукции и повышают рентабельность производства / З. З. Улицкий // Мясное дело. – 2007. – № 1. – С. 56–59.

855. **Флауменбаун, Б. Л.** Режимы пастеризации консервов / Б. Л. Флауменбаун, Л. А. Терлецкая, Л. И. Курило // Пищевая промышленность. – 1989. – № 2. – С. 10–12.

856. **Шатайло, А. А.** Влияние давления на теплообмен при пастеризации пищевых жидкостей / А. А. Шатайло, К. И. Тарасов, М. И. Ботов // Пиво и напитки. – 2000. – № 4. – С. 48.



857. **Ярош Я. В.** Спосіб автоматичного керування процесом пастеризації томатного соку / Я. В. Ярош // Автоматизація технологічних і бізнес-процесів : щоквартальний науково-виробничий журнал. – 2010. – № 4. – С. 39–40. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської державної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Розглядається система автоматичного керування процесом пастеризації томатного соку. Вплив температура пастеризації в секції пастеризації на температуру соку в секції охолодження тут компенсують шляхом корекцій заданого значення температура пастеризації пропорційно зміні сигналу регулювання температура в пастеризаторі, а вплив зміни температура пари на температуру пастеризації компенсують зміною витрати гріючої пари.

### 11.3. Асептичне консервування

#### Книги

858. **Асептическое** консервирование плодовоовощных продуктов / В. И. Рогачев, О. Г. Фромзель, Н. Н. Мазохина-Поршнякова и др. ; под ред. В. И. Рогачева. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 288с.

859. **Лемаринье К. П.** Асептическое консервирование жидких и пюреобразных полуфабрикатов в крупных емкостях / К. П. Лемаринье ; ЦИНТИпищепром. – Москва, 1968. – 31 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

860. **Лемаринье, К. П.** Асептическое консервирование пищевых продуктов / К. П. Лемаринье. – Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1964. – 48 с.

861. **Лемаринье, К. П.** Применение асептического консервирования для повышения качества полуфабрикатов / К. П. Лемаринье. – Москва : Пищевая промышленность, 1978. – 104 с.

#### Автореферати дисертація на здобуття наукового ступеню

862. **Гришина, И. П.** Исследование по асептическому консервированию виноградного и яблочного соков : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 371 / И. П. Гришина ; Одесский технологический институт. – Одеса, 1970. – 28 с.



863. **Иванова Р. А.** Химическая стерилизация резервуаров для асептического хранения плодово-ягодных соков : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 "Технология консервированных пищевых продуктов" / Р. А. Иванова ; Одесский технологический институт. – Одеса : ОТИПП, 1991. – 16 с.

864. **Назаренко, Т. Н.** Режимы обеспложивания воздуха и термической обработки томат-пасты при асептическом консервировании в передвижных цистернах : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.13 / Т. Н. Назаренко ; Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности. – Одесса, 1985. – 24 с.

### Статті з наукових та фахових видань

865. **Біленька, І.** Консервування фруктових і ягідних пюре у великій тарі асептичним способом / І. Біленька, О. Мірошніченко, Н. Доценко // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 7 (347). – С. 14–15.

866. **Верхивкер, Я. Г.** Асептическое консервирование пищевых продуктов / Я. Г. Верхивкер, Е. М. Мірошніченко // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 25–26.

867. **Гіджеліцький В. М.** Методи стабілізації продукції переробних виробництв [Електронний ресурс] / В. М. Гіджеліцький, І. А. Гонта, В. А. Піддубний // Харчова промисловість. – 2013. – Вип. 14. – С. 94–96. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp\\_2013\\_14\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khp_2013_14_23) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

868. **Консервування** фруктових і ягідних пюре у великій тарі асептичним способом / І. Біленька, О. Мірошніченко, Н. Доценко // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 7 (347). – С. 14–15.

869. **Крижановський, С. Й.** Прогресивні методи консервування харчових продуктів [Електронний ресурс] / С. Й. Крижановський, О. С. Бессараб, В. П. Василів // Научный взгляд в будущее. – 2016. – Вип. 2, Т. 3. – С. 32–34. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/23701> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Зроблено аналіз сучасних способів та обладнання для консервування рослинної сировини. Наведено переваги асептичного консервування для збільшення асортименту і обсягу виробництва продукції.

870. **Мазуренко, І. К.** Технологічні аспекти асептичного консервування томатної пасты / І. К. Мазуренко, Ю. Д. Пилипенко // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 132–133.



871. **Технология** асептического консервирования фруктовых полуфабрикатов для детского питания / Г. Р. Наринянц, Л. К. Пацюк, Н. И. Костромина и др. // Пищевая промышленность. – 2005. – № 3. – С. 20–21.

Разработана технология производства фруктовых полуфабрикатов (пюре) для детского питания, включающая стерилизацию «в потоке» и асептическое фасование. На данную технологию утверждены ТИ и ТУ.

872. **Технологічні** аспекти асептичного консервування томатної пасти / І. К. Мазуренко, Ю. Д. Пилипенко // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 132–133.

873. **Черный А.** Вкус нектара. Технология Tetra-Pak позволяет сохранить питательную ценность соков на протяжении года / А. Черный // Food UA. Продукты Украины + Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование : Food UA. Продукты Украины. – 2019. – № 2 (9). – С. 6–13. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.



## Технологія виробництва окремих видів консервів

### 12.1. Овочеві закусочні консерви

#### Статті з наукових та фахових видань

874. **Алимов А. В.** Изготовление овощной икры по усовершенствованной технологии / А. В. Алимов, Р. Г. Разумовская // Пищевая промышленность. – 2014. – № 4. – С. 36–38.

875. **Бабарин В. П.** Изучение температуропроводности кабачковой икры / В. П. Бабарин, В. Ю. Громаков, С. Ю. Гельфанд // Пищевая промышленность. – 2001. – № 8. – С. 34.

876. **Гащук О. І.** Удосконалення технології м'ясо-рослинних консервів з використанням бобових [Електронний ресурс] / О. І. Гащук, О. Є. Москалюк, П. О. Горішний, О. А. Грищенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 6. – С. 218–225. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2019\\_25\\_6\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2019_25_6_28) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

877. **Дейниченко, Г. В.** Використання традицій біофортифікації для регулювання хімічного складу томатних овочів [Електронний ресурс] / Г. В. Дейниченко, О. П. Юдічева // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2 (19). – С. 42–45. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_2\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_2_13) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

878. **Жеруков Б. Х.** Производство соевых бобов и продуктов их переработки / Б. Х. Жеруков, М. М. Токбаев // Пищевая промышленность. – 2007. – №2. – С. 60–61.

879. **Изучение** особенностей микробной контаминации свежих овощей и листовых салатов промышленного изготовления / Н. Р. Ефимочкина, И. Б. Быкова, С. Ю. Батищева, Л. П. Минаева // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83, № 5. – С. 33–42.

Проведены микробиологические исследования уровней контаминации и видового состава бактерий семейства Enterobacteriaceae в свежих овощах и листовых салатах. Объектами исследования были образцы новых видов сырых овощных продуктов салаты 8 видов, нарезанные овощи и их смеси, отобранные на основных этапах производства, включая антимикробную обработку гипохлоритом натрия, мойку и упаковку продукции в пленки под вакуумом.





880. **Исследование** икры из кабачкой в рамках мониторинга качества закусочных консервов / В. В. Кондратенко, Н. Е. Посокина, А. В. Самойлов и др. // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2013. – № 10. – С. 35–38.
881. **Ільчакова, Ж. О.** Показники безпечності пюреподібної кулінарної продукції на основі квасолі / Ж. О. Ільчакова, О. О. Гринченко // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. – 2008. – Вип. 2 (8). – С. 53–57.
882. **Козонова Ю. О.** Функціональні овочеві салати з водоростями [Електронний ресурс] / Ю. О. Козонова, А. А. Авдєєва // *Холодильна техніка та технологія*. – 2015. – Т. 51, вип. 2. – С. 48-52. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/htit\\_2015\\_51\\_2\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/htit_2015_51_2_11) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
883. **Кухтіна, Н. М.** Товарознавчі аспекти дослідження ікри кабачкової як овочевої продукції для ринку країн-членів СОТ [Електронний ресурс] / Н. М. Кухтіна // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2013. – Т. 2, вип. 44. – С. 306–310. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2013\\_44\(2\)\\_76](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2013_44(2)_76) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
884. **Лебединець, В. Т.** Розробка рецептури та технології виготовлення овочевих салатів підвищеної біологічної цінності [Електронний ресурс] / В. Т. Лебединець, Л. Ю. Буряченко // *Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча*. – 2016. – Вип. 16. – С. 110–114. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca\\_2016\\_16\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_2016_16_23) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
885. **Пожиткова, Л. Г.** Биотехнологические подходы при переработке соевых бобов / Л. Г. Пожиткова, Л. В. Капрельянц // *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. – 2006. – Т. 2, № 29. – С. 259–260.



886. **Попова, Н. В.** Оцінка процесу обжарювання баклажанів [Електронний ресурс] / Н. В. Попова, Т. Г. Мисюра, С. С. Миронюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 187–193. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/17208> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Досліджено виготовлення овочевих закусочних консервів з овочів, обжарених у рослинній олії. Виявлено, що пористість обсмажених овочів після видалення з них частини або всієї вологи значно більша, ніж пористість свіжих. При повному видаленні вологи з баклажанів пористість мала граничні значення і дорівнювала 80—91 %. Визначено вміст олії в баклажанах при обжарюванні, що залежить від способу попередньої обробки сировини, температури олії при смаженні та від тривалості ведення процесу, та встановлено оптимальний температурний режим для обжарювання баклажанів, що забезпечує отримання продукту потрібної якості. З метою зменшення вмісту олії в обсмажених овочах доцільним є також застосування попереднього замочування та бланшування баклажанів.

887. **Скалецька, Л. Ф.** Розробка технології приготування овочевого салату з підвищеним вмістом біологічно активних речовин на основі баклажанів [Електронний ресурс] / Л. Ф. Скалецька, Л. М. Мацейко // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України. – 2012. – Вип. 176. – С. 257–261. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau\\_agr\\_2012\\_176\\_50](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvnau_agr_2012_176_50) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.



## 12.2. Консервовані овочеві та м'ясо-овочеві обідні страви.

### Консерви для громадського харчування

#### Книги. Довідники. Навчальні видання

888. **Барбаянов, К. А.** Производство рыбных консервов : учеб. пособие / К. А. Барбаянов, К. П. Лемаринье. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1967. – 339 с.

889. **Давыдова, В. Р.** Консервы в общественном питании : учеб. пособие / В. Р. Давыдова ; Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. И. Туган-Барановского. – Донецк : ДонГУЭТ, 2003. – 135 с.

Рассмотрены вопросы разработки ассортимента, рецептуры и технологии производства новых плодоовощных консервов для предприятий общественного питания, полуфабрикатов высокой степени готовности: натуральных, маринованных, пассерованных овощей, суповых заправок, овощных маринадов, салатов, закусок, гарниров, вторых блюд, компотов, соков. Описана технология введения дикорастущего сырья в рецептуры консервов из культивированных плодов для обогащения их витаминами и активными веществами.

890. **Зонин, В. Г.** Современная технология мясных консервированных продуктов / В. Г. Зонин. – Санкт-Петербург : Профессия, 2008. – 224 с.

В книге рассмотрены основные принципы консервирования с учетом современных достижений науки и технологии. Описаны свойства разных видов сырья и тары. Приведены современные способы расчета показателей стерилизации, особенности работы на разных типах применяемого оборудования, освещено влияние состава продукта на параметры процесса. Большое внимание уделено применению различных пищевых добавок, их роли в повышении качества продукции и облегчении протекания технологического процесса. Дано описание технологии производства наиболее распространенных мясосодержащих консервированных продуктов.

891. **Консервированные продукты для общественного питания : сборник статей / под ред. А.Ф. Наместникова.** – Москва : Пищевая промышленность, 1973. – 197 с.

892. **Консервы в общественном питании.** – Москва : Экономика, 1971. – 104 с.

893. **Мясные консервы :** изд. офиц. – Москва : Изд. стандартов, 1970. – 423с.



894. **Ростовський В. С.** Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко ; Полтавській університет споживчої кооперації України. – Київ : ЦУЛ, 2010. – 324 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

У книзі наводяться рецептури й технологія приготування принципово нових фірмових страв і кулінарних виробів, придуманих, розробленими й проваджених кращими кулінарами, майстрами-кухарями й майстрами-кондитерами системи Укрпотребсоюзу всіх регіонів України.

895. **Сборник** рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – Киев : Арий, 2011. – 680 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

896. **Справочник** технолога рыбной промышленности : Т. 2 / Е. Г. Лукаш, П. Е. Самофалов, В. М. Новиков, Е. И. Яшина ; под ред. В. М. Новикова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 464 с.

897. **Справочник** технолога рыбной промышленности. Т. 3 / под ред. В. М. Новикова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 501 с.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

898. **Голембовська, Н. В.** Технологія пресервів з прісноводних риб та пряно-ароматичних коренеплодів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Н. В. Голембовська ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2016. – 19 с.

Робота присвячена науковому обґрунтуванню та розробленню технології пресервів з прісноводних риб підвищеної біологічної цінності з використанням пряно-ароматичних коренеплодів (петрушки, імбиру та хрону), що вирішує проблему виробництва оптимізованих за показниками харчової та біологічної цінності продуктів харчування. Обґрунтовано доцільність використання прісноводних риб і пряно-ароматичних коренеплодів у технології пресервів. На основі органолептичного аналізу визначено сумісність прісноводної риби та пряно-ароматичних коренеплодів у складі пресервів. Теоретично обґрунтовано й експериментально визначено умови попередньої обробки соленого напівфабрикату з метою забезпечення його дозрівання у складі пресервів. Розроблено проект нормативної документації на нові вироби, підтверджено економічну ефективність виробництва та реалізації розроблених пресервів із прісноводної риби із пряно-ароматичними коренеплодами.

899. **Горшунов, М. С.** Розробка технології виробництва пресервів та рибних консервів з використанням лактоферментованої сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / М. С. Горшунов ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2007. – 17 с.

Робота присвячена розробці технології пресервів і рибних консервів з використанням лактоферментованої сировини. Проведено аналіз хімічного складу овочевої сировини, що дозволив встановити можливість використання капустиного та огіркового соку, а також подрібнених томатів, в якості субстрату для розвитку молочнокислих бактерій *L.acidophilus* і *L.plantarum*. Вивчено фізико-хімічні показники лактоферментованих овочевих субстратів і м'язової тканини риб. На основі математичного аналізу отриманих даних перевага була віддана субстрату з подрібнених ґрунтових томатів, лактоферментованих молочнокислими бактеріями. Розроблено технологію пресервів з використанням попередньої мікрохвильової обробки пряно-сольової суміші і лактоферментованих овочевих субстратів зі зниженим вмістом солі. Науково обґрунтовані параметри зневоднювання м'язової тканини риб лактоферментованими субстратами з *L.acidophilus* і *L.plantarum*. Розроблено технологію рибних консервів у томатному соусі з використанням біотехнологічного способу попереднього кислотного зневоднювання риб при тепловому консервуванні.



900. **Міхнєва, Є. Г.** Технологія пресервів з моллюсків та пряно-ароматичної сировини [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Є. Г. Міхнєва ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2016. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24518> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Робота присвячена науковому обґрунтуванню і розробленню технології пресервів із моллюсків та пряно-ароматичних коренеплодів. Встановлено високу харчову і біологічну цінність обраної сировини. Доведено можливість формування збалансованої продукції високої якості на її основі. Запропоновано принципово нове застосування електрофізичних методів у рибопереробній промисловості використання потоку прискорених електронів для зміни структурних характеристик сировини.

901. **Наконечна, Ю. Г.** Удосконалення технології виробництва консервів із грибів шампінйонів : автореф. дис. ...канд. техн. наук : 05.18.13 / Ю. Г. Наконечна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2007. – 18 с.

Вивчено хімічний склад і фізико-хімічні властивості грибною тканини залежно від видових особливостей. Установлено, що в шампінйонах на абсолютно суху масу міститься білків до 36 %, вуглеводів – до 47 %, ліпідів – до 1,7 %, екстрактивних речовин – до 3,13 %, мінеральних речовин – до 5,4 %. Досліджено зміни та фізико-хімічні властивості грибів шампінйонів протягом всього технологічного циклу переробки.

902. **Постнов, Г. М.** Процессы производства бульонов различного функционального назначения [Электронный ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Г. М. Постнов ; Харьковский институт общественного питания. – Одесса, 1987. – 18 с. – Режим доступа к электронному архиву Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://card-file.onaft.edu.ua/handle/123456789/3165> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

В работе научно обоснована интенсификация процессов производства бульонов из новых видов сырья и разработан способ и рациональная конструкция аппарата для их варки. Исследован процесс предварительной обработки измельченной кости путем воздействия на нее давлением различной величины. Разработана классификация бульонов различного функционального назначения. Изучен способ варки бульонов при температурах ниже 100° С при атмосферном давлении. Разработаны технологические требования к аппарату для варки бульонов и на их основе предложено его инженерно-конструктивное решение.





903. **Саин, В. С.** Повышение пищевой ценности консервированных обеденных блюд за счет использования белковых препаратов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / В. С. Саин ; Всесоюзный научно-исследовательский институт пищевого концентратной промышленности и специальной пищевой технологии ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1985. – 22 с.

904. **Тодуа, М. Г.** Овощные и рыбные консервы с белковыми обогатителями : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / М. Г. Тодуа ; Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности ; Промышленное объединение "Грузбумпром". – Одесса, 1986. – 23 с.

### Статті з наукових та фахових видань

905. **Бабурина, М. И.** Новый взгляд на получение бульонов из вторичного сырья животного происхождения / М. И. Бабурина, Т. Г. Кузнецова, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. – 2013. – № 3. – С. 52–56.

906. **Бейко, Л.** Використання продукції консервної промисловості в закладах громадського харчування / Л. Бейко, О. Вічко, А. Лялик // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 1-2. – С. 28–33.

На підставі одержаних результатів досліджень, запропоновано рецептури та технологічні схеми виробництва консервної продукції, яку використовують у закладах громадського харчування з використанням нетрадиційної рослинної сировини, а саме квіток чорнобривців.

907. **Биотехнология** белково- углеводного концентрата для первых и вторых обеденных блюд / Т. К. Каленик, М. М. Туксанов, Е. Б. Обухов, С. М. Доценко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 1. – С. 40–42.

908. **Биотехнология** получения рыборастворительного концентрата для первых обеденных блюд / Т. М. Бойцова, Г. К. Каленик, В. М. Рукосуев, А. Н. Бредихин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 2. – С. 35–38.

909. **Витаминизация** обеденных блюд / И. А. Голубкина, О. И. Кошелева, М. Д. Бобкова, С. И. Брагинский // Пищевая промышленность. – 1992. – № 1. – С. 38.



910. **Вплив** теплової обробки та низьких температур на хімічний склад столового буряку [Електронний ресурс] / М. І. Погожих, А. М. Одарченко, Т. В. Карбівнича // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2 (12). – С. 249–256. – Режим доступу до електронного архіву Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/handle/123456789/4235> (дата звернення: 23.05.2020). – Назва з екрана.

Досліджено вплив теплової обробки та дії низьких температур на хімічний склад столового буряку як основного компонента замороженого напівфабрикату овочевої суміші для перших та других страв. Виявлено закономірності зміни основних компонентів хімічного складу продукту залежно від тривалості попередньої теплової обробки та температури заморожування.

911. **Голембовська, Н.** Використання рослинної сировини у складі пресервів з прісноводних риб / Н. Голембовська, Т. Саленко, Т. Лебська // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 4. – С. 26–29.

912. **Изменение** состава белка во вторых обеденных готовых блюдах / Н. Н. Манджиева, В. Б. Крылова, А. В. Куликовский, И. А. Становова // Мясная индустрия. – 2016. – № 3. – С. 26–28.

913. **Іванюта А.** Структурно-механічні властивості бульонів [Електронний ресурс] / А. Іванюта // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 4. – С. 30–32. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark\\_2014\\_4\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2014_4_11) (дата звернення : 27.05.2020). – Назва з екрана.

914. **Концентраты** вторых обеденных блюд на основе жмыха кедрового ореха / Е. Ю. Егорова, В. В. Будаева, Г. Ю. Бахтин и др. // Пищевая промышленность. – 2005. – № 6. – С. 82–84.

915. **Крылова, В. Б.** Влияние технологической обработки на азотистые вещества в составе вторых обеденных блюдах с мясом / В. Б. Крылова, Н. Н. Манджиева // Всё о мясе. – 2012. – № 1. – С. 32–34.

916. **Крылова, В. Б.** Инновационные технологии в производстве мясных, мясорастительных консервов и готовых обеденных блюд / В. Б. Крылова, Т. В. Густова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 4. – С. 28–29.

917. **Крылова, В. Б.** Моделирование рецептур консервированных вторых обеденных блюд с мясом / В. Б. Крылова, Н. Н. Манджиева // Мясная индустрия. – 2013. – № 2. – С. 55–57.

918. **Крылова, В. Б.** Обеденные блюда с мясом в новой полимерной упаковке / В. Б. Крылова, Н. Н. Манджиева // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 22–24.



919. **Любина Е.** Все о супе. Заправочные супы / Е. Любина // Питание и общество. – 2013. – № 1. – С. 22–23.
920. **Мельник, Л. Н.** Дослідження способів оброблення сировини при виробництві цукатів з картоплі [Електронний ресурс] / Л. Н. Мельник, С. В. Матко // Наукові праці національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 3. – С. 186–191. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/26211> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Запропоновано картоплю сортів Водограй, Слов'янка для виробництва цукатів. Розглянуто способи очищення картоплі від шкірки. Досліджено різновиди попереднього оброблення картоплі (бланшування у воді при температурі 60...80 оС, парою при t=100°С, бланшування у цукровому розчині (СР=20%), замочування тривалістю 20...30 хв. у 1 та 2,5% розчині лимонної кислоти або 5,5% розчині оцтової кислоти) для збільшення клітинної проникності, видалення повітря з міжклітинних ходів, зниження мікробного обмінення і рекомендовано найефективніший до промислового впровадження. Розроблено технологічну схему виробництва цукатів з нетрадиційної сировини.

921. **Нечипорук, Н. А.** Производство мясных консервов / Н. А. Нечипорук // Мясное дело. – 2010. – № 4. – С. 10–14.
922. **О сохранении** витаминов в стерилизованных вторых обеденных блюдах / В. Б. Крылова, Н. Н. Манджиева, А. В. Куликовский, А. Н. Иванкин // Мясная индустрия. – 2016. – № 3. – С. 22–25.
923. **Панина, О. Р.** Усовершенствование технологии консервирования первых обеденных блюд для общественного питания / О. Р. Панина, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 40–42.

Разработаны технологии консервирования первых и вторых обеденных блюд для общественного питания на основе сырья растительного и животного происхождения. Приведена аппаратная схема производства обеденных консервов. Рассчитан экономический эффект от внедрения новой технологии.



924. **Пасичный, В. Н.** Использование специй и вкусовых добавок в производстве мясных и мясорастительных консервов [Электронный ресурс] / В. Н. Пасичный // Мясное дело. – 2008. – № 5. – С. 16–18. – Режим доступа к электронному архиву Национального университета пищевых технологий : <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/10619> (дата обращения : 27.05.2020). – Название с экрана.

Приведены возможности использования в консервном производстве специй и вкусовых добавок. Установлено, что добавление к основному сырью подобранных композиций специй на основе натуральных специй, пряно-ароматических трав, экстрактов специй позволяет выпускать качественные мясные консервы с выраженным узнаваемым вкусом.

925. **Продукты быстрого приготовления на основе белковых гидролизатов животного происхождения** / А. А. Торкова, И. В. Николаев, В. О. Попов, О. В. Королёва // Пищевая промышленность. – 2012. – № 7. – С. 22–25.

Представлены данные по сравнительному анализу переваримости, антиоксидантных и гипотензивных свойств сухих супов и бульонов быстрого приготовления на основе белковых гидролизатов с различным молекулярно-массовым распределением, полученных при ферментативной конверсии коллагеновых и мышечных белков курицы. Показано, что белково-пептидные компоненты разработанных продуктов обладают практически 100 % переваримостью пепсином *in vitro*, обуславливают гипотензивные свойства продуктов (IC<sub>50</sub> 8-29 мг/мл), а их относительный вклад в антиоксидантную емкость гидрофильной фракции продуктов составляет более 50 %.

### 12.3. Овочеві натуральні консерви

#### Книги

926. **Алпатыев, А. В.** Помидоры : монография / А. В. Алпатыев. – Москва: Колос, 1981. – 304 с.

927. **Гоулд У. А.** Производство томатов:выращивание и переработка = Tomato production, processing and quality evaluation / У. А. Гоулд ; под. ред. А. Ф. Наместникова. – Москва : Пищевая промышленность, 1979. – 351 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.



928. **Дьяконова А. К.** Структурообразователи в производстве консервированных продуктов : монография / А. К. Дьяконова, А. Т. Безусов. – Одесса : Optimum, 2006. – 249 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

929. **Ткачев Р. Я.** Производство цельно-консервированных томатов / Р. Я. Ткачев. – Москва : Пищевая промышленность, 1965. – 80 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

### Навчальні видання

930. **Юдічева О. П.** Товарознавство. Малопоширені овочі : навч. посібник / О. П. Юдічева ; Полтавський університет економіки і торгівлі. – Київ : Ліра-К, 2015. – 236 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчування : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

### Автореферати дисертацій

931. **Левківська, Т. М.** Удосконалення технології каротиновмісних добавок та консервованих продуктів з моркви [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Т. М. Левківська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2012. – 22 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsru/handle/123456789/15265> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Роботу присвячено дослідженню та удосконаленню технології переробки моркви. Показано, що в результаті комплексного підходу до переробки, можна одночасно одержати каротиновмісні добавки та нові консервовані продукти на основі моркви. Підібрані оптимальні параметри проведення технологічних процесів, котрі забезпечують одержання продуктів високої якості.



932. **Рейад, Ш. А.** Удосконалення технології виробництва консервованого зеленого горошку : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 "Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів" / Ш. А. Рейад ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2010. – 18 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської державної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

### Статті з наукових та фахових видань

933. **Баля Л. В.** Дослідження зміни якості нових консервів із квасолі під час зберігання [Електронний ресурс] / Л. В. Баля // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1. – С. 336–340. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2010\\_1\\_58](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2010_1_58) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

934. **Баля Л. В.** Розробка рецептур нових плодоовочевих консервів на основі зернової квасолі білої [Електронний ресурс] / Л. В. Баля // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 2. – С. 56–59. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2010\\_2\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2010_2_11) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

935. **Дашковський О. О.** Вимоги до якості та контроль якості горошку зеленого консервованого відповідно до ДСТУ 7165:2010 [Електронний ресурс] / О. О. Дашковський // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – 2015. – Т. 17, № 3. – С. 388–394. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu\\_2015\\_17\\_3\\_73](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2015_17_3_73) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

936. **Дейниченко Г. В.** Сенсорний аналіз біофортифікованого маринованого солодкого перцю [Електронний ресурс] / Г. В. Дейниченко, О. П. Юдічева // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2014. – № 2 (12). – С. 18-24. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte\\_2014\\_2\(12\)\\_\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2014_2(12)__5) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.





937. **Жук В. А.** Поживна цінність нових консервів з квасолі [Електронний ресурс] / В. А. Жук, Л. В. Баля // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 2. – С. 382–389. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2009\\_2\\_61](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2009_2_61) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
938. **Жук, В.** Якість та конкурентоспроможність консервованої квасолі / В. Жук, Л. Баля // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 8-9 (348-349). – С. 21–23.
939. **Зінчук, О.** Щоб консервувати зелений горошок / О. Зінчук // Харчова і переробна промисловість. – 1991. – № 1 (139). – С. 29.
940. **Коровкина, Н. В.** Новые сорта томатов для консервирования / Н. В. Коровкина, Е. Я. Мегердичев // Продукты длительного хранения. Long-life products. – 2009. – № 4. – С. 12–13.
941. **Погожих М. І.** Використання електрофізичних характеристик перцю солодкого для експрес-аналізу якості [Електронний ресурс] / М. І. Погожих, Д. М. Одарченко, О. В. Діденко, Л. В. Даниленко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1. – С. 170–177. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2012\\_1\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_1_28) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
942. **Прісс О. П.** Вплив теплової обробки антиоксидантами на тривалість зберігання і якість солодкого перцю [Електронний ресурс] / О. П. Прісс, В. В. Калитка // Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2014. – № 2 (12). – С. 14–18. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte\\_2014\\_2\(12\)\\_\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vejpte_2014_2(12)__4) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
943. **Савина, Т.** Король овощей – шпинат / Т. Савина // Питание и общество. – 2015. – № 11. – С. 30–31.
944. **Тепловая** обработка моркови и качество консервов / В. А. Шелиманов, В. А. Грабошникова, М. М. Ходыркер, Ж. А. Петров // Пищевая промышленность. – 1989. – № 2. – С. 60–61.
945. **Яновчик, О. Е.** Оптимизация качества томатов для цельноплодного консервирования / О. Е. Яновчик, В. П. Дворников // Пищевая промышленность. – 2004. – № 9. – С. 24–26.



## 12.4. Овочеві і плодові маринади. Гриби мариновані

### Книги. Довідники

946. **Круглякова Г. В.** Заготовки, хранение и переработка дикорастущих ягод и грибов / Г. В. Круглякова. – Москва : Экономика, 1987. – 127 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной библиотеки пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

В книге приведены сведения о заготовках, пищевой ценности и народнохозяйственном значении дикорастущих и интродуцированных ягод и грибов. Дана характеристика способов хранения и переработки, их влияние на потребительские свойства и качество продукции. Показаны пути рационального использования грибных и ягодных ресурсов.

947. **Лебедева Л. А.** Грибы. Заготовка и переработка / Л. А. Лебедева. – Ленинград – Москва : Госторгиздат, 1937. – 200 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной библиотеки пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

948. **Справочник** плодоовощника / И. М. Аистов, М. В. Антонов, И. И. Власов, В. Г. Дроботов ; под ред. А. И. Васильева. – Москва : Госторгиздат, 1951. – 159 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной библиотеки пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

### Навчальні видання

949. **Шумило Г. І.** Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – Київ : Кондор, 2003. – 506 с. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської державної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

У навчальному посібнику описані різні способи і прийоми кулінарної обробки продуктів, приготування напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів відповідно до наукових досягнень раціонального і дієтичного харчування.



## Статті з наукових та фахових видань

950. **Богатко Н. М.** Застосування удосконалених методів визначення якості солених та маринованих грибів за їх ветеринарно-санітарної оцінки [Електронний ресурс] / Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, Л. М. Богатко // Науковий вісник ветеринарної медицини. – 2016. – Вип. 2. – С. 28-32. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvvm\\_2016\\_2\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvvm_2016_2_7) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
951. **Гафизов, Г. К.** Новый продукт: маринад из плодов мушмулы обыкновенной и шиповника собачьего / Г. К. Гафизов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 5 (40). – С. 24–31. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной библиотеки пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.
952. **Гукетлова, О. Х.** Технология овощных маринадов / О. Х. Гукетлова, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 60–61.
953. **Никонець, В.** Використання фруктів у маринадах для м'ясних напівфабрикатів [Електронний ресурс] / В. Никонець, О. Штонда // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 3. – С. 36–38. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark\\_2014\\_3\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2014_3_11)(дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
954. **Троян, З. А.** Натуральные овощные маринады / З. А. Троян, Л. А. Русанова // Пищевая промышленность. – 2001. – № 3. – С. 39.
955. **Харченкова, О. В.** Хранение овощных маринадов в нерегулируемых условиях / О. В. Харченкова, Н. И. Середич // Пищевая промышленность. – 1988. – № 7. – С. 49.

## 12.5. Концентровані томатні продукти, томатні соуси

### Книги

956. **Гордон, Ю. И.** Производство концентрированных томатопродуктов и томатного сока / Ю. И. Гордон. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 163 с.



957. **Гоулд, У. А.** Производство томатов : Выращивание и переработка : пер. с англ. / У. А. Уильбур ; под ред. А. Ф. Наместникова. – Москва : Пищевая промышленность, 1979. – 351 с.

Приведены сведения о культуре томатов, требования к ним как к сырью для консервной промышленности. Изложены агротехника и селекция культуры в США. Приведены технологические схемы, вопросы техно-химического и микробиологического контроля.

958. **Одарченко, Л. М.** Удосконалення оцінки якості томатоовочів та продуктів їх переробки : монографія / Л. М. Одарченко, К. В. Сподар, В. І. Михайлик ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2014. – 178 с.

У монографії наведено результати щодо вдосконалення методів оцінки свіжих томатних овочів та продуктів їх переробки, що ґрунтуються на дослідженні характеру змін електрофізичних, термодинамічних, кріоскопічних та оптичних властивостей рідких фаз овочів, які отримані в результаті циклічних операцій заморожування та центрифугування.

### Навчальні видання

959. **Фан-Юнг, А. Ф.** Производство томатопродуктов : учеб. пособие / А. Ф. Фан-Юнг. – Москва : Пищепромиздат, 1945. – 148 с.

### Автореферати дисертацій

960. **Бендерська, О. В.** Удосконалення технології томатних соусів із додаванням пасти із насіння томатів [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 "Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів" / О. В. Бендерська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2019. – 21 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jsrui/handle/123456789/29371> (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Роботу присвячено науковому обґрунтуванню та удосконаленню технології томатних соусів із використанням вторинних томатних ресурсів. У роботі науково обґрунтовано теоретичні та практичні аспекти використання томатів технічної стиглості та томатного насіння, удосконалено технологію перероблення томатної сировини з урахуванням її хімічного складу та технологічних властивостей. Вперше на основі теоретичних та експериментальних досліджень встановлено особливості хімічного складу томатів технічної стиглості. Експериментально визначено оптимальні параметри попереднього оброблення томатної сировини та досліджено її вплив на зміни каротиноїдного комплексу томатів, який на початкових стадіях може піддаватися ферментативним змінам. Вперше, експериментально визначено та науково обґрунтовано вплив попереднього оброблення томатної сировини на вміст глікоалкалоїдів.



961. **Ващук, Т. О.** Теплотехнологічні режими процесу концентрування томатопродуктів в роторно-плівковій випарній установці : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Т. О. Ващук ; Національний університет харчових технологій. – Київ. – 2008. – 20 с.

Робота присвячена комплексному дослідженню теплотехнологічних режимів роботи трикорпусної випарної установки, що складається з роторно-плівкових випарних апаратів з роторами спірального типу, при випарюванні томатопродуктів, а також у створенні фізично адекватних методик їхнього розрахунку.

962. **Медведев, О. К.** Исследование процесса теплообмена при кипении томатопродуктов в пленочном ротационном аппарате : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.175 / О. К. Медведев ; Краснодарский политехнический институт. – Краснодар, 1971. – 18 с.

### Статті з наукових та фахових видань

963. **Автоматический** прибор для контрольного цвета томатных паст / Л. И. Дадеко, А. В. Ковальчук, С. Л. Лотар и др. // Масложировая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 38–40.

964. **Аналіз** мікробіологічної контамінації пряно-ароматичної сировини, що використовується в технологіях томатних соусів / О. В. Бендерська, О. С. Бессараб, Н. М. Грегірчак, А. В. Шикирава // Продовольчі ресурси. – 2018. – №10. – С. 28–33.

Проаналізовано стан ринку консервованих продуктів, а саме томатних соусів. Встановлено, що сучасні методи розширення асортименту та заходи щодо покращення якості продуктів перероблення томатів висувають підвищені вимоги до додаткових інгредієнтів – пряно-ароматичної сировини.

965. **Безусов, А. Т.** Аналіз сучасних методів переробки томатів [Електронний ресурс] / А. Т. Безусов, О. В. Тоценко // Харчова наука і технологія. – 2017. – № 2. – С. 45–55. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2017\\_11\\_2\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2017_11_2_10). (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

Проведено огляд найважливіших факторів, які обумовлюють якість готових томатних продуктів, а саме: стиглість томатів, місцевість вирощування, клімат і технологічні умови переробки, застосування нововведень у полі та нових технологій у виробництві. Основна увага надається впливу факторів, які обумовлюють смак, аромат, колір і структурні параметри якості томатів та продуктів переробки томатів. Наведено описи збереження пружної структури продукту – одного з найважливіших факторів нових видів продуктів, у технології переробки яких використовують менше енергії і забезпечують в результаті більш високу якість.



966. **Верхивкер, Я. Г.** Разработка параметров предварительной подготовки специй при производстве соусов и кетчупов на томатной основе / Я. Г. Верхивкер, В. В. Ефремов // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 99–100.

Исследовано влияние режима предварительной подготовки специй на реологические и органолептические показатели готовой продукции. Используются разные способы подготовки пряностей и изучено их влияние на рецептуру продукта. Установлено, что при уменьшении размера частиц пряностей снижается вязкость готового продукта, и одновременно более полно раскрывается его вкус, что позволяет уменьшать количество добавляемых в продукт специй и добиться однородности состава без использования дополнительных технологических операций.

967. **Верхивкер, Я. Г.** Разработка параметров тепловой обработки консервированных кетчупов и томатных соусов / Я. Г. Верхивкер, Е. М. Мирошниченко // Харчова наука і технологія. – 2009. – № 4 (9). – С. 50–51.

В целях предотвращения порчи пищевых продуктов и создания условий для их длительного хранения существуют различные способы консервирования: путем тепловой обработки, добавления консервирующих химических веществ и другие. Наиболее широко применяется тепловая обработка это стерилизация и пастеризация, горячий розлив, асептическое консервирование. В результате проведенных исследований разработано энергосберегающие способы консервирования томатных соусов и томатных кетчупов на основе томатного пюре, томатной пасты, томатного сока, для полимерной тары типа «дой-пак».

968. **Влияние** белково-томатной масляной пасты на качество томатных соусов / З. Т. Бухтоярова, И. А. Куликов, С. А. Калманович, М. В. Ксенз // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 33–34.

969. **Гаджиев, А. М.** Новые технологии производства пищевых продуктов из томатов / А. М. Гаджиев, О. И. Квасенков // Пищевая промышленность. – 2016. – № 8. – С. 50–52.

Описаны разработанные способы производства консервов «Сом обжаренный в томатном соусе», в рецептурный состав которых включены СО<sub>2</sub>-экстракты пряностей и томатных семян, и «Сушёные томаты в масле с СО<sub>2</sub>-экстрактами пряностей», для получения которых использовали томаты с промежуточной влажностью. Определены оптимальный состав СО<sub>2</sub>-экстрактов пряностей, рецептурная композиция и разработана технологическая схема производства томатов, консервированных в растительном масле с добавлением СО<sub>2</sub>-экстрактов пряностей. Разработан способ производства пищевого продукта из томатов, который предусматривает подготовку томатов, их резку и конвективную сушку до промежуточной влажности.





970. **Гельфанд, С. Ю.** Оценка качества томатной пасты при стерилизации / С. Ю. Гельфанд, В. С. Абрамов, М. Б. Левинский // Пищевая промышленность. – 1988. – № 9. – С. 54–58.
971. **Дослідження** вмісту важких металів і нітратів у томат-продуктах / С. М. Василенко, Т. О. Ващук, В. В. Шутюк, В. І. Бондар // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2009. – № 29. – С. 88–90.
972. **Дубодел, Н. П.** Сравнительный анализ визуальной и инструментальной оценок цвета томатной пасты / Н. П. Дубодел, Д. Л. Шашин // Пиво и напитки. – 2016. – № 6. – С. 18–23.
973. **Интенсификация** процесса выпаривания томатной пасты / С. Е. Берзой, М. К. Болога, Н. И. Ботошан, Г. В. Рудковская // Пищевая промышленность. – 1988. – № 4. – С. 32.
974. **Коровкина, Н. В.** Новые сорта томатов для консервирования / Н. В. Коровкина, Е. Я. Мегердичев // Продукты длительного хранения. Long-life products. – 2009. – № 4. – С. 12–13.
975. **Лернер, В. И.** Нормализация томатной массы перед концентрированием / В. И. Лернер, Я. Г. Верхивкер, Т. В. Пашенко // Пищевая промышленность. – 1989. – № 9. – С. 38–39.
976. **Мазуренко, И. К.** Влияние степени дисперсности частиц мякоти томатов на процесс концентрирования / И. К. Мазуренко, М. В. Савкин // Пищевая промышленность. – 2005. – № 2. – С. 36–37.
977. **Малышева, В. К.** Производство томатной пасты в мелкой полимерной таре / В. К. Малышева, А. Н. Кузечкин // Пищевая промышленность. – 1988. – № 4. – С. 26–27.
978. **Рабинер, Н. Я.** Производство концентрированных томатопродуктов / Н. Я. Рабинер, Ф. И. Коган, И. И. Ишутин // Пищевая промышленность. – 1988. – № 9. – С. 16–17.
979. **Режимы** тепловой обработки и цвет томатной пасты / С. Ю. Гельфанд, В. С. Абрамов, И. В. Степанова, М. Я. Мозуль // Пищевая промышленность. – 1989. – № 1. – С. 37–38.
980. **Сорокіна, С. В.** Шляхи поліпшення споживчих властивостей томатної пасти та оцінка її якості [Електронний ресурс] / С. В. Сорокіна, В. А. Афанасьєва, О. І. Рикова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 1 (15). – С. 292–300. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2012\\_1\\_48](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_1_48) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.
981. **Томатная** правда : Исследование томатной пасты центром экспертиз "Тест" // Продукты Украины. Food UA. – 2014. – № 3 (55). – С. 14–19.



## 12.6. Компоти, желе, джеми, варення, цукати, повидло

### Навчальні видання

982. **Эткер** Конфитюры. Желе / Эткер ; ред. Э. Пономарёва. – Москва : ТЕРРА TERRA, 1994. – 96 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

### Навчальні видання

983. **Ресина, Н. Г.** Производство компотов : учеб. пособие / Н. Г. Ресина. – Москва : Пищепромиздат, 1959. – 45 с.

### Статті з наукових та фахових видань

984. **Ахмедов, М. Э.** Новый способ производства консервов "Компот из груш и айвы" / М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова, А. У. Атаева // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 3. – С. 50–52.

985. **Ахмедов, М. Э.** Способ производства десертного компота из абрикосов / М. Э. Ахмедов, С. А. Ильясова, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2014. – № 5-6 (341-342). – С. 111–113.

986. **Балан Л.** Здоровый стиль жизни и его влияние. Наиболее популярные сладости – джемы, варення, конфитюры и мармелад / Л. Балан // Food UA. Продукты Украины + Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование : Food UA. Продукты Украины. – Киев : Smart Capital, 2018. – № 5 (89). – С. 8–11. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

987. **Бейко Л.** Консервування шкірок кавуна [Електронний ресурс] / Л. Бейко, О. Мельничук, А. Лялик // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 6. – С. 35–38. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk\\_2016\\_6\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk_2016_6_11) (дата звернення: 27.05.2020). – Назва з екрана.

988. **Даценко А.** Конфитюры / А. Даценко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2015. – № 11. – С. 14–15.



989. **Демирова, А. Ф.** Технология производства компотов с использованием воздушно-водоиспарительного охлаждения / А. Ф. Демирова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 5-6 (323-324). – С. 36–38.
990. **Джаруллаев, Д. С.** Производство компотов из семечковых плодов / Д. С. Джаруллаев, А. В. Алиев // Пищевая промышленность. – 2013. – № 10. – С. 40–41.
991. **Джаруллаев, Д. С.** Технология компотов из косточковых плодов с использованием электромагнитного поля СВЧ / Д. С. Джаруллаев, С. А. Ильясова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 4. – С. 55–56.
992. **Джаруллаев, Д. С.** Технология производства компота из яблок и сиропа для его заливки / Д. С. Джаруллаев, А. В. Алиев // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 60–61.
993. **Захаренко, В.** Цукати з гарбузів і моркви / В. Захаренко, Т. Непочатих, Р. Томашевська // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 2 (282). – С. 25–26.
994. **Исмаилов, Т. А.** Эффективность ротационного охлаждения компотов в таре СКО 1-82-1000 в потоке атмосферного воздуха / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Пищевая промышленность. – 2009. – № 7. – С. 34–35.
995. **Омаров, М. М.** Экономическая эффективность производства компотов с низкой концентрацией сахарного сиропа / М. М. Омаров, М. С. Аминов, М. Н. Исламов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 9. – С. 21–22.
996. **Постоленко Є.** Переробка вишні / Є. Постоленко // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2019. – № 4-5 (18). – С. 53–54.
997. **Рудометова, Н. В.** Особенности выделения синтетических красителей из консервированных компотов / Н. В. Рудометова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 2. – С. 47–48.
998. **Салманов, М. М.** Влияние биологических особенностей сортов винограда на качество компотов / М. М. Салманов, Т. А. Исригова // Виноделие и виноградарство. – 2005. – № 6. – С. 38–39.
999. **Салманов, М. М.** Сорта винограда для производства цукатов / М. М. Салманов, Т. А. Исригова, И. М. Алимова // Виноделие и виноградарство. – 2009. – № 5. – С. 18–19.
1000. **Совершенствование** технологии производства компотов с применением предварительного СВЧ-нагрева плодов в таре / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, В. В. Пиняскин, Н. М. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 75–76.



1001. **Способ** консервирования компота из яблок с предварительным подогревом плодов в банках горячей водой / Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов, Н. М. Ахмедов, В. В. Пиняскин // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 68–69.
1002. **Стоянова Л.** Глюкозно-фруктозні сиропи / Л. Стоянова, Є. Богданов // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 4. – С. 28–30.
1003. **Ткач, Н.** Інтенсифікація забарвлення фруктових компотів соком аронії / Н. Ткач, Г. Хомич // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 1. – С. 10–11.
1004. **Филонова, О. В.** Цукаты из ревеня- продукт оригинальный, низкокалорийный, десертный / О. В. Филонова, Т. К. Каленик, А. И. Окара // Кондитерское производство. – 2005. – № 6. – С. 38–39.
1005. **Філь, М.** Технологія виготовлення гарбузових підварок, цукатів і порошків / М. Філь // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 11 (108). – С. 5–7.
1006. **Якість** фруктових напівфабрикатів / Д. Одарченко, А. Одарченко, В. Прокудіна, А. Євтушенко // Харчова і переробна промисловість. – Київ, 2008. – №2. – С. 23–24.

## 12.7. Овочеві та плодово-ягідні соки. Напої. Екстракти. Сиропи

### Книги

1007. **Плодовые** и овощные соки / П. Даскалов, Р. Асланян, Р. Тенов и др. ; пер. с болг. М. Е. Солоида ; под ред. Гольденберга Я. М., Фан-Юнга А. Ф., Флауменбаума Б. Л. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 424 с.
1008. **Самсонова, А. Н.** Фруктовые и овощные соки : Техника и технология / А. Н. Самсонова, В. Б. Ушева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1990. – 287 с.
- Освещена пищевая ценность соков указаны объемы их потребления в разных странах требования к их качеству. Больше внимания обращено на теоретические вопросы извлечения и осветления соков и современную технику концентрирования. Приведены новые материалы по применению мембран и производству фруктовых и овощных соков-напитков, в том числе газированных.
1009. **Тресслер, Д. К.** Химия и технология плодоягодных и овощных соков / Д. К. Тресслер, М. А. Джослин ; пер.с англ., под ред. канд. техн. наук Наместникова А. Ф. – Москва : Пищепромиздат, 1957. – 600 с.



## Навчальны видання

1010. **Платковская, В. М.** Производство плодово-ягодных соков и экстрактов : учеб. пособие / В. М. Платковская. – Москва : Гизлегпищепром, 1953. – 77 с.

1011. **Скрипников, Ю. Г.** Прогрессивная технология хранения и переработки плодов и овощей : учеб. пособие / Ю. Г. Скрипников. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 159 с.

1012. **Скрипников, Ю. Г.** Производство плодово-ягодных вин и соков : учебник / Ю. Г. Скрипников. – Москва : Колос, 1983. – 256 с.

Рассмотрено сырье, используемое для плодово-ягодного виноделия. Приведена типовая технологическая схема первичной переработки плодов и ягод. Изложены способы консервирования плодово-ягодных соков, технология производства вин из свежих и сброженно-спиртованных соков, а также крепких спиртных напитков. Описана утилизация отходов плодово-ягодных виноделия.

1013. **Скрипников, Ю. Г.** Технология переработки плодов и ягод : учеб. пособие / Ю. Г. Скрипников. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 287 с.

1014. **Технологія** переробки плодів і ягід : навч. посібник / Ю. Г. Скрипников. – Київ : Урожай, 1991. – 272 с.

В пособии рассказано о плодово-ягодном сырье, способах его доставки, приемки и хранения. Описаны процессы производства соков, компотов, консервов. Даны технология сушки плодов и основы организации технохимического контроля. Для подготовки рабочих в ОПТУ. Учебное пособие может быть использовано при профессиональном обучении рабочих на производстве.

## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

1015. **Всеволодова, О. И.** Разработка технологии сброженных овощных соков : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / О. И. Всеволодова ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1990. – 17 с.



1016. **Головко, О. М.** Удосконалення технології плодово-ягідних соків і напоїв [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.07 / О. М. Головко ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2005. – 18 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/9166> (дата звернення: 3.05.2020). – Назва з екрана.

Робота присвячена удосконаленню технології соків та напоїв із нетрадиційної рослинної сировини. На основі проведених теоретичних та експериментальних досліджень дано наукове обґрунтування доцільності використання та оптимізації способів перероблення яблук, ягід та квіток бузини чорної, ягід калини, м'яти перцевої. Визначено технологічні параметри приготування соку з ягід калини та бузини чорної з використанням пектолітичних та протеолітичних ферментних препаратів мікробного походження, тривалість і температуру витримки та приготування настою м'яти, напою з квіток бузини; встановлено режим стерилізації. На основі проведених аналітичних та експериментальних досліджень дано наукове обґрунтування доцільності й розроблено оптимальні режими перероблення нетрадиційних видів сировини.

1017. **Осипова, Л. А.** Разработка технологии консервированных плодово-виноградных газированных соков и напитков : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / Л. А. Осипова ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1990. – 16 с.

1018. **Шевчук, А. С.** Исследование процессов производства томатного сока и сортов особенностей томатов Украины : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 371 / А. С. Шевчук ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1971. – 28с.

1019. **Шибан, М.** Биохимическая характеристика томатных напитков, полученных в процессе мембранной ультрафильтрации : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.13 / М. Шибан ; Одесский технологический институт пищевой промышленности. – Одесса, 1989. – 16 с.

### Статті з наукових та фахових видань

1020. **Агеева, Н. М.** Влияние ферментных препаратов на биополимерный комплекс плодовых соков / Н. М. Агеева, Л. В. Гнетько, Т. А. Белявцева // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 4. – С. 24–25.

1021. **Артемова, Е. Н.** Влияние рН на пенообразующие и эмульгирующие свойства систем сапонинов и овощных соков / Е. Н. Артемова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 9. – С. 51–54.

1022. **Артемова, Е. Н.** Сахар – технологический фактор в пенообразовании и эмульгировании систем сапонинов и овощных соков / Е. Н. Артемова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 7. – С. 42–46.





1023. **Артемова, Е. Н.** Температурный фактор в пенообразовании и эмульгировании систем сапонинов и овощных соков / Е. Н. Артемова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 11. – С. 30–35.
1024. **Афанасьева, В. С.** Сброженные овощные соки / В. С. Афанасьева, Е. Н. Кузнецова, А. М. Спиренкова // Пищевая промышленность. – 1992. – № 1. – С. 22–23.
1025. **Бабаева, У. А.** Исследование фенольных соединений соков из плодов хурмы / У. А. Бабаева // Пиво и напитки. – 2013. – № 5. – С. 52–54.
1026. **Багатурия, Н. Ш.** Подлинность натуральных плодово-ягодных соков / Н. Ш. Багатурия, И. В. Купатадзе // Пиво и напитки. – 2005. – № 6. – С. 36–37.
1027. **Бессараб, О. С.** Утворення N -нітрозодиметиламіну при зневодненні овочевих соків / О. С. Бессараб, В. В. Шутюк, Т. О. Ващук // Харчова промисловість. – 2000. – Вип. 45. – С. 280–282.
1028. **Бочарова, О.** Біологічна цінність плодових соків / О. Бочарова, Н. Доценко, М. Гришин // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 8-9 (348-349). – С. 14–15.
1029. **Бочарова, О.** Рівень окислювально-відновних процесів у плодових соках / О. Бочарова, М. Гришин // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 1 (281). – С. 20–21.
1030. **Бочарова, О.** Стабілізація окислення плодових соків / О. Бочарова // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 2 (282). – С. 23–24.
1031. **Верхивкер, Я. Г.** Уточнена схема горячего розлива томатного сока / Я. Г. Верхивкер, М. Д. Бабенко // Пищевая промышленность. – 1988. – № 6. – С. 33–34.
1032. **Влияние** электроразрядной обработки на липоксигеназную активность томатного сока / В. Н. Оробинская, В. Т. Казуб, М. Ф. Маршалкин, Д. А. Коновалов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 112–113.

Установлено, что электроразрядная обработка (ЭРО) позволяет существенно снизить активность липоксигеназы, не инактивируя ее полностью. Изменяя напряженность электрического поля и длительность обработки можно управлять активностью данного фермента, оказывающего влияние на органолептические свойства томатного сока. Остаточные количества липоксигеназы сохраняются в течение 3 мес хранения сока, прошедшего ЭРО.



1033. **Гореньков, Э. С.** Теплофизические свойства соков из плодов субтропических культур / Э. С. Гореньков, М. А. Магеррамов // Пиво и напитки. – 2006. – № 2. – С. 56–59.

Проведено исследование изменения значений плотности и теплопроводности мандаринового, апельсинового и гранатового соков и их концентратов в широком интервале температур. Плотность натурального сока измерена при повышенном давлении в диапазоне температур 290...400 К. Составлены уравнения, описывающие изменения плотности и теплопроводности в зависимости от температуры и массовой доли растворимых сухих веществ. Предложено уравнение, устанавливающее связь между плотностью, теплопроводностью и температурой, которое описывает опытные данные о теплопроводности соков со среднеквадратичной погрешностью  $\pm 1\%$ .

1034. **Джаруллаев, Д. С.** Предварительная обработка целых томатов с целью увеличения выхода сока. Новый способ / Д. С. Джаруллаев, З. Г. Муртазалиева // Пиво и напитки. – 2007. – № 1. – С. 28.

1035. **Достияри, Э. Н.** Производство соков из плодов хурьмы / Э. Н. Достияри, М. М. Тагиев, А. А. Набиев // Пиво и напитки. – 2009. – № 4. – С. 30–31.

1036. **Егорова, О. С.** Влияние условий сбраживания плодовых соков на содержание сахаров, глицерина и кислот / О. С. Егорова, Р. П. Точилина, Л. Н. Харламова // Пиво и напитки. – 2014. – № 5. – С. 54–56.

1037. **Жеплінська, М. М.** Використання ультразвукової кавітації для збільшення тривалості зберігання овочевих соків / М. М. Жеплінська, Л. О. Косоголова, В. Є. Носенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2002. – № 12. – С. 84–85.

Наведено результати оброблення ультразвуковою кавітацією морквяного соку та соку столового буряку. Проведені дослідження дали змогу визначити оптимальний режим оброблення овочевих соків і отримати позитивний ефект ультразвуку.

1038. **Ильева, Е. С.** Исследование параметров прессово-диффузионного метода получения плодово-ягодных соков / Е. С. Ильева, И. В. Мельник // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Т. 2, вип. 38. – С. 14–19.

1039. **Ильева, Е. С.** Сравнительная характеристика пищевой ценности плодовых соков, полученных диффузионным и прессовым методами / Е. С. Ильева // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2., вип. 46. – С. 91–95.

1040. **Кожухова, М. А.** Получение овощных соков и напитков с использованием биотехнологических методов / М. А. Кожухова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 28–31.



1041. **Контроль** качества, безопасности и биологической активности овощных соков / Л. Н. Пилипенко, С. И. Викуль, И. В. Пилипенко и др. // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 44–47.

1042. **Кравченко, С. Н.** Антиокислительная активность концентрированных соков из плодово-ягодного сырья / С. Н. Кравченко, А. М. Попов, С. С. Павлов // Пиво и напитки. – 2006. – № 6. – С. 24–25.

1043. **Маггерамов, М. А.** О теплоинерционных свойствах плодово-ягодных соков / М. А. Маггерамов, Э. С. Гореньков // Продукты длительного хранения. Long-life products. – 2009. – № 3. – С. 15–17.

1044. **Макарова, Н. В.** Антиоксидантные свойства яблочно-ягодных соков с мякотью / Н. В. Макарова, А. В. Зюзина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 6. – С. 36–38.

Представлены результаты экспериментального исследования общего содержания флавоноидов и антиоксидантной активности по методу определения восстановительного потенциала в полуфабрикатах сокового производства.

1045. **Макарова, Н. В.** Сравнительное исследование антиоксидантных свойств яблочно-ягодных соков / Н. В. Макарова, А. В. Зюзина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 22–24.

1046. **Мисин, В. М.** Суммарное содержание антиоксидантов фенольного типа в смесях соков ягод, фруктов и овощей / В. М. Мисин, Н. Н. Сажина, А. Ю. Завьялов // Пиво и напитки. – 2009. – № 4. – С. 48–51.

1047. **Николаев, Б. Л.** Исследование реологических свойств сока с мякотью "Овощная смесь" / Б. Л. Николаев // Пиво и напитки. – 2006. – № 6. – С. 28.

1048. **Причко, Т. Г.** Качественные показатели натуральности плодов и соков из вишни / Т. Г. Причко, Л. Д. Чалая // Виноделие и виноградарство. – 2011. – № 6. – С. 23–25.

1049. **Силаев, А. В.** Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей и его влияние на индустрию производства безалкогольных напитков / А. В. Силаев // Пиво и напитки. – 2009. – № 2. – С. 6–7.

1050. **Сравнительная** характеристика изотопного D/H состава и антиоксидантной активности свежевыжатых соков из овощей и фруктов, выращенных в различных географических регионах / М. И. Быков, С. С. Джимаков, А. А. Басов и др. // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84, № 4. – С. 89–96.

1051. **Тимкин, В. А.** Влияние гидродинамических условий при обратноосмотическом концентрировании плодовоовощных соков / В. А. Тимкин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 6. – С. 33–35.



1052. **Цимбалаев, С. Р.** Исследование индукционного периода реакции образования оксиметилфурфузола в плодовых соках / С. Р. Цимбалаев, С. Ю. Гельфанд // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 5. – С. 40–43.

1053. **Эшматов, Ф. Х.** Переработка плодов граната на соки и концентраты / Ф. Х. Эшматов, К. О. Додаев, Х. Т. Хасанов // Пиво и напитки. – 2005. – № 2. – С. 46–47.

## 12.8. Консервы дитячого та дієтичного харчування

### Книги

1054. **Консервы** и концентраты для детского питания / Е. Т. Дмитриева, Г. М. Евстигнеев, З. А. Марх и др. ; под ред. А. Н. Самсоновой. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 246 с.

1055. **Коробкина, Г. С.** Консервы, концентраты в детском и диетическом питании / Г. С. Коробкина. – Москва : Государственное издательство торговой литературы, 1961. – 96 с.

1056. **Сборник** технологических инструкций по производству консервов : в 3-х т. Т. 2 : Консервы для детского и диетического питания. Консервы фруктовые. Быстрозамороженные продукты / Всесоюзный научно-исследовательский институт консервной и овощесушильной промышленности. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – 431 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

1057. **Фан-Юнг, А. Ф.** Производство детских, диетических и профилактических консервов / А. Ф. Фан-Юнг, Ф. И. Каминская, С. Н. Бирюкова. – Киев : Техника, 1984. – 86 с.



## Навчальні видання

1058. **Аминов М. С.** Производство консервов : учебник / М. С. Аминов, Э. М. Аминова, Е. Г. Горун. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 304 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

Дана характеристика сырья, тары, вспомогательных материалов. Описаны технологические процессы производства овощных и фруктовых консервов, консервов для детского и диетического питания. Освещены вопросы использования отходов консервного производства. Рассмотрено оборудование по ходу технологического процесса.

1059. **Касьянов Г. И.** Производство консервов для детского и специального питания : учеб. пособие / Г. И. Касьянов, О. К. Медведев. – Ростов на Дону : Издательство Ростовского университета, 1988. – 144 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

1060. **Кочетова Л. Т.** Производство консервов для детского питания : учеб. пособие / Л. Т. Кочетова. – Москва : Пищепромиздат., 1962. – 108 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.



## Автореферати на здобуття наукового ступеню

1061. **Мазуренко, І. К.** Наукові основи технологій консервованих продуктів для дитячого харчування лікувально-профілактичного призначення : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 "Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів" / І. К. Мазуренко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2014. – 37 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.

Вивчено вплив агроекологічних факторів вирощування на показники безпечності рослинної сировини та встановлено, що найбільш безпечна рослинна сировина, яка використовується у процесі виробництва продуктів для дітей, вирощується в західних та південних регіонах України. Досліджено фізико-хімічні показники рослинної сировини. Встановлено фактичні показники якості рослинної сировини, які значно відрізняються від чинних інформаційних та нормативних джерел. На основі медико-біологічних вимог до консервованих продуктів лікувально-профілактичного призначення створено асортимент консервованих продуктів для дітей, хворих на цукровий діабет, туберкульоз, дисбактеріоз, а також з захворюваннями печінки та жовчних шляхів, порушенням обміну речовин. Розроблено нормативну та технологічну документацію, яка погоджена з Міністерством охорони здоров'я України та затверджена у встановленому порядку. Проведено клінічні випробування консервованих продуктів та підтверджено ефективність їх введення до раціонів харчування як немедикаментозний засіб для лікування та профілактики аліментарних захворювань. Впроваджено інноваційний проект "Організація модельного виробництва спеціальних продуктів для дітей з аліментарно-залежними захворюваннями" зі спеціальним режимом інвестування.

1062. **Патаева, Н. П.** Потребительские достоинства растительно-яичных консервов для детского и диетического питания : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15 / Н. П. Патаева ; Киевский торгово-экономический институт. – Киев, 1973. – 30 с.

## Статті з наукових та фахових видань

1063. **Азадова, Э. Ф.** Использование электромагнитного поля СВЧ при производстве консервов для детского питания / Э. Ф. Азадова, М. Э. Ахмедов, А. Ф. Демирова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2015. – № 5. – С. 55–57.





1064. **Верхівкер Я. Г.** Дослідження кон'юнктури ринку виробництва консервів для дитячого харчування на плодоовочевій основі / Я. Г. Верхівкер, В. А. Дроздова, М. С. Борісова // Економіка харчової промисловості. – 2010. – № 3. – С. 42–46.

Досліджено питання стану та тенденції розвитку ринку консервів для дитячого харчування на плодоовочевій основі, виявлено інтереси споживача щодо консервованої продукції, її якості та цінової політики виробників, запропоновані нові види дитячого харчування, обґрунтована необхідність включення закладів освіти до кластеру продуктів дитячого харчування.

1065. **Головина Н. А.** Стан та перспективи розвитку консервної галузі дитячого харчування на плодоовочевій основі [Електронний ресурс] / Н. А. Головина // Бізнес-навігатор. – 2017. – Вип. 4-1. – С. 129–132. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav\\_2017\\_4-1\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/bnav_2017_4-1_30) (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.

1066. **Гугучкина, Т. И.** Контроль потребительской безопасности консервированных виноградных соков, предназначенных для детского питания / Т. И. Гугучкина, М. В. Антоненко, О. П. Преснякова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 12. – С. 46–47.

1067. **Гудинская, О. В.** Сравнительная характеристика консервов для детского питания на основе цветной капусты / О. В. Гудинская, З. Е. Егорова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 59–62.

Разработан ряд рецептов консервов для детского питания на основе цветной капусты с добавлением различных овощных, крупяных и жиросодержащих ингредиентов с целью улучшения органолептических характеристик готового продукта. Сравнительная оценка полученных образцов консервов показала, что на вкус, послевкусие, аромат и цвет влияло наличие и количество овощных и жиросодержащих ингредиентов. Внесение отдельно круп практически не сказывалось на органолептических показателях консервов. На основании статистической обработки полученных данных отобрано 7 рецептов для апробации в производственных условиях.

1068. **Дыдыкин, А. С.** Использование специально подготовленной воды в консервах для детского питания / А. С. Дыдыкин, Л. В. Федулова, П. А. Афанасьев // Мясные технологии. – 2014. – № 8 (140). – С. 36–40.

1069. **Егорова, З. Е.** Новые виды овощных консервов для детского питания на основе цветной капусты / З. Е. Егорова, О. В. Гудинская // Продукты длительного хранения. Long-life products. – 2009. – № 4. – С. 14–15.



1070. **Инновационная** технология производства консервированного компота из груш для детского питания / Э. Ф. Азадова, А. М. Дарбишева, А. Ф. Демирова, М. Э. Ахмедов // Вестник Международной академии холода. – 1998. – № 3. – С. 9–12. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской государственной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonah-t-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

Обоснована целесообразность применения предварительного СВЧ-нагрева плодов в банках при производстве компота из груш для детского питания, взамен традиционного процесса бланширования. Представлены результаты экспериментальных данных по прогреваемости плодов в таре емкостью 0,2; 0,35, 0,5 л при продолжительности обработки 45, 60, 90 с соответственно. Нагрев, расфасованных в банки и залитых сиропом плодов, производится в электромагнитное поле частотой 2400 МГц в течение 0,5-2 мин до температуры 80-85 град. С. Технологический прием обеспечивает инактивацию ферментов, сохранение биологически активных компонентов сырья, обеспечивает повышение начальной температуры продукта перед стерилизацией на 30 град. С. Проведены замеры температуры в наименее прогреваемых точках продуктов в контрольных и экспериментальных образцах.

1071. **Исследование** дисперстности рыборастворительных консервов детского питания / В. В. Горбунова, Л. С. Абрамова, Т. Г. Мовчан, Н. Е. Есипова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 11. – С. 50–53.

1072. **Квасенков, О. И.** Ультразвук в производстве консервов для детского питания / О. И. Квасенков, С. Б. Тюрина // Пищевая промышленность. – 1997. – № 6. – С. 19.

1073. **Князева, Н. С.** Консервы детского ассортимента на основе гидробионтов / Н. С. Князева, Н. С. Серпунина, Л. В. Черникова // Пищевая промышленность. – 1997. – № 6. – С.15.

1074. **Консервированные** продукты в крупной таре для питания детей в дошкольных детских учреждениях // Пищевая промышленность. – 2000. – № 10. – С. 61.

1075. **Консервы** для детского питания на основе сырья животного происхождения / С. Кацарова, И. А. Куликов, М. Чанева, Д. Байкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 52–53.

1076. **Кудрявцева, Н. Н.** Проблемы производства консервов детского питания / Н. Н. Кудрявцева // Пищевая промышленность. – 1989. – № 8. – С. 25–26.

1077. **Леонова, Л.** Продукты для дітей / Л. Леонова // Харчова і переробна промисловість. – № 8-9. – С. 4–5.



1078. **Ломачинский, В. А.** Инновационные технологии продуктов детского питания / В. А. Ломачинский, О. Н. Лукашевич, Л. К. Пацюк // Пищевая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 34–36.

1079. **Ломачинский, В. А.** Разработка ассортимента плодоовощных консервов с радиопротекторными свойствами / В. А. Ломачинский, Е. Я. Мегердичев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 9. – С. 22.

1080. **Мазуренко І. К.** Впровадження на підприємствах галузі державних нормативних документів на консервовані продукти дитячого та загального харчування [Електронний ресурс] / І. К. Мазуренко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2010. – Вип. 38 (2). – С. 108–111. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2010\\_38\(2\)\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2010_38(2)_30) (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.

1081. **Малина, В. П.** Содержание кальция в консервах для детского питания / В. П. Малина, Е. А. Юшина // Пищевая промышленность. – 1997. – № 3. – С. 5.

1082. **Новые** виды консервов для детского питания в полимерной таре / Л. К. Пацюк, Г. Р. Нариниянц, Э. С. Гореньков, А. Н. Самсонова // Пищевая промышленность. – 1997. – № 6. – С. 20–21.

1083. **Новые** стандарты на консервы для детского питания / О. К. Деревицкая, А. С. Дыдыкин, А. В. Устинова, М. А. Асланова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 1. – С. 22–25.

1084. **Омаров, М. М.** Производство купажированного диетического сока из овощей и дикорастущего сырья для повышения иммунитета / М. М. Омаров, З. А. Абдулхаликов // Пиво и напитки. – 2016. – № 4. – С. 20–22.

Приведены результаты исследований получения купажированного сока из белокочанной капусты, столовой свеклы и моркови методами стерилизации и сублимационной сушки. Изложены технологические процессы производства купажированного сока.

1085. **Омаров, М. М.** Технология производства купажированного диетического сока из овощей / М. М. Омаров, М. Н. Исламов, З. А. Абдулхаликов // Пиво и напитки. – 2011. – № 4. – С. 8–9.

Приведены результаты исследований по получению нового купажированного сока из белокочанной капусты, моркови, свеклы и крапивы, обладающего выраженным лечебно-профилактическим действием. Дана технологическая схема и описаны основные процессы производства диетического сока методом стерилизации в потоке. Новый продукт рекомендуется применять для немедикаментозного профилактического лечения различных заболеваний.



1086. **Омаров, М. М.** Технология сублимированного купажированного сока из овощей и шиповника / М. М. Омаров // Пиво и напитки. – 2015. – № 2. – С. 16–18.

Приведены результаты исследований по разработке технологии производства купажированного сока сублимационной сушки из смеси соков белокочанной капусты, столовой свеклы, моркови и шиповника.

1087. **Писарева, Е. В.** Применение растительных порошков в производстве мясных консервов для детского питания / Е. В. Писарева, Л. А. Донскова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 30–31.

1088. **Самсонова, А. Н.** Разработка консервов для детского питания / А. Н. Самсонова, Л. К. Пацюк // Пищевая промышленность. – 2005. – № 9. – С. 22–23.

1089. **Сорокіна С. В.** Порівняльне тестування плодоовочевих консервів для дитячого харчування, що реалізуються в торговельній мережі Харкова [Електронний ресурс] / С. В. Сорокіна, В. А. Афанасьєва, Ю. В. Скляр // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2013. – Вип. 1 (1). – С. 317–322. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2013\\_1\(1\)\\_\\_47](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_1(1)__47) (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.

1090. **Тимофеева, В. Н.** Диетические пюреобразные консервы для людей старших возрастных групп / В. Н. Тимофеева, Ю. А. Арбекова // Продукты длительного хранения. Long- life products. – 2009. – № 1. – С. 26–28.

1091. **Тимофеева, В. Н.** Новые виды консервов для детского питания / В. Н. Тимофеева, А. В. Черепанова, А. В. Диваков // Пищевая промышленность. – 2006. – № 3. – С. 58.

1092. **Тимошенко, Н. В.** Медико-биологическая оценка новых видов консервов для детского питания / Н. В. Тимошенко, Устинова // Мясная индустрия. – 2000. – № 5. – С. 23–24.

1093. **Устинова, А. В.** Иммуномодулирующий эффект мясных консервов для детского питания / А. В. Устинова, О. К. Деревицкая, Н. В. Тимошенко // Мясная индустрия. – 2000. – № 7. – С. 26–27.

1094. **Шачек, Т. М.** Контроль качества и безопасности плодоовощных консервов для детского питания / Т. М. Шачек, З. Е. Егорова // Продукты длительного хранения. Long- life products. – 2009. – № 4. – С. 8–10.



## Якість, безпека та зберігання консервів

### Книги. Довідники

1095. **Анализ** и оценка качества консервов по микробиологическим показателям / Н. Н. Мазохина-Поршнякова и др. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – 471 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

В книге впервые обобщены исследования в области контроля качества консервов по микробиологическим показателям по разработке режимов термического консервирования, промышленном изготовлении консервов, а также в условиях хранения и реализации готовой продукции. Подробно изложены параметры качества и основные условия производства микробиологически стабильных консервов, способы выявления отклонений от заданого уровня качества и статистический контроль партии консервов. Подробно описаны методы индификации микроорганизмов, вызывающих порчу консервов, и методы микробиологического анализа различных консервированных продуктов. Книга является научно-методическим руководством по анализу и оценки микробиологической стабильности консервов и безопасности консервируемых продуктов для здоровья потребителей.

1096. **Гельфанд С. Ю.** Статистические методы контроля качества продукции в консервной и пищевых концентратной промышленности / С. Ю. Гельфанд, Э. В. Дьяконова. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 160 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

1097. **Грживо, В. С.** Пищевая ценность и химический состав консервов / В. С. Грживо. – Москва : Пищепромиздат, 1957. – 205 с.

1098. **Наместников А. Ф.** Качество консервов. Ассортимент, технология, стандартизация / А. Ф. Наместников. – Москва : Пищевая промышленность, 1967. – 370 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

1099. **Неш, М. Дж.** Консервирование и хранение сельскохозяйственных продуктов : справ. книга : пер. с англ. / М. Дж. Неш ; под ред. В. И. Анискина. – Москва : Колос, 1981. – 311 с.



1100. **Ткаченко, Е. С.** Питательная и биологическая ценность пищевых продуктов, консервированных методом сублимации / Е. С. Ткаченко. – Москва : Медицина, 1966. – 140 с.
1101. **Фельдман А. Л.** Факторы повышения качества свежих и консервированных плодов и овощей / А. Л. Фельдман. – Москва : Пищевая промышленность, 1979. – 168 с.
1102. **Шапиро М. С.** Лабораторный контроль в общественном питании / М. С. Шапиро, Г. Г. Трайнина. – Москва : Госторгиздат, 1962. – 392 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

### Навчальні видання

1103. **Гельфанд С. Ю.** Основы управления качеством продукции и технохимический контроль консервного производства : учебник / С. Ю. Гельфанд, Э. В. Дьяконова, Т. Н. Медведева. – Москва : Агропромиздат, 1987. – 208 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.
1104. **Елисеева Л. Г.** Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова. – Москва : Дашков и К\*, 2009. – 376 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

В учебнике приводятся классификация продуктов переработки плодов и овощей, характеристика ассортимента, факторы, формирующие качество в процессе производства рассматриваемой группы товаров. Даны сведения о пищевой ценности продуктов переработки плодов и овощей и лечебно-профилактических свойствах, правила приемки, отбора проб отдельных видов продуктов переработки плодов и овощей при проведении экспертизы. Рассмотрены требования к качеству продуктов переработки плодов и овощей, дефекты, возникающие в процессе производства и хранения, показатели безопасности.





1105. **Козлов Г. Ф.** Товароведение продовольственных товаров животного происхождения : учеб. пособие. Ч. 2 / Г. Ф. Козлов, А. Я. Каминский, Ф. Е. Дубровин ; Одесская национальная академия пищевых технологий, Одесский государственный экономический университет. – 3-е изд., перераб. и доп. – Одесса : Лерадрук, 2011. – 364 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

1106. **Павлоцкая, Л. Ф.** Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки : учебник / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, В. В. Евлаш. – Київ. : Инкос, 2007. – 287 с.

Учебник содержит сведения о биологической роли и нормах потребления основных пищевых веществ, их источниках в пище. Подробно приведена характеристика пищевой, биологической ценности и безвредности сырья и продуктов его переработки. Приводятся методики изучения показателей качества пищевых продуктов, которые могут быть использованы в учебном процессе и в научно-исследовательской работе студентов, аспирантов и преподавателей.

1107. **Репников Б. Т.** Товароведение и биохимия рыбных товаров : учеб. пособие / Б. Т. Репников. – Москва : Дашков и К\*, 2009. – 220 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.05.2020). – Название с экрана.

1108. **Соловьева Е. И.** Лабораторный контроль консервного, овощесушильного и пищевого концентратного производства : справ. пособие для лаборантов / Е. И. Соловьева. – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 279 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.



1109. **Технология** консервирования плодов и овощей и контроль качества продукции : учебник / А. Ф. Загибалов, А. С. Зверькова, А. А. Титова, Б. Л. Флауменбаум. – Москва : Агропромиздат, 1992. – 352 с. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

Технологические особенности пищевого сырья, основные способы предохранения от порчи. Особенности производства консервов, требования, предъявляемые к качеству сырья и готовой продукции. Вопросы использования безотходных и малоотходных технологий. Организация химико-технологического и санитарно-микробиологического контроля производства.

1110. **Технології** зберігання, консервування та переробки плодів і овочів : підручник / К. В. Калайда, Л. Ю. Матенчук, В. М. Найченко та ін. ; Уманській національний університет садівництва, Таврійській державний агротехнологічний університет. – Мелітополь : Люкс, 2017. – 291 с.

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

1111. **Заморська, І. Л.** Теоретичне обґрунтування і розроблення технологій зберігання та консервування ягід суниці садової [Електронний ресурс] : автореф. дис. ... д-ра тех. наук : спец. 05.18.13 "Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів" / І. Л. Заморська ; Національний університет харчових технологій. – Київ, 2018. – 41 с. – Режим доступу до електронного архіву Національного університету харчових технологій : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/28460> (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.

У роботі представлено результати теоретичного обґрунтування і розроблення технологій зберігання та консервування ягід суниці садової залежно від абіотичних та агротехнологічних факторів, холодильного зберігання, заморожування та консервування. Встановлено комплекс об'єктивних показників споживної стиглості ягід суниці різних помологічних сортів. Науково обґрунтовано строки збирання врожаю на основі досліджень впливу абіотичних факторів. Встановлено переваги зберігання ягід суниці, що вирощені без мульчування за рахунок зниження інтенсивності дихання на 0,2...0,7 мл CO<sub>2</sub>•кг/год, підвищення втрат маси на 0,4...1,3 % та вищого виходу товарної продукції на 5,6...10,6 %. Досліджено, що під час зберігання ягід суниці зменшується вміст складних ефірів на 66,0, фуранових сполук – 45,3 % та антоціанів.



## Статті з наукових та фахових видань

1112. **Баля, Л. В.** Дослідження зміни якості нових консервів із квасолі під час зберігання / Л. В. Баля // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). — С. 336–340.
1113. **Безусов А.Т.** Підвищення харчової цінності консервованих грушевих напоїв / А. Т. Безусов, В. Г. Юкало, О. І. Семененко // Наук. праці Одеської національної академії харчування. – 2001. – Вип. 22. – С. 48–51. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.
1114. **Богданова, Н. В.** Остаточная микрофлора консервов при длительном хранении / Н. В. Богданова, Л. И. Розанова // Пищевая промышленность. – 1988. – № 12. – С. 46–47.
1115. **Ватренко, О. В.** Стан системи закупорювання консервів у скляній тарі під час їхнього зберігання [Електронний ресурс] / О. В. Ватренко // Упаковка. – 2013. – № 5 (96). – С. 41–43. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Упаковка\\_2013\\_5\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Упаковка_2013_5_13) (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.
1116. **Верхивкер, Я. Г.** Системный подход к проблемам качества продукции в консервной отрасли пищевой промышленности / Я. Г. Верхивкер, А. А. Набокова, В. З. Геллер // Харчова наука і технологія. – 2008. – №1. – С. 36–37.
1117. **Вимоги** до обробки та пакування консервованих продуктів / Н. В. Притульська, Г. В. Василенко, О. В. Дорофєєва, Г. І. Миронюк // Упаковка. – 2007. – № 1 (56). – С. 24–27.
1118. **Гореньков, Э. С.** Производство плодовоовощных консервов повышенной биологической ценности / Э. С. Гореньков // Пищевая промышленность. – 1997. – № 3. – С. 2–3.
1119. **Ефремова А. А.** Оценка пищевой и биологической ценности рыборастворительных консервов-паштетов из сайки / А. А. Ефремова, О. А. Николаенко, Л. К. Куранова // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 2. – С. 119–121. – Режим доступу до електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.



1120. **Заморська, І. Л.** Зміна кольору консервів з ягід суниці впродовж зберігання [Електронний ресурс] / І. Л. Заморська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 4. – С. 214–220. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht\\_2018\\_24\\_4\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2018_24_4_24) (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.
1121. **Крижанівський, С.** Плодоовочеві консерви: якість, товарний вигляд / С. Крижанівський // Харчова і переробна промисловість. – 1991. – № 1 (139). – С. 7.
1122. **Микаилов, В. Ш.** Совершенствование способов хранения плодово-ягодных вин и соков / В. Ш. Микаилов // Виноделие и виноградарство. – 2008. – № 4. – С. 18–19.
1123. **Михайлюта Л. В.** Исследование качества консервов с пролонгированными сроками годности / Л. В. Михайлюта, Л. Д. Ерашова, К. К. Кашкарова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 11. – С. 51–52.
1124. **Орлова, Н.** Технологія і споживчі властивості нових біологічно цінних овочево-фруктових консервів / Н. Орлова, І. Гончарова, І. Кузьменко // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 10. – С. 44–46.
1125. **Петров А.** Консервная отрасль: противодействие контрафакту и фальсификату / А. Петров, А. Самойлов, С. Квасова // Тара и упаковка. – 2013. – № 3. – С. 8–10.
1126. **Райкова, И.** Особенности хранения мясных консервов в различных видах металлической тары / И. Райкова, О. Тюгай // Тара и упаковка. – 2007. – № 5 (101). – С. 14–16.
1127. **Тамкович, С. К.** Сроки хранения консервов в металлической таре / С. К. Тамкович, Т. Н. Ульянова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 1. – С. 62–65.
1128. **Холоша О. А.** Определение опасных факторов и оценка рисков при производстве рыбных консервов / О. А. Холоша, Е. С. Таргунакова // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 6. – С. 109–112. – Режим доступа к электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <http://95.164.172.68:2080/odonaht-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 27.05.2020). – Название с экрана.

В статье приводятся результаты исследований по идентификации потенциально опасных факторов при производстве рыбных консервов и выбору учитываемых опасных факторов на основе экспертного метода анализа. Представлена программа контроля и управления опасными факторами.



1129. **Шестопалова И. А.** Влияние режимов гомогенизации и хитозана на качество мясорастительных консервов / И. А. Шестопалова, В. С. Колодязная // Мясная индустрия. – 2008. – №11. – С. 50–53.



## Технологія субтропічних і смакових продуктів

### 14.1. Чай

#### Книги

1130. **Биохимия** и прогрессивная технология чайного производства / отв. ред. М. А. Бакучава. – Москва : Наука, 1966. – 403 с.
1131. **Воронцов, В. Е.** Биохимия чая : учеб. пособие / В. Е. Воронцов. – Москва : Пищепромиздат, 1946. – 279 с.
1132. **Хоперия, Р. М.** Технология производства чая : Современные схемы и оборудование / Р. М. Хоперия. – Москва : Агропромиздат, 1988. – 160 с.
1133. **Хочолава, И. А.** Технология чая / И. А. Хочолава. – 2-е изд. – Москва : Пищевая промышленность, 1977. – 303 с.

#### Навчальні видання

1134. **Оздоровче** харчування : навч. посібник / П. О. Карпенко, Н. В. Притульська, М. Ф. Кравченко та ін. ; за ред П. О. Карпенка. – Київ : КНТЕУ, 2019. – 628 с.

У навчальному посібнику розглянуто теорії харчування, традиційні та окремі нетрадиційні види харчування, висвітлено загальні підходи до організації й технології раціонального і лікувального харчування відповідно до сучасних досягнень нутріціології. Наведено характеристики нутрієнтів раціону харчування людини, харчову і біологічну цінність продуктів харчування, класифікацію лікувально-столових мінеральних вод України і методику їх застосування в комплексному лікуванні хворих. Розглянуто сучасні принципи та методики дієтотерапії при найбільш поширених захворюваннях, характеристики дієт, представлено зразки одноденних меню лікувального харчування й технології приготування страв у лікувальному харчуванні та чинні нормативні документи, що використовуються в організації оздоровчого та лікувального харчування населення України

1135. **Сирохман, І. В.** Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. – Київ : Ліра-К, 2016. – 713 с.

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





1136. **Татарченко, И. И.** Технология субтропических и пищевкусовых продуктов : учеб. пособие / И. И. Татарченко, И. И. Мохначев, Г. И. Касьянов. – Москва : Академия, 2004. – 384 с.

Описаны основные технологические приемы переработки табака и производства папирос и сигарет, расширенного табака, курительных и трубочных табаков, сигар и курительной махорки, восстановленного табака и табачной жилки. Рассмотрены технологические процессы производства черного, зеленого, желтого и красного байхового чая, зеленого кирпичного, черного плиточного, чайных концентратов и красителей. Дано описание "холодных чаев", СО<sub>2</sub>-экстрактов чая, лечебно-профилактических чайных напитков. Представлена технология производства кофе и кофепродуктов: кофе натурального жареного в зернах и молотого, натурального растворимого, нерастворимых и растворимых кофейных напитков, кофепродуктов, цикория и других кофезаменителей.

### **Автореферати дисертацій**

1137. **Гиркелидзе, Л. Б.** Технология производства зеленого чая с применением пароводяной фиксации и интенсивного скручивания чайного листа : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.10 / Л. Б. Гиркелидзе ; Грузинский институт субтропического хозяйства. – Сухуми, 1988. – 25 с.

1138. **Шавишвили, Г. М.** Технология производства гранулированного чая : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.10 / Г. М. Шавишвили. – Сухуми, 1989. – 24 с.

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

1139. **Анализ** образцов чая с помощью мультисенсорной системы и капиллярного электрофореза / И. С. Папиева, Д. О. Кирсанов, А. В. Легин и др. // Журнал прикладной химии. – 2011. – Т. 84, № 6. – С. 940–947.

Исследованы возможности мультисенсорной системы типа "электронный язык" при распознавании образцов различных типов чая и количественном анализе отдельных компонентов чая. В качестве референтного метода для проведения количественного анализа антиоксидантов полифенольного типа использовались мицеллярная электрокинетическая хроматография с УФ детектированием. Проведена количественная оценка содержания эпикатехин галлата, эпигаллокатехин галлата, эпикатехина, эпигаллокатехина, галловой кислоты, галлокатехин галлата и алкалоида кофеина в различных образцах чая.

1140. **Арутюнова, Н. И.** Формирование концепции нового продукта питания на основе оценки требований потребителей / Н. И. Арутюнова, В. А. Матисон // Пищевая промышленность. – 2009. – № 9. – С. 50–51.

1141. **Бабич, Д. А.** Экспертиза качества чайных напитков / Д. А. Бабич, И. И. Татарченко, Л. Н. Воробьева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 4 (299). – С. 911.



1142. **Багдасарова, Р. М.** Изменения содержания ароматических веществ в чае из мяты при хранении в различных упаковках / Р. М. Багдасарова, Р. Г. Аветисян, И. А. Оганезова // Пищевая промышленность. – 1989. – № 3. – С. 67–68.

1143. **Барабой, В. А.** Катехины чайного растения: структура, активность, применение / В. А. Барабой // Біотехнологія. – 2008. – Т. 1, № 3. – С. 25–36.

1144. **Безкровная, М. С.** Совершенствование технологии производства купажированного ароматизированного чая / М. С. Безкровная, И. А. Татарченко, И. И. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 2-3 (332-333). – С. 81–83.

1145. **Безкровная, М. С.** Способы ароматизации и оценка качеств ароматизированных чаев / М. С. Безкровная, И. А. Татарченко, И. И. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 115–117.

Рассмотрены технологические особенности изготовления ароматизированных чаев. Представлены результаты исследования органолептических, физико-химических характеристик и показателей безопасности 12 образцов чаев, ароматизированных различными добавками.

1146. **Беркетова, Л. В.** Содержание флавоноидов, дубильных веществ и пищевых волокон в некоторых видах растительного чая / Л. В. Беркетова, О. В. Кошелева // Вопросы питания. – 2010. – Т. 79, № 4. – С. 15–20.

1147. **Великая, Н. В.** Полифенолы зеленого чая: предупреждение развития ультрафиолет-индуцированных процессов иммуносупрессии и канцерогенеза / Н. В. Великая, В. Н. Залесский // Проблемы харчування. – 2004. – № 2 (3). – С. 33–38.

1148. **Влияние ферментации кислотной среды на состав и антиоксидантную активность водных экстрактов чая** / Е. И. Рябина, Е. Е. Зотова, Н. И. Пономарева и др. // Химия растительного сырья. – 2014. – № 2. – С. 169–175.

1149. **Духницький, Б. В.** Основи функціонування ринку кави та чаю в Україні / Б. В. Духницький // Економіка АПК. – 2016. – № 2 (256). – С. 59–62.

1150. **Гаприндашвили, И. Р.** Состояние воды в чайном листе новых перспективных гибридов чая / И. Р. Гаприндашвили // Пиво и напитки. – 2007. – № 6. – С. 30.

1151. **Гвинианидзе, Т. Н.** Оптимизация процесса гранулирование чая / Т. Н. Гвинианидзе, В. Г. Хведелидзе // Пиво и напитки. – 2004. – № 5. – С. 60–61.



1152. **Джинджолия, Р. Р.** Оптимизация технологий черного чая с крепким настоем / Р. Р. Джинджолия, З. Ш. Нармания // Пищевая промышленность. – 1989. – № 5. – С. 36–38.
1153. **Добровольский, В. Ф.** Научное обеспечение производства кофейной и чайной продукции / В. Ф. Добровольский, Т. М. Логвинчук // Пиво и напитки. – 2005. – № 3. – С. 4–6.
1154. **Долидзе, Б. З.** Эффективность касательного напряжения при скручивании чайного листа в роллере / Б. З. Долидзе // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 98.
1155. **Дослідження** вмісту флуорид-іонів у чорному та зеленому чаї різних торгових марок / О. Ф. Аксьонова, О. В. Добровольська, Д. Є. Вовченко та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 430–436.
1156. **Евлащенко, И. В.** Определение содержания кофеина в чае и кофе классическими аналитическими методами / И. В. Евлащенко, О. И. Аскалепова, И. Г. Алешина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 88–90.
1157. **Жабин, В. К.** Классификация китайского чая / В. К. Жабин // Пиво и напитки. – 2004. – № 6. – С. 72–73.
1158. **Забнев, С.** Пакетированный чай / С. Забнев // Питание и общество. – 2011. – № 8. – С. 6.
1159. **Зав'ялов, В. Л.** Безвідходне енергозбережене виробництво чайного концентрату / В. Л. Зав'ялов, В. С. Бодров, Н. В. Попова // Харчова промисловість. – 2005. – Вип. 4. – С. 148–150.
- Аргументовано необхідність безвідходного та енергозбереженого виробництва високоякісних концентратів фіточаїв і чаїв, збагачених вітамінами та біоактивними добавками. Наведено технологічну та апаратурно-технологічну схеми виробництва концентрованих чайних екстрактів – рідини та порошку. Схеми подудовано на основі оригінального екстрактора вібраційного принципу екстрагування і транспортування твердої фази.
1160. **Косенко, И. С.** Возможность использования отходов производства кофе и чая в комбикормах / И. С. Косенко, Е. С. Шумелев, Е. В. Соловьева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 101–102.
1161. **Кривошей, В. М.** Кава та чай в Україні (ринок, тенденції, упаковка) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2015. – № 6 (109). – С. 12–15.
1162. **Кривошей, В. М.** Упаковка для кави та чаю ( стан та перспективи розвитку) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2009. – № 6 (73 ). – С. 24–26.



1163. **Куївда, О.** Напій, яким можна пишатися / О. Куївда // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 8-9 (324-325). – С. 12–14.
1164. **Лазішвили, Л. А.** Производство "белого" чая / Л. А. Лазішвили, В. И. Цинцадзе, Н. Р. Сеидишвили // Пиво и напитки. – 2004. – № 5. – С. 58–59.
1165. **Лазішвили, Л. А.** Управление гидротермической обработкой чая / Л. А. Лазішвили, В. Г. Хведелидзе // Пищевая промышленность. – 1989. – № 5. – С. 35–36.
1166. **Майсурадзе, З. А.** Микрорельеф поверхности чайного листа в процессе его переработки / З. А. Майсурадзе // Пиво и напитки. – 2010. – № 5. – С. 36–38.
1167. **Майсурадзе, З. А.** Некоторые структурно-механические характеристики чайной продукции / З. А. Майсурадзе // Пиво и напитки. – 2007. – № 3. – С. 30–31.
1168. **Майсурадзе, З. А.** Объемно-структурные характеристики зеленого чайного листа / З. А. Майсурадзе, Р. М. Такидзе, Д. А. Майсурадзе // Пиво и напитки. – 2009. – № 1. – С. 44–45.
1169. **Майсурадзе, З. А.** Подъемные устройства барабанных формователей-сушилок для скрученного чайного листа / З. А. Майсурадзе, Д. А. Майсурадзе // Пиво и напитки. – 2009. – № 3. – С. 44–45.
1170. **Маленькая** заметка о свежесобранном цейлонском чае // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 4 (13). – С. 24–26.
1171. **Мамулаишвили, Т. Х.** Содержание углеводов в листьях новых перспективных гибридов чайного растения / Т. Х. Мамулаишвили, И. Р. Гаприндашвили // Пиво и напитки. – 2007. – № 6. – С. 32.
1172. **Медведев, И. А.** Чтобы форма соответствовала содержанию. Особенности фасовки и упаковки чая / И. А. Медведев // Пищевые технологии, оборудование, ингредиенты, упаковка. Food Technologies & Equipment. – 2008. – № 7. – С. 52–53.
1173. **Мелкадзе, Р. Г.** Взаимосвязь биохимических показателей ферментации с качеством чая / Р. Г. Мелкадзе // Пиво и напитки. – 2008. – № 4. – С. 56–57.
1174. **Мелкадзе, Р. Г.** Производство чая с элеутерококком / Р. Г. Мелкадзе // Пиво и напитки. – 2003. – № 1. – С. 56–57.
1175. **Методы** оценки качества чайного сырья и готовой продукции / Е. Н. Коржнев, М. Б. Мойсеяк, Н. Н. Котова, Д. Г. Титков // Пиво и напитки. – 2013. – № 4. – С. 56–60.
1176. **Немеришина, О. Н.** Содержание микроэлементов и низкомолекулярных антиоксидантов в чае / О. Н. Немеришина, Н. Ф. Гусев, А. В. Филлипова // Химия растительного сырья. – 2014. – № 2. – С. 155–168.



1177. **Определение** запаха чая с помощью "электронного носа" / А. В. Шапошник, П. В. Яковлев, К. К. Полянский и др. // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С.80.
1178. **Перспективы** использования отходов производства растворимого чая / М. С. Карчава, М. А. Силагадзе // Пищевая промышленность. – 2004. – № 1. – С. 70.
1179. **Поверин, А. Д.** Получение натурального поликомпонентного концентрата на основе экстракта зеленого чая / А. Д. Поверин // Пиво и напитки. – 2006. – № 6. – С. 30–32.
1180. **Поверин, А. Д.** Технология получения порошкового экстракта зеленого чая / А. Д. Поверин // Пищевая промышленность. – 2008. – № 7. – С. 36–38.
1181. **Потребительские** предпочтения лиц старших возрастных групп в отношении чайной продукции / Е. В. Пастушкова, О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина, В. В. Фозилова // Пиво и напитки. – 2013. – № 5. – С. 60–62
1182. **Ревишвили, Т. О.** Малоотходная технология чая / Т. О. Ревишвили // Пиво и напитки. – 2006. – № 4. – С. 56–57.
1183. **Рибачук, О.** Напій, визнаний світом / О. Рибачук // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 11 (339). – С. 10–12.
1184. **Руденко, В.** Лучшее чая – только чай / В. Руденко // Продукты Украины. – 2018. – № 5 (89). – С. 34–37.
1185. **Соколов, И.** Долгий путь ящика с чаем / И. Соколов // Тара и упаковка. – 2009. – № 1 (109). –
1186. **Татарченко, И. И.** Метод оценки качества чая / И. И. Татарченко, Е. И. Чахова, С. А. Гранатюк // Пиво и напитки. – 2003. – № 2. – С.78.
1187. **Татарченко, И. И.** Показатели качества чая / И. И. Татарченко, А. А. Славянский, С. А. Макарова // Сахар. – 2013. – № 10. – С. 55–59.
- Приведены показатели, по которым определяется качество чая: органолептические – внешний вид, вкус и аромат, настой цвет разваренного листа; физико-химические – массовая доля влаги, общей и водорастворимой золы, водорастворимых экстрактивных веществ, металлломагнитных примесей, сырой клетчатки.
1188. **Технология** выделения липидов из чайного сырья / В. Г. Хведелидзе, Б. А. Буцхрикидзе, Т. Н. Гвинианидзе, Г. В. Хведелидзе // Пиво и напитки. – 2006. – № 6. – С. 34–35.
1189. **Треніна, А. С.** Чай – напій на кожен день / А. С. Треніна // Безпека життєдіяльності. – 2016. – № 3. – С. 4.
1190. **Усик, С.** І бадьорять, і лікують / С. Усик, Л. Богданович // Безпека життєдіяльності. – 2015. – № 2. – С. 6–7.
1191. **Хведедзе, В. Г.** Новые аспекты биохимии и фармакологии чая / В. Г. Хведедзе, Т. Гвинианидзе // Пиво и напитки. – 2004. – № 5. – С. 56–57.



1192. **Хведелидзе, В. Г.** Оптимизация режимов прессования чая / В. Г. Хведелидзе // Пищевая промышленность. – 1989. – № 6. – С. 48–49.
1193. **Хведелидзе, В. Г.** Липиды чая и их составные / В. Г. Хведелидзе, Т. Н. Гвинианидзе, Г. В. Хведелидзе // Пиво и напитки. – 2004. – № 6. – С. 70–71.
1194. **Хуршудян, С. А.** Атомно-абсорбционный анализ в исследовании диффузии токсичных металлов из твердой фазы чая и кофе в жидкость / С. А. Хуршудян, И. В. Мурадова, Ю. М. Садагов // Пиво и напитки. – 2004. – № 2. – С. 92–93.
1195. **Чай** со вкусом истории // Продукты питания. – 2009. – № 2. – С. 6–7.
1196. **Чахова, Е. И.** Совершенствование технологии производства чайных продуктов / Е. И. Чахова, И. И. Татарченко, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 11–15.
1197. **Чахова, Е. И.** Технология производства жидких чайных концентратов / Е. И. Чахова // Пиво и напитки. – 2003. – № 3. – С. 42.
1198. **Чернова, Е. М.** Ароматизация чая эфирными маслами / Е. М. Чернова, А. Г. Бельфер, Н. И. Орагвелидзе // Пищевая промышленность. – 1989. – № 5. – С. 34–35.
1199. **Чирков, Н. В.** Содержание тяжелых металлов в различных видах байхового чая / Н. В. Чирков // Вопросы питания. – 2010. – Т. 79, № 4. – С. 39–41.
1200. **Чугунова, О. В.** Влияние сенсорных характеристик природных биопротекторов на потребительские свойства чая / О. В. Чугунова, Е. В. Пастушкова, Н. В. Заворохина // Пиво и напитки. – 2010. – № 5. – С. 34–35.
1201. **Шендеров, Б. А.** Чай и кофе – основа для создания функциональных напитков и продуктов питания / Б. А. Шендеров, А. Ф. Доронин // Пиво и напитки. – 2004. – № 2. – С. 94–97.
1202. **Шленская, Т. В.** Контроль алифатических карбоновых кислот и аминокислот в образцах зеленого китайского чая / Т. В. Шленская, И. А. Шумкова // Пиво и напитки. – 2010. – № 5. – С. 52–53.





## 14.2. Кава

### Книги

1203. **Пучеров, Н. Н.** Все о кофе / Н. Н. Пучеров. – 3-е изд., стер. – Киев : Наукова думка, 1988. – 104 с.

### Статті з наукових та фахових видань

1204. **Аркатова, А. С.** Особенности разработки технологии ароматизированных кофе и кофейных продуктов / А. С. Аркатова, И. А. Татарченко, И. И. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 69–71.

Представлены особенности разработки технологии ароматизированных кофе и кофейных продуктов для расширения их ассортимента и стабилизации полученного аромата. Приведены результаты исследования органолептических, физико-химических характеристик и показателей безопасности образцов ароматизированного кофе.

1205. **Аркатова, А. С.** Совершенствование технологии получения натурального ароматизированного молотого кофе / А. С. Аркатова, И. А. Татарченко, И. И. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1. – С. 55–56.

Представлена технологическая линия производства натурального ароматизированного кофе. За счет установки в ней двух камер ароматизации и проведения процесса ароматизации зерен кофе до их измельчения и после него обеспечивается получение готового продукта с наименьшими потерями ароматизатора и нативных ароматических веществ кофе.

1206. **Болдина, Е. А.** Математическое моделирование процессов обжарки кофе с использованием нечеткого логического вывода / Е. А. Болдина, В. В. Солдатов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 12. – С. 12–15.

1207. **Бурдо, О. Г.** Пути решения энергоэкологических проблем при производстве растворимого кофе / О. Г. Бурдо, А. В. Стрилец // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 30. – С. 220–223.



1208. **Быков, С. А.** Комплексная оценка показателей качества образцов экстрактов растительного сырья на примере экстрактов кофе и кофейной оболочки / С. А. Быков, Е. А. Суздальская // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 66–68.

Приведены результаты сравнительного анализа экстрактов ядер обжаренного кофе и кофейной оболочки, полученных при различных технологических режимах. На основании методов системного анализа определены качественные характеристики экстрактов из обжаренного кофе и кофейной оболочки, такие, как содержание кофеина и ароматических альдегидов, наличие солей тяжелых и вредных металлов и др. На основании полученных результатов сделаны выводы об идентичности экстракты из обжаренного кофе и кофейной оболочки.

1209. **Быков, С. А.** Разработка и оптимизация математической модели расчета совместного гидролиза смеси растительных материалов на примере измельченного кофе и кофейной оболочки / С. А. Быков, Е. А. Суздальская // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 2. – С. 64–67.

Проанализированы аспекты гидролитического расщепления высокомолекулярных соединений-основы процесса термообработки. Разработана методика расчета константы скорости гидролиза в растительных материалах. Составлен алгоритм расчета выхода растворимых веществ в процессе термообработки материала как при совместном так и при отдельном ведении процесса, определены параметры ведения процесса смеси материалов с разными процентными соотношениями на примере измельченного кофе и кофейной оболочки.

1210. **Гаргиянц, Р. Г.** Метод оценки качества кофе / Р. Г. Гаргиянц, И. И. Татарченко, С. В. Петров // Пиво и напитки. – 2002. – № 5. – С. 47.

1211. **Гидродинамика** псевдооживленного слоя зерен кофе при обжарке перегретым паром / А. А. Шевцов, А. Н. Остриков, А. Н. Зотов, И. В. Подгузова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 87–89.

1212. **Евлашенкова, И. В.** Определение содержания кофеина в чае и кофе классическими аналитическими методами / И. В. Евлашенкова, О. И. Аскалепова, И. Г. Алешина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 2-3 (255-256). – С. 88–90.

1213. **Жадан, И.** Лучше кофе может быть только кофе / И. Жадан // Продукты & ингредиенты. – 2006. – № 10 (30). – С. 18–21.

1214. **Зайнулин, Р. А.** Кофе, кофеин и генетика человека / Р. А. Зайнулин, Р. В. Кунакова, Е. Ю. Егорова // Пиво и напитки. – 2015. – № 6. – С. 50–54.



1215. **Козонов, Т. В.** Определение теплофизических свойств кофе / Т. В. Козонов, Ю. А. Козонова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 83–85.

Представлены результаты теплофизических исследований свойств кофе: плотности, теплопроводности и теплоемкости методом экспериментальных исследований.

1216. **Козонов, Т. В.** Определение теплофизических свойств кофе / Т. В. Козонов, Ю. А. Козонова, А. С. Титлов // Хлеболекарское и кондитерское дело. – 2013. – № 2 (47). – С. 14–16.

1217. **Комплексная** оценка качества натурального жареного кофе в зернах / И. Н. Строгонова, М. А. Положишникова, О. Н. Перельгин, М. А. Подсосонная // Пиво и напитки. – 2006. – № 5. – С. 56–59.

1218. **Косенко, И. С.** Возможность использования отходов производства кофе и чая в комбикормах / И. С. Косенко, Е. С. Шумелев, Е. В. Соловьева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 101–102.

1219. **Кудряшов, Н. А.** Технология декофеинизации кофе / Н. А. Кудряшов, Р. Г. Гаргиянц, И. И. Татарченко // Пиво и напитки. – 2002. – № 5. – С. 46.

1220. **Лазарев, С. В.** Исследование кофе натурального молотого / С. В. Лазарев // Пищевая промышленность. – 2000. – № 9. – С. 83.

1221. **Логунова, О. В.** Влияние сортовых особенностей на химический состав кофе / О. В. Логунова, В. Ю. Прошина, А. Д. Минакова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 121–122.

1222. **Математическое** моделирование процесса обжарки зерен кофе перегретым паром / А. А. Шевцов, И. О. Павлов, А. Н. Остриков, А. Н. Зотов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. – № 2. – С. 14–17.

1223. **Определение** содержания антиоксидантов в кофе амперометрическим методом / А. Я. Яшин, Н. И. Черноусова, П. А. Федина и др. // Пиво и напитки. – 2009. – № 2. – С. 47–49.

1224. **Ряшко, Г. М.** Техническое оборудование уваривания экстракта кофе при его двухстадийном обезвоживании / Г. М. Ряшко, В. В. Шведов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т.1, вип. 31. – С. 78–82.

1225. **Светлейшая, Е.** Идеальная вода для кофе / Е. Светлейшая, Н. Гудым // Вода і водоочисні технології. – 2018. – № 3 (89). – С. 44–49.

1226. **Сертификация** натурального и растворимого кофе с помощью "электронного носа" / А. В. Яковлев, П. В. Шапошник, К. К. Шереметова, С. Г. Полянский и др. // Пиво и напитки. – 2006. – № 6. – С. 48–49.



1227. **Степанов, Д. Е.** Влияние условий обжарки зерен на качество кофе / Д. Е. Степанов, И. И. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 121–122.

1228. **Татарченко, И. И.** Показатели качества кофе / И. И. Татарченко, А. А. Славянский, С. А. Макарова // Сахар. – 2015. – № 10. – С. 35–37.

Качество кофе натурального определяется по органолептическим (внешний вид, цвет, вкус и аромат); физико-химическим показателям (массовая доля влаги; золы, не растворимой в соляной кислоте; экстрактивных веществ; кофеина; металлических примесей; посторонние примеси). Из показателей безопасности в кофе нормируется содержание токсичных элементов: свинца, мышьяка, кадмия, ртути; афлатоксина В1; радионуклидов – цезия-137 и стронция-90.

1229. **Терзиев, С. Г.** Совершенствование теплотехнологий производства кофе / С. Г. Терзиев, Ю. О. Левтринская, О. Г. Бурдо // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2015. – Т. 2 : Енергоєфективні процеси і обладнання харчових виробництв, Вип. 47. – С. 81–87.

В работе рассмотрены современные технологии экстрагирования с использованием микроволнового поля. Показаны результаты применения комбинированных методов, которые позволяют достигнуть положительных результатов при экстрагировании компонентов. Приведены результаты отечественных и зарубежных исследований. Проведено сравнение с традиционными методами. Предложена принципиальная схема повышения эффективности использования сырьевых ресурсов и энергии при производстве экстрактов кофе.

1230. **Терзиев, С. Г.** Кинетика экстрагирования из шлама кофе при микроволновом подводе энергии / С. Г. Терзиев, Т. Л. Макиевская, Н. В. Ружицкая // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 300–303.

Анализируются проблемы полного использования сырья при производстве растворимого кофе. Рассматриваются недостатки традиционных технологий. Показаны перспективы микроволновых технологий экстрагирования. Приведены результаты экспериментального моделирования процесса экстрагирования из кофейного шлама при микроволновом подводе энергии.

1231. **Технологические** особенности получения экстрагированных напитков на основе натурального кофе / Н. А. Ковальченко, Т. С. Коршик, Л. Н. Кичигина, И. А. Андриянов // Пиво и напитки. – 2015. – № 4. – С. 36–40.

1232. **Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение кофе** / И. И. Татарченко, Н. В. Пуздрова, А. А. Славянский, С. А. Макарова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2014. – № 4 (27). – С. 51–58.



1233. **Хроматографический** анализ жирных кислот кофе и чая / Е. О. Герасименко, И. И. Татарченко, И. А. Дубровская, И. А. Татарченко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 1 (331). – С. 35–37.

Представлены результаты хроматографического анализа жирных кислот (ЖК) в различных сортах чая и кофе. Преобладающими в составе ЖК кофе являются пальмитиновая и линолевая, чая – олеиновая, пальмитиновая и линолевая. Установлено, что содержание преобладающих ЖК в кофе и чае уменьшается по мере понижения сортности продукта.

1234. **Хроматографический** анализ летучих компонентов кофе, образующихся при обжарке / А. А. Шевцов, А. Н. Остриков, О. Б. Рудаков и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С.19-31.

1235. **Хуршудян, С. А.** Атомно-абсорбционный анализ в исследовании диффузии токсичных металлов из твердой фазы чая и кофе в жидкость / С. А. Хуршудян, И. В. Мурадова, Ю. М. Садагов // Пиво и напитки. – 2004. – № 2. – С. 92–93.

1236. **Шендеров, Б. А.** Чай и кофе – основа для создания функциональных напитков и продуктов питания / Б. А. Шендеров, А. Ф. Доронин // Пиво и напитки. – 2004. – № 2. – С. 94–97.

1237. **Шредер, В. Л.** Упаковка Укрпластика для кофе. чая и какао-порошка / В. Л. Шредер, Н. В. Кулик // Упаковка. – 2007. – № 1 (56). – С. 16–18.

1238. **Щеголева, И. Д.** Определение экстрактивных веществ кофе / И. Д. Щеголева, М. Б. Мойсеяк // Пиво и напитки. – 2014. – № 1. – С. 36–39.



## Переробка відходів виробництва консервів

### Книги

1239. **Гольдберг, Я. М.** Использование отходов в консервной промышленности / Я. М. Гольдберг, А. Ф. Фан-Юнг. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 83 с.

1240. **Грысс, З.** Использование отходов плодоовощной консервной промышленности : пер. с пол. / З. Грысс. – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 280 с.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

1241. **Бойко О. Г.** Еколого-агротехнічне обґрунтування утилізації відходів цукрового та консервного виробництв : автореф. дис... канд. с.-г. наук : 03.00.16 / О. Г. Бойко ; Дніпропетровський державний аграрний університет. – Дніпропетровськ, 2008. – 21 с.

Наведено результати досліджень з питань впливу відходів цукрового та консервного виробництв (дефекату та яблучних вижимок) на показники родючості ґрунту: вміст гумусу, кислотність ґрунту, вміст азоту, рухомі форми фосфору та калію. Обґрунтовано позитивний вплив відходів на агрофізичні властивості чорнозему типового важкосуглинкового, а також на мікробіологічну активність. Наведено результати досліджень щодо впливу зазначених відходів на формування показників продуктивності та якості сільськогосподарських культур кукурудзи на зерно та цукрових буряків. Оцінено економічну ефективність використання відходів цукрового та консервного виробництв під час вирощування цукрових буряків і кукурудзи на зерно. Запропоновано найкращу норму утилізації відходів шляхом сумісного внесення дефекату на вижимок під сільськогосподарські культури у кількості 60 т/га.

### Статті з наукових та фахових видань

1242. **Истошина, Н. Ю.** Определение оптимальных параметров сушки отходов переработки плодов тыквы / Н. Ю. Истошина, Е. В. Соловьёва, А. А. Идиатулина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 57–59.

Рассмотрено вторичное растительное сырье на примере отходов переработки плодов тыквы. Показано, что отходы тыквы - ценное сырье для дальнейшей переработки и использования в кормопроизводстве. Они обладают высокой кормовой ценностью, содержат безазотистые экстрактивные вещества, органические кислоты, сахара, витамины, минеральные соединения, пектиновые вещества. Исследован химический состав отходов переработки плодов тыквы сорта Мускатная.





1243. **Малькова, М. Г.** Способ получения диетических пищевых волокон из отходов консервного производства / М. Г. Малькова // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 27–28.



## Обладнання консервної промисловості

### Книги. Довідники

1244. **Глазырин, А. И.** Консервация энергетического оборудования / А. И. Глазырин, Е. Ю. Кострикина. – Москва : Энергоатомиздат, 1987. – 168 с.

1245. **Гончаренко Г. М.** Технологічне обладнання консервних та овочепереробних виробництв : довідник : навч. посібник / Г. М. Гончаренко, В. В. Дуб, В. В. Гончаренко. — Київ : Центр навчальної літератури, 2007. – 304 с.

Довідник містить відомості про механічне та теплове обладнання іноземного та вітчизняного виробництва для консервних та овочепереробних виробництв. В окремий розділ виділена інформація про поточні лінії консервних виробництв. Довідник складено за матеріалами технічних паспортів, інструкцій з монтажу та експлуатації, іншої технічної документації, а також з використанням каталогів та рекламної інформації виробників і дилерів обладнання.

1246. **Гореньков, Э. С.** Оборудование консервного производства : Переработка плодов и овощей : справочник / Э. С. Гореньков, В. Л. Бигергал. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 256 с.

Приведены сведения о современном отечественном и импортном технологическом оборудовании, эксплуатируемом в СССР, указаны технические характеристики, кратко описаны принцип работы и конструкции отдельных машин и комплектных линий производства консервов. Рассмотрено вспомогательное общезаводское оборудование, обеспечивающее основное технологическое оборудование паром, водой, электроэнергией, природным газом и холодом.

1247. **Дикий, Б. Ф.** Автоматизация консервного производства / Б. Ф. Дикий, А. Ф. Фан-Юнг. – Москва : Пищевая промышленность, 1966. – 342 с.

1248. **Дикис, М. Я.** Машины-автоматы для герметизации консервной тары / М. Я. Дикис. – Киев : Машгиз, 1955. – 206 с.

1249. **Массовер, А. М.** Автоклавы консервной промышленности / А. М. Массовер. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 32 с.

1250. **Порошин, К. М.** Расчет технической мощности оборудования консервных заводов / К. М. Порошин. – Москва : Пищепромиздат, 1958. – 237 с.

1251. **Справочник** по производству консервов. Т. 1 : Общие вопросы консервирования. Оборудование, механизация и автоматизация консервного производства / К. А. Бабичева, К. А. Барбаянов, В. И. Беляков и др. ; под ред. В. И. Рогачева. – Москва : Пищевая промышленность, 1965. – 770 с.



## Навчальні видання

1252. **Автоматика** и автоматизация консервного производства : учеб. пособие / П. Н. Платонов, А. И. Павлов, Л. М. Сычук. – Киев : Вища школа, 1981. – 263 с.

1253. **Гладушняк, О. К.** Технологічне обладнання консервних заводів : підручник / О. К. Гладушняк. – Херсон : Грінь Д. С., 2015. – 348 с.

В підручнику описано технологічне обладнання консервних виробництв за останніми досягненнями науки і техніки. Наведені конструкції, будова, принцип дії машин, апаратів і потоково-модернізованих ліній консервного виробництва. Розглядаються такі технологічні процеси та обладнання, що забезпечують: миття сировини та споживчої тари; сортування та калібрування сировини; очищення та відокремлення їстівних та неїстівних тканин сировини; подрібнення різних продуктів; пресування для виготовлення рідкої фази та наповнення споживчої тари продуктами, котрі консервуються. Надаються математичні розрахунки технологічних машин та апаратів.

1254. **Гончаренко, Г. М.** Технологічне обладнання консервних та овочепереробних виробництв : довідник : навч. посібник / Г. М. Гончаренко, В. В. Дуб, В. В. Гончаренко. – Київ. : Центр навч. літ., 2007. – 304 с.

Довідник містить відомості про механічне та теплове обладнання іноземного та вітчизняного виробництва для консервних та овочепереробних виробництв. В окремий розділ виділена інформація про поточні лінії консервних виробництв. Довідник складено за матеріалами технічних паспортів, інструкції з монтажу та експлуатації, іншої технічної документації, а також з використанням каталогів та рекламної інформації виробників і дилерів обладнання.

1255. **Дикис, М. Я.** Технологическое оборудование консервных заводов : учебник / М. Я. Дикис, А. Н. Мальский. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1973. – 423 с.

В учебнике изложены основные сведения об устройстве и работе наиболее распространенных машин и аппаратов консервного производства, дана методика определения производительности машин и аппаратов, необходимой мощности привода машин и расхода тепла. Авторы стремились, сохранив педагогическую стабильность предшествующих трех изданий, наиболее полно отразить все то новое и прогрессивное, отечественное и зарубежное технологическое оборудование, которое используется или может быть использовано на плодоовощных консервных заводах. Для приобретения навыков при решении конкретных практических задач в учебнике приводятся примерные тепловые и механические расчеты основного технологического оборудования консервных заводов.



1256. **Заплетніков, І. М.** Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посібник / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев ; Національний університет харчових технологій, Донецькій національний університет економіки і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 344 с.

Розглянуто питання обслуговування та експлуатації на підприємствах харчової промисловості. Навчальний посібник може бути корисним для інженерно-технічних працівників проектних організацій і промислових підприємств, зокрема спеціалістам, які працюють на підприємствах харчової промисловості, торгівлі та підприємств ресторанного господарства.

1257. **Машини** та обладнання переробних виробництв: навч. посібник / О. В. Дацишин та ін. ; за ред. О.В. Дацишина. – Київ : Вища освіта, 2005. – 159 с.

Описано призначення, роботу та розрахунки машин і обладнання переробних виробництв. З урахуванням конструктивних, геометричних, технологічних, кінематичних, енергетичних параметрів і режимів роботи розглянуто їхні функціональні схеми, суть робочих процесів, розрахунки.

1258. **Механізація** і зберігання плодоовочевої продукції [Електронний ресурс] : навч. посібник / О. В. Дацишин, О. В. Гвоздєв, Ф. Ю. Ялпачик, Ю. П. Рогач ; за ред. О. В. Дацишина. – Київ : Мета, 2003.

Описано засоби механізації переробки та зберігання плодів і овочів з урахуванням найновіших досягнень науки і техніки. Розглянуто конструкції і принципи дії машин, апаратів та обладнання потоково-технологічних ліній переробки плодоовочевої продукції.

1259. **Механічні** процеси і обладнання переробного та харчового виробництва: навч. посібник / П.С. Берник та ін. – Львів : Львівська політехніка, 2004. – 336 с.

Розглянуто принципові схеми і особливості конструкцій та технологічної реалізації груп механічного обладнання, яке використовується у переробному та харчовому виробництві. Наведено методологію практичного розрахунку типових вузлів та технологічних, кінематичних, конструкційних, енергетичних параметрів.

1260. **Обладнання** підприємств переробної та харчової промисловості : підручник / Мирончук В. Г., Гулий І. С., Пушанко М. М. та ін. ; за ред. В. Г. Мирончука. – Вінниця : Нова книга, 2007. – 648 с.

Розглянуто теоретичні основи технологічних процесів, що мають місце в переробній і харчовій промисловості. Приводиться призначення, будова, принцип дії та основні розрахункові залежності типового технологічного обладнання, згрупованого за функціональним призначенням.



1261. **Поперечний, А. М.** Моделювання процесів та обладнання харчових виробництв : підручник / А. М. Поперечний, В. О. Потапов, В. Г. Корнійчук ; Донецькій національний університет економіки і торгівлі ; Харківський державний університет харчування і торгівлі. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 312 с.

Підручник містить матеріал з дисципліни «Моделювання процесів і обладнання харчових виробництв». В роботі розглянуті питання, які пов'язані з моделюванням процесів і обладнання харчових виробництв, та роллю моделювання в проведенні науково-дослідних і конструкторських робіт. Особлива увага приділена існуючим методам моделювання, їх класифікації і областям застосування. Показані переваги і недоліки кожного з методів моделювання.

1262. **Розрахунки** обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Навчальний посібник / В. Г. Мирончук, Л. О. Орлов, А. І. Українець та ін. – Вінниця: Нова книга, 2004. – 288 с.

Розглянуто приклади розрахунку обладнання переробних і харчових виробництв у відповідності до програми дисципліни "Технологічне обладнання харчових виробництв". Наведено варіанти контрольних завдань і рекомендовану літературу щодо розрахунку конкретного обладнання.

1263. **Розрахунок** технологічного обладнання консервних виробництв : навч. посібник / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, Л. В. Кіптела, О. Є. Загорулько ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2014. – 150 с.

У навчальному посібнику висвітлено питання будови та розрахунку окремих видів технологічного обладнання, яке застосовується в харчовій промисловості, а також початкові дані, методика розрахунку, варіанти індивідуальних завдань і контрольні запитання для самостійної підготовки. Наведено розроблені авторами конструкції обладнання для концентрування і сушіння рослинної сировини з метою отримання високоякісних пастоподібних і порошкоподібних напівфабрикатів. Теоретична частина кожної роботи допоможе студентові у вивченні класифікації обладнання й теоретичних основ певного процесу, дозволить ознайомитися з будовою та принципом дії найбільш поширених у промисловості видів обладнання. Використання креслень типових видів обладнання і їх опису робить матеріал, що викладається, доступнішим для успішного засвоєння.

1264. **Ситников, Е. Д.** Оборудование консервных заводов : учебник / Е. Д. Ситников, В. А. Качанов. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 247 с.

Описаны конструкция и работа машин и аппаратов консервной промышленности, их обслуживание, приведены необходимые схемы, чертежи, технические характеристики.



1265. **Ситников, Е. Д.** Практикум по технологическому оборудованию консервного и пищевого концентратного производств : учеб. пособие / Е. Д. Ситников. – 3-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2004. – 416 с.

Рассмотрена (в том числе на конкретных примерах) методика основных расчетов, применяемых в отрасли машин и аппаратов. Пособие базируется как на учебниках и действующей учебной программе, так и на учебных пособиях, справочниках, паспортах технологического оборудования.

1266. **Ситников, Е. Д.** Сборник задач по курсу "Технологическое оборудование консервных заводов" : учеб. пособие / Е. Д. Ситников. – Москва : Пищевая промышленность, 1975. – 115 с.

1267. **Теплообмінні** процеси та обладнання переробного та харчового виробництва : навчальний посібник / І. П. Паламарчук та ін. – Львів : Видавництво "Бескид Біт", 2006. – 368 с.

Розглянуто принципові схеми і особливості конструкцій та технологічної реалізації теплообмінного і масообмінного обладнання, яке використовується у переробному та харчовому виробництвах. Наведено методологію практичного розрахунку типових вузлів відповідних машин та їх технологічних, конструкційних і техніко-економічних параметрів.

1268. **Технологическое** оборудование консервных заводов : учеб. пособие / М. С. Аминов, М. Я. Дикис, А. Н. Мальский, А. К. Гладушняк. – 5-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 318 с.

Освещены физическая сущность и теоретическое обоснование явлений, возникающих в процессе работы этого оборудования, даются указания по уходу за ним. Приведены специфические конструктивные и технологические расчеты.

1269. **Технологічне** обладнання для переробки продукції тваринництва : навч. посібник / О. В. Гвоздєв, Ф. Ю. Ялпачик, Ю. П. Рогач, Л. М. Кюрчева ; за ред. О. В. Гвоздєва. – Суми : Довкілля, 2004. – 420 с.

У навчальному посібнику наведено докладний опис технологічного обладнання для переробки м'яса і молока. Надані основні розрахункові формули для машин і апаратів.

### Статті з наукових та фахових видань

1270. **Ватренко, О. В.** Обладнання для герметизації консервної скляної тари. Загальна класифікація [Електронний ресурс] / О. В. Ватренко, К. В. Резнік // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1 (18). – С. 113–115. – Режим доступу до електронних ресурсів Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_1\\_42](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_1_42) (дата звернення: 28.05.2020). – Назва з екрана.





1271. **Демирова, А. Ф.** Аппарат для ротационной стерилизации консервов с использованием ступенчатого нагрева и воздушно-водоиспарительного охлаждения / А. Ф. Демирова, Т. А. Исмаилов, М. Э. Ахмедов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 1 (319). – С. 82–84.

1272. **Демирова, А. Ф.** Аппарат рекуперативного типа для ступенчатой тепловой стерилизации консервов / А. Ф. Демирова, М. Э. Ахмедов, М. М. Ахмедова // Пищевая промышленность. – 2013. – № 4. – С. 50–51.

1273. **Долгий, Н. А.** Элементы комплексной автоматизации консервного производства / Н. А. Долгий, С. П. Сердобинцев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 106–108.

Предложена и экспериментально подтверждена модель автоматизированной системы универсального контроля герметичности консервной продукции.

1274. **Отечественные** разработки в оборудовании для консервирования продуктов детского питания // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 4 (13). – С. 42–45.

1275. **Пилипенко, Ю. Д.** Оборудование в производстве консервов / Ю. Д. Пилипенко // Упаковка. – 2000. – № 1. – С. 34.

1276. **Сергеєва, Л. П.** Наукове обґрунтування створення новітніх технологій і обладнання та освоєння на їх основі промислового виробництва вітчизняних високоякісних консервованих продуктів функціонального призначення / Л. П. Сергеєва // Харчова промисловість. – 2004. – Вип. 3. – С. 134–135.

Наведено схему взаємодії спеціалістів лікарів-дієтологів, науковців технологів-харчовиків, промисловців і машинобудівників, за якою створюються продукти дитячого харчування функціонального призначення, технології їх виробництва й обладнання, яке призначене для реалізації цих технологій, а також висвітлено досвід фахівців ДНДПКІ "Консервпромкомплекс" у взаємодії з іншими спеціалістами зі створення та впровадження у виробництво зазначених продуктів, технологій та обладнання.

1277. **Фойгель, М. Д.** Оборудование для упаковывания консервов в термоусадочную и растягивающуюся пленку / М. Д. Фойгель, Р. С. Лувищук // Пищевая промышленность. – 1988. – № 4. – С. 27–29.



## Охорона праці на підприємствах консервної промисловості

### Книги. Довідники

1278. **Жилов, Ю. Д.** Справочник по гигиене труда и производственной санитарии / Ю. Д. Жилов, Г. И. Куценко. – Москва : Высшая школа, 1989. – 240 с.

В первой части справочника помещены сведения, касающиеся общих вопросов гигиены труда и производственной санитарии, во второй части отражены вопросы гигиены труда и производственной санитарии в ведущих отраслях народного хозяйства.

1279. **Паркер, М. Е.** Санитария пищевого предприятия / М. Е. Паркер, Д. Х. Литчфилд ; пер. А. Ф. Наместников. – Москва : Пищевая промышленность, 1965. – 353 с.

1280. **Пожежна** безпека на підприємствах харчової галузі : монографія / О. О. Фесенко, В. М. Лисюк, З. М. Сахарова, С. М. Неменуца ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : Освіта України, 2017. – 168 с.

Монографія присвячена питанням пожежної безпеки на підприємствах харчової промисловості, а саме: пожежа, її основні причини та наслідки; класи пожеж і категорії виробництв та приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою; особливості пожеж в харчовій галузі агропромислового комплексу; вимоги пожежної безпеки до територій, будинків, приміщень, споруд, евакуаційних шляхів і виходів підприємств; вимоги пожежної безпеки до виробничого обладнання; пожежна техніка і засоби зв'язку; протипожежне водопостачання; евакуація людей із приміщень і будівель; блискавко захист; засоби пожежного гасіння (оснащення об'єктів первинними засобами пожежогасіння); 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.

1281. **Правила** охорони праці для плодоовочевих переробних підприємств. – Київ : Основа, 2000. – 432 с.

Правила охорони праці для плодоовочевих переробних підприємств встановлюють вимоги з охорони праці, обов'язкові для виконання при проектуванні, будівництві, монтажу, реконструкції, технічному переоснащенні, роз-ширенні і експлуатації плодоовочевих переробних підприємств. Ці Правила поширюються на всіх працівників, які виконують роботи щодо проектування, виготовлення, реконструкції, монтажу, налагодження, ремонту, технічного діагностування та експлуатації плодоовочевих переробних підприємств.

1282. **Производственная** санитария и техника безопасности на консервных предприятиях / Л. С. Цескис, А. Ю. Розенбойм, Ю. Н. Тумилович, Ю. М. Щербаков. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 168 с.



1283. **Цескис, Л. С.** Санитарная техника на консервных заводах / Л. С. Цескис, А. С. Шмуклер, А. Ю. Розенбойм. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 155 с.

### Навчальні видання

1284. **Доценко, В. А.** Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб. пособие / В. А. Доценко. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Гиорд, 2003. – 520 с.

В книге в простой и доступной форме рассмотрены современные санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, продовольственной торговли, к продовольственным рынкам, к организации питания детей и подростков, лечебно-профилактического и диетического питания, а также к предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности.

1285. **Жвирблянская, А. Ю.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник / А. Ю. Жвирблянская, О. А. Бакушинская. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 312 с.

В учебнике рассмотрены морфология и физиология микроорганизмов, их роль в производстве пищевых продуктов, причины отравлений, требования санитарии и гигиены на предприятиях, вопросы государственного и ведомственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил.

1286. **Полуторнова, Т. И.** Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности : учебник / Т. И. Полуторнова, А. В. Шведова, А. М. Литинский. – Москва : Пищевая промышленность, 1979. – 316 с.

1287. **Санитарно-технические** устройства предприятий : учеб. пособие / И. Ф. Душин, Л. Я. Попенко, А. И. Ющюс, Ю. Н. Виноградов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 304 с.

Изложены основы промышленного строительства. Содержатся сведения о генеральных планах, строительных площадках, объемно-планировочных решениях, а также дана характеристика строительных материалов, конструкций и санитарно-технических устройств.



1288. **Чепелюк, О. О.** Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв : підручник / О. О. Чепелюк, О. А. Єщенко, Ю. Ю. Доломакін ; Міністерство освіти і науки України, Національний університет харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 311 с.

Висвітлено питання гігієнічного дизайну технологічного обладнання, який може істотно зменшити ризики, пов'язані із забрудненням харчових продуктів у процесі виробництва. Розглянуто основні положення щодо вибору конструкційних матеріалів, необхідної чистоти оброблення поверхонь, які контактують з продуктом. Подано рекомендації з виконання окремих елементів конструкції та їхніх з'єднань з метою запобігання застійним зонам. Комплексно описано проблеми, пов'язані з конструюванням технологічних трубопровідних систем. Наведено основні відомості, потрібні для конструювання систем очищення обладнання.

### Статті з наукових та фахових видань

1289. **Оценка** степени антибактериальной активности гигиенических моющих средств / Е. Н. Губа, Л. И. Амбарцумян, М. В. Гусева, В. В. Илларионова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2016. – № 4 (352). – С. 115–119.

1290. **Примірна** інструкція з охорони праці під час відкривання консервів у дошкільному закладі // Безпека життєдіяльності. – 2013. – № 9. – С. 5–6.

1291. **Скляр, Л. Б.** Екологічний аналіз діяльності підприємств консервної промисловості Одеської області / Л. Б. Скляр // Економіка харчової промисловості. – 2011. – № 1. – С. 74–78.

Розглядається питання виконання екологічного аналізу підприємств консервної промисловості, який дозволить прийняти оптимальні управлінські рішення у сфері раціоналізації природокористування й охорони навколишнього середовища.



## Іменний покажчик

Абдулхаликов З. А.	1084	Амбарцумян Л. И.	1289
Абдулхаликов З. А.	1085	Аминов В. А.	576
Абрамов, В. С.	970,979	Аминов М. С.	758
Абрамова Л. С.	1071	Аминов, А. Ф.	500
Абреч, М. Ю.	402	Аминов, М. С.	727, 820, 995, 1058, 1268
Авдєєва А. А.	882	Аминова, Э. М.	1058
Аветисян, Р. Г.	1142	Амонова З. М.	217
Авилова, С. В.	316	Андреянов А. Д.	705
Агеева, Н. М.	1020	Андріянов И. А.	123
Агульник, М. А.	224	Андріянов О. Д.	706
Азадова Э. Ф.	1063, 1070	Анискина В. И.	246, 1099
Аистов, И. М.	948	Анохина В. И.	482
Айтикеев, Р. Б.	314	Антипов С. Т.	501
Аксьонова О. Ф.	149, 1155	Антипов, С. Т.	559, 630
Акулич, А. В.	497, 498	Антипова Л. В.	169, 578, 609, 631, 637
Алабина Н. М.	810	Антоненко М. В.	1066
Алейников И. Н.	832	Антонов М. В.	489, 948
Алексамян, И. Ю.	420,518	Антонова В. К.	129, 130, 131
Алешина И. Г.	1156,1212	Антонюк, М. М.	597
Алимова И. М.	999	Антюшин В. Ф.	637
Алиев А. В.	990, 992	Апт Ф. С.	216
Алимов, А. В.	318, 874	Арбекова Ю. А.	1090
Алкаев Д. С.	757	Аришева Е. А.	142
Алпатьев, А. В.	926		
Алханашвили, Н. Г.	499		
Алюханова, О. А.	682		



Аркатова А. С.	1204, 1205		800, 809,
Артёмов А. Д.	247		810, 813,
Артемова Е. Н.	1021		820, 825,
Артемова, Е. Н.	1022, 1023		994, 984,
Артиков А. А.	510, 556		985, 1000,
Артюхова, С. А.	193		1001, 1063,
Арутюнова Н. И.	1140	Ахмедов Н. М.	1070, 1271,
Арутюнян Н. С.	142		1272
Архипов В.	158	Ахмедов Р. А.	795, 798,
Архіпова Г. І.	833	Ахмедов, Н. М.	810, 1000
Аскалепова О. И.	1156, 1212	Ахмедова М. М.	800, 825
Аскалонов С. П.	202		1001
Аскерова А. А.	600		772, 773,
Асланова М. А.	1083		782, 800,
Асланян Р.	676, 1007	Ашурова М. З.	813, 825,
Астрединова В. В.	687		1271
Атаева А. У.	984	Бабаев, Ш. М.	217
Атаназевич В. И.	357	Бабаева, У. А.	600
Ауэрман Л. Я.	369	Бабакин, Б. С.	1025
Афанасьев П. А.	1068	Бабарин В. П.	278, 314
Афанасьева В. С.	599, 1024		759, 761,
Афанасьева В. А.	980, 1089	Бабенко М. Д.	827, 875
Ахмедов М. Э.	451, 707,	Бабеня В. Ю.	1031
	727, 744,	Бабич М. Б.	490
	767, 768,	Бабич Д. А.	254
	769, 770-	Бабичева К. А.	1141
	773, 777,	Бабкіна І. В.	1251
	778, 779,		439, 445,
	781, 782,		453, 460,
	786-791,	Бабурина М. И.	474, 478
	795-797,		905





Багатурія Н. Ш.	1026	Батищева С. Ю.	219
Багдасарова Р. М.	1142	Батищева, С. Ю.	879
Базаркин А.	731	Батутіна А. П.	441, 443
Базаркин А. Ю.	736	Бахмутян Н. В.	503
Баздырев Г. И.	251	Бахтин Г. Ю.	914
Байдалинова Л. С.	188	Бахтина Т. И.	579
Байкова Д.	1071	Баширова, Р. С.	213
Бакаев М. М.	509	Бедин, Ф. П.	253
Бакучава М. А.	1130	Безбах И. В.	503
Бакушинская О. А.	206, 207, 1285	Беззубов Л. П.	143
Балан Л.	986	Безкровная М. С.	1144, 1145
Балан Е. Ф.	253, 312	Безусов А. Т.	270, 466, 742, 774, 928, 965
Балан С.	502	Бейко, Л.	906, 987
Баль-Прилипко Л.	610, 683	Бейли К.	127
Баля Л.	432, 933, 934, 937, 938, 1112	Белінська С. О.	321
Бандура І.	220	Белінська С.	322, 342
Бандуренко Г. М.	504	Белова Т. С.	482
Барабой В. А.	1143	Белогурова А. Н.	649
Бараненко А. В.	292, 293	Белозеров Г. А.	266, 305
Барбаянов К. А.	888, 1251	Белозерцев А. С.	395
Барская И. Э.	308	Белоусова С. В.	619
Барышников С. А.	421	Белых Д. А.	640
Басов А. А.	1050	Бельтюкова, С. В.	159
Басова Е. В.	236	Бельфер, А. Г.	1198
Бастич Л.	631	Белявцева Т. А.	1020
Бастич М.	631	Беляев М. И.	449, 447, 822
Басюркіна Н. Й.	108	Беляков В. И.	1251



Бендерська О. В.	960, 964	Богданов В. М.	213
Бередихин С. А.	628	Богданова Н. В.	842, 1114
Береза І. Г.	177	Богданович Л.	1190
Берзой С. Е.	973	Бодров А. И.	775
Беркетова Л. В.	1146	Бодров В. С.	506, 523, 1159
Берник П.С.	1259	Божкова С. Е.	622
Берязева Л. Н.	408	Божога М. И.	560
Беспалько А. Г.	738	Бойко О. Г.	1241
Бессараб О. В.	708	Бойко О. О.	850
Бессараб О. С.	444, 504, 869, 964. 1027	Бойцова Т. М.	908
Бессараб О.	730, 733	Бойченко М. Г.	376
Бигергал. В. Л.	1246	Бойченко О. Г.	745, 793
Бирюкова. С. Н.	1057	Болдина Е. А.	1206
Біленька, І.	865. 868	Болдырева Т. Е.	140
Бірта Г. О.	170	Болога М. К.	973
Бобкова М. Д.	909	Большакова В. А.	307
Бобрівник, Л. Д.	523	Бондар В. І.	971
Бобылев С. М.	168	Бондаренко Г. Л.	244
Богатирьев А. М.	1	Бординова В. П.	452
Богатирьев, А. М.	2	Боресков В. П.	611
Богатко Л. М.	950	Борзенко Е. И.	292
Богатко Н. М.	950	Борисова А. В.	320
Богатырев А. Н.	365	Боровецкая Н. Х.	852
Богатырев, А.	282	Боровский В. Р.	363
Богдан А.	319	Бородин А. В.	834
Богданов Є.	1002	Борщ Г. Г.	321
Богданов В. Д.	193, 194	Бостынец Н. И.	685, 689, 690



Ботов М. И.	856	Буцик В. А.	616
Ботошан Н. И.	973	Буцхрикидзе Б. А.	1188
Бочарова О.	1028-1030	Буянов О. Н.	553
Бошкова И. Л.	390, 398	Буянова И. В.	181
Брагинский С. И.	909	Быканов С. Н.	839
Браунштейна А. Е.	129-131	Быков М. И.	1050
Бредихин А. Н.	908	Быков С. А.	1208, 1209
Бремнер А.	184	Быкова И. Б.	219, 879
Бритиков Д. А.	394	Бычкова А. А.	159
Бугаенко И. Ф.	248	Валитова Е. Г.	838
Бугаенко И. Ф.	277	Ванг Ч. Ю.	252, 311
Будаева В. В.	914	Ванькова А. А.	316
Букалова Н. В.	950	Вароді В. І.	506
Буляндра А. Ф.	377	Варфоломеев А. Й.	755, 829, 851
Буляндра О. Ф.	389	Василенко, Г. В.	714, 1117
Бураков В. П.	446	Василенко С. М.	971
Бургу Ю. Г.	170, Бурдо О. Г. 281, 641, 675, 688, 835, 836, 837, 1207, 1229	Василишина О. В.	344
Бурмакин А. Г.	276	Василів В. П.	869
Бурова Т. Е.	293	Васильева А. И.	948
Буряченко Л. Ю.	884	Васильева Т. Г.	518
Бут О.	323	Васильевой М. С.	649
Бутник В. А.	811	Васильківський К. В.	756, 829
Бухтоярова З. Т.	968	Васюкова Г. Т.	189
Бухштаб З. И.	151	Ватада А. Е.	252, 311
Бухштаб З. І.	152	Ватренко О. В.	709, 710, 711-713, 743, 746, 747-750, 1115, 1270



Ватрич, О. О.	751	Волгушева Н. В.	390
Ваттаб Ф. А.	700	Волгушева Н. В.	398
Ващук Т. О.	961, 971, 1027	Воликова Л.	656
Великая Н. В.	1147	Волкинд И. Л.	240
Величко В. О.	776	Волков М. А.	241
Вербина Н. М.	203	Володзько Г. В.	810
Вербицкий Б. И.	378	Волохов В.	324
Верхивкер Я. Г.	3, 7, 235, 742, 866, 966, 967, 975, 1031, 1116	Волченко В. И.	232
Веселов А. И.	742	Волчко А. І.	738
Веселова И. А.	742	Воробьева Л. Н.	1141
Викуль С. И.	1041	Воронин М. И.	314
Виниченко С. А.	559	Воронцов В. Е.	1131
Винникова Л. Г.	171	Воронцова Н.В.	135
Виннов А.	572	Воскобойников В. А.	361, 488
Виноградов Ю. Н.	1287	Воскресенский Н. А.	565, 569
Вишемирський В. С.	108	Воспітанніков Г. К.	557
Вишняков А. И.	803	Вострикова Н. Л.	632, 663
Вищепан А. Г.	584	Вотинов М. В.	574
Віннікова, Л. Г.	177	Всеволодов А. Н.	427
Вітвіцький В. В.	99	Всеволодова О. И.	1015
Вічко О.	906	Выродов Д. А.	428
Власенко Н. А.	107, 295	Гавва, О. М.	738, 752
Власов И. И.	489, 948	Гаврилова Н. Н.	616
Вовченко Д. Є.	1155	Гавриш А. В.	511
Водянов В. Н.	682	Гаджиев Я. М.	808, 969
		Гаджиева А. М.	507, 508, 646
		Гаджиева Э. М.	783, 808



Гаевой Е. В.	168	Гладушняк О. К.	1253
Газиева А. Ф.	522	Глазырин А. И.	1244
Гайдай Г. С.	261	Глоба В. З.	692
Галаган Т. В.	534	Глоба О. В.	692
Галаган С. И.	334	Глотова И. А.	169
Галасов П. Н.	739	Гнетько Л. В.	1020
Галынкин В. А.	204, 205	Гогунская П. В.	221
Гаприндашвили И. Р.	1171, 1150	Голембовська Н.	898, 911
Гаргиянц Р. Г.	1210, 1219	Голованова М.	296
Гаркуша В. Б.	596	Головин А. Н.	190
Гасай Є. Л.	340	Головина Н. А.	1065
Гафизов, Г. К.	951	Головкин Н. А.	285
Гащук О. І.	876	Головко О. М.	1016
Гвинианидзе Т.	1191	Голубев, В. Н.	196, 230
Гвинианидзе Т. Н.	1151, 1188, 1193	Голубева С. Н.	604
Гвоздєв О. В.	1258, 1269	Голубкина И. А.	909
Геллер В. З.	3, 7, 1116	Гольдберг Я. М.	1239
Геллер, Г. М.	140	Гольденберга Я. М.	676, 1007
Гельфанд С. Ю.	875, 970, 979, 1052, 1096, 1103	Гонта І. А.	867
Генин С. А.	483	Гончаренко В. В.	1245, 1254
Герасименко Е. О.	1233	Гончаренко Г. М.	1245, 1254
Гинзбург А. С.	258, 364	Гончаров Г. І.	177
Гиркелидзе Л. Б.	1137	Гончарова І.	1124
Гіджеліцький В. М.	762, 867	Горальчук А. Б.	141
Гладкий Ф. Ф.	151, 152	Горбатов А. В.	168
Гладушняк А. К.	423, 455, 693, 1268	Горбачев М. Г.	598
		Горбачев Н. Б.	334, 534
		Горбунов К. А.	839
		Горбунова В. В.	1071



Гордин Б. Л.	202	Грінь Д. С.	208
Гордієнко Н В.	833	Громаков В. Ю.	875
Гордон Ю. И.	956	Грубы Я.	277
Гореньков Э. С.	106, 327, 704, 723, 757, 1033, 1043, 1082, 1118, 1246	Грызунов А. А.	316
Горенькова А. Н.	721	Грысс З.	1240
Горелков Д. В.	431, 436, 437	Грязнов А. А.	368
Горішний П. О.	876	Губа О. Е.	518
Горкуценко А. В.	590	Губа Е. Н.	1289
Горлов И. Ф.	622	Губина М. Д.	328
Горун. Е. Г.	1058	Гугучкина Т. И.	1066
Горшунов М. С.	899	Гудима А. И.	456
Горяйнова Ю. А.	150	Гудинская О. В.	1067, 1069
Гостинщикова Л. А.	497	Гудович А. В.	651
Гоулд У. А.	927	Гуйго Э. И.	358
Гоштовт В. И.	386	Гукетлова О. Х.	952
Грабошникова В. А.	471, 944	Гулий І. С.	1260
Гранатюк С. А.	1186	Гундырева М. И.	573
Грегірчак Н. М.	964	Гурич А. Ю.	828
Грживо В. С.	1097	Гурський П. В.	173, 652
Гринченко О. О.	881	Гусарова О. В.	457
Гриценко Н. С.	521	Гусев Н. Ф.	1176
Гриценко О. Ю.	410	Гусева М. В.	1289
Гришин М.	1028, 1029	Гусейнова Б. М.	329
Гришина И. П.	862	Густова Т. В.	916
Грищенко О. А.	876	Гутиков В. В.	822
		Гуць В. С.	612, 613
		Давыдова, В. Р.	889
		Дадеко Л. И.	963





Даниленко Л. В.	941	799, 800,
Данилов А. М.	286	808, 809,
Данчук Ю. І.	620	813, 825,
Дарбишева А. М.	799	984, 1063,
Дарбишева А. М.	779, 1070	1070, 1271,
Дарбре А.	147	1272
Даскалов П.	676, 1007	Демирова Ф. А.
Даудова Т. И.	329, 820	989
Даценко А.	988	Демчак І. М.
Дацишин О. В.	1257, 1258	98
Дацун В. М.	193, 233	Демченко, С. В.
Дашкевич О. Ю.	114, 115	273
Дашковський О. О.	104, 935	Демченко С. В.
Дворников В. П.	945	274
Дворянинова О. П.	578	Деннис К.
Дейниченко Г.	429	280
Дейниченко Г. В.	195, 430, 431, 566, 822, 877, 936	Деревицкая О. К.
Декуша Л. В.	459	1083, 1093
Демидов І. М.	152	Джаруллаев Д. С.
Демидов С. Ф.	379	990-992, 1034
Демидова А. В.	458	Джеффа К. Мид
Демидова А. Ф.	780	222
Демидова Т. И.	509	Джимак С. С.
Демирова А. Ф.	451, 727, 770-773, 777, 779. 781-785, 787-792,	Джинджолия Р. Р.
		1152
		Джослин М. А.
		1009
		Джураев Х. Ф.
		510
		Дибрасулаев М. А.
		305
		Диваков А. В.
		1091
		Дикий Б. Ф.
		1244
		Дикис М. Я.
		694, 1248, 1255, 1268
		Диксон М.
		129, 131
		Дібрівська Н. В.
		894
		Діденко О. В.
		941
		Дідух С. М.
		4, 109, 116, 117
		Дмитренко В. І.
		153
		Дмитренко Н. В.
		459



Дмитриева А. Н.	160, 514, 533, 534	Доценко Н.	1028
Дмитриева Е. А.	575	Дранников А. В.	394, 421
Дмитриева Е. Т.	1054	Дроботов В. Г.	948
Дмитриевский Д.	429	Дроменко О. Б.	178
Дмитриевский С. П.	585	Дуб В. В.	436, 1245, 1254
Дмитровский Ю. Д.	482	Дубініна С.	470
Добриер И. Б.	202	Дубініна А. А.	118, 454, 614
Добробабина Л. Б.	745, 793	Дубкова Н. З.	385
Добровольский В. Ф.	1153	Дубковецький І. В.	512
Добровольська О. В.	1155	Дубодел Н. П.	972
Добромиров В. Е.	636	Дубровин Ф. Е.	1105
Додаев К. О.	530, 1053	Дубровская И. А.	1233
Долганова Н. В.	605	Дубцова Г. Н.	541
Долгий Н. А.	1273	Дуденко Н. В.	197, 1106
Долгополов И. С.	397	Дуленко Л. В.	150
Долженков В. В.	691	Духницький Б. В.	1149
Долидзе Б. З.	1154	Душин И. Ф.	1287
Долинский А. А.	359, 363	Дыдыкин А. С.	1068, 1083
Доломакін Ю. Ю.	1288	Дьяков О. Г.	346
Донець О. П.	617	Дьяконова А. К.	466, 928
Донскова Л. А.	1087	Дьяконова Э. В.	1096, 1103
Доронин А. Ф.	1201, 1236	Дьяченко Е. Н.	678
Дорофеева О. В.	714, 1117	Дядюк М. А.	437
Дорохин Р. В.	547	Дятлов В. В.	242, 330
Достияри Э. Н.	1035	Дяченко Э. П.	518
Доценко Н.	865, 868	Евдокимова О. В.	1104
Доценко С. М.	907		
Доценко В. А.	1284		



Евлаш В. В.	197, 1106	Жабин В. К.	1157
Евлашенкова И. В.	1156, 1212	Жадан В. З.	243
Евстигнеев Г. М.	1054	Жадан И.	1214
Егорова Е. Ю.	914, 1214	Жашков А. А.	501
Егорова З. Е.	1067, 1069, 1094	Жвирблянская А. Ю.	206, 207, 1285
Егорова О. С.	1036	Желева Т. С.	307
Елисеева Л. Г.	263, 1104	Жеплінська М. М.	1037
Емельянов А. А.	691	Жеплінська М.	683
Емельянов К. А.	691	Жеребцов Н. А.	132, 144
Ерашова Л. Д.	1123	Жеруков Б. Х.	878
Ересько, Г. А.	830	Жиганов И. Н.	196
Ермолаев В. А.	561	Жигаревич И. А.	586
Ершов А. М.	576, 654	Жидко В. И.	386
Ершов, М. А.	574	Жилов Ю. Д.	1278
Есипова Н. Е.	1071	Жоровин Н. А.	486
Ефимочкина Н. Р.	219, 879	Жук В. А.	118, 432, 937, 938
Ефремов В. В.	966	Жукова В.	220
Ефремов Ю. И.	447	Журавлев А. В.	559
Ефремова А. А.	1119	Журавская Н. К.	358
Євлаш, В. В.	149, 511, 581, 582	Забашта Г.	174
Євтушенко А.	1006	Забнев С.	1158
Євчук Я. В.	512	Завалий А. А.	387, 513
Єгорова А. В.	208, 212	Заворохина Н. В.	1181, 1200
Єрохіна Т. В.	2	Завьялов А. Ю.	1046
Єщенко О. А.	1288	Зав'ялов В. Л.	506, 1159
		Загибаов А. Ф.	272, 1109



Загорулко А. Е.	677	Зотова Е. Е.	1148
Загорулько О. Е.	686	Зусьман Р. Д.	538
Загорулько О. Є.	1263	Зыков А. В.	388
Задніпрський В. А.	376	Зюзина А. В.	843, 1044, 1045
Заикина Н. А.	204, 205		
Зайко Г. М.	521	<b>Иваненко А. Н.</b>	538
Зайнулин Р. А.	1214	Иванина О. Н.	433
Залесский В. Н.	1147	Иванкин А. Н.	573, 632, 634, 664, 905, 922
Заморська І. Л.	1111, 1120		
Заморська І.	331	Иванов А. П.	558
Заплетніков І. М.	1256	Иванов М. П.	380
Запорожский А. А.	179, 198, 218	Иванов П. П.	516
Запрометов М. Н.	145	Иванова Е. Е.	236, 615, 606
Захаренко В. О.	551, 552		
Захаренко В.	993	Иванова, Е. И.	558
Заяс Ю. Ф.	166	Иванова Р. А.	863
Звегинцев А. И.	566	Иванова Т. Н.	1104
Зверева М. В.	658	Идиатулина А. А.	1242
Зверькова А. С.	272, 1109	Илларионова В. В.	1289
Здобнов А. И.	895	Ильева Е. С.	1038, 1039
Зейкель М. К.	128	Ильясова С. А.	985, 991
Зеленская Л. Д.	515	Илюхина Н. В.	794
Зінченко І. М.	461	Иночкина Е. В.	517
Зінчук О.	939	Ионас Г. П.	647
Золотарев А. Г.	691	Исламов М. Н.	995, 1085
Золотокопова С. В.	653	Исмаилов Т. А.	707, 744, 768, 769, 777, 781, 786-792,
Зонин В. Г.	890		
Зотов А. Н.	1211, 1222		



	795-798, 809, 810, 994, 1000, 1001, 1271	Какимов А. К.	181
		Калайда К. В.	1110
		Калашников Г. В.	548
Исригова Т. А.	801, 817, 998, 999	Календерьян В. А.	360, 390, 398
Истошина Н. Ю.	1242	Каленик Г. К.	908
Иукурдзе Э. Ж.	264, 312	Каленик Т. К.	907, 1004
Ишутин И. И.	978	Калинина А. В.	394
		Калитка В. В.	942
Івакін М.М.	244	Калманович С. А.	968
Іванов В. Л.	96	Калюонов В. С.	297
Іванов О. М.	288	Камалов Т.	161
Іванов С. О.	459	Каменева З.	296
Іванченков В. С.	119, 120, 122, 124	Каменева Н.	333, 341, 342
Іванченков В. С.	5	Каминская Ф. И.	1057
Іванюк С.	162	Каминский А. Я.	1105
Іванюта А.	467, 913	Камінська С. В.	310
Іващенко Н. В.	389	Камінський В. Д.	254
Іващенко О. Д.	153	Камовников Б. П.	361
Ільчакова Ж. О.	881	Кананихіна О. М.	212
Іщенко Т. І.	461	Капрельянц Л. В.	133, 208, 212, 885
		Каптерева Ю. В.	203
Кабулов Б. Б.	181	Карбівнича Т.В.	325, 340, 910
Казарцев Д. А.	559	Карикурубу Ж. Ф.	519
Казаченко С.	275	Карнаушенко Ю. В.	566
Казуб, В. Т.	1032	Карпенко Г. В.	468
Казюлин Г. П.	174	Карпенко П. О.	1134
Какадій Ю. П.	338		



Карпов В. И.	568	Ким Г. Н.	191, 660
Картофяну В. Г.	312	Ким В. Д.	520
Карцев В. В.	205	Ким Г. Н.	657, 659
Карчава М. С.	1178	Ким И. Н.	628, 659, 660
Касаткин В. В.	391	Ким Н. Н.	657
Касьянов Г. И.	179, 198, 218, 392, 415, 507, 517, 535, 570, 606, 615, 646, 653, 799, 923, 952, 985, 1059, 1136, 1196	Киптелая Л. В.	677, 686
Каухчешвили Э. И.	358	Кирова К. А.	213
Каухчешвили Н. Э.	393	Кирсанов Д. О.	1139
Кац З. А.	484	Киселева Т. Ф.	154, 522
Кацарова С.	1075	Китаев С. Ю.	630, 636
Кацпржак Е. Ф.	140	Кичигина Л. Н.	1231
Качалов В. В.	346	Кишенько И. И.	608, 617
Качанов В. А.	1264	Кігель Н. Ф.	597, 1263
Кашинцев И. В.	214	Кіреєва О. І.	195
Каширина О. Н.	266	Клименко М. М.	177
Кашкарова К. К.	1123	Клименко, О. М.	802
Квасенков О. И.	653, 729, 969, 1072	Клоков Ю. В.	803, 811
Квасова С.	1125	Ключко Н. Ю.	238
Кецелашвили Д. В.	182	Ключко А. Н.	238
Кийс А. А.	830	Клячин І.	322
Килкаст Д.	231	Князева Н. С.	1073
		Кобелева С. М.	515, 524
		Ковалев В. С.	386
		Коваленко В. О.	149, 336
		Коваленко Е. А.	679
		Коваленко О. О.	680
		Коваль О. А.	613
		Коваль Л. М.	443





Коваль О. А.	612, 618	Коржнев Е. Н.	1175
Ковальченко Н. А.	1231	Корзан С. И.	841
Ковальчук А. В.	963	Корихалова О. М.	163, 351
Ковбаса В. Н.	138	Корнараки В. В.	360
Ковганко Р. Л.	486	Корнеев И. П.	213, 224
Коган Ф. И.	978	Корнеева О. С.	144
Кожанов Ю. Г.	247	Корнелаева Р. П.	225
Кожаров В. И.	525	Корнійчук В. Г.	1261
Кожухова О. И.	234	Коробейник А. В.	192
Кожухова М. А.	456, 1040	Коробкина Г. С.	1055
Козак К. В.	735	Коробкина Н. С.	823
Козин Н. И.	134	Коровкина Н. В.	940, 974
Козлов Г. Ф.	1105	Королев А. А.	526
Козонов, Т. В.	1215, 1216	Королёва О. В.	925
Козонова Ю. А.	1215, 1216	Королевой Р. П.	223
Козонова Ю. О.	882	Короткий И. А.	527, 553
Колобов С. В.	255	Коршик Т. С.	1231
Колодязная В. С.	1129	Косачев В. С.	405
Колончин К. В.	266	Косенко И. С.	1160, 1218
Кондратенко В. В.	880	Косенко О. В.	619
Кондратьева Я. И.	685, 689	Косоголова Л. О.	1037
Кондратьева, Я. И.	690	Костенко С. М.	440
Коновалов Д. А.	1032	Кострова Е. И.	216
Конопинский Н. Н.	701	Костромина Н. И.	871
Концов В. В.	546	Костюк В. С.	755, 850
Кончаков Г. Д.	168	Котвицкий С. К.	814
Корастилева Н. Н.	824	Котелевич Н. И.	491
Коренев А. М.	287	Котельников А. Ф.	702
Корешков В. Н.	305	Котенко О.	528



Котов М. И.	462, 463	Крижанівський С.	1121
Котова Н. Н.	1175	Крижановський С. Й.	869
Котова, Т. И.	529, 544	Крижова Ю. П.	617
Котоусов Н. Г.	643	Крикунова М. Б.	531
Котоусова А. М.	643	Крисак Ф. М.	434
Кох М.	650	Кришер О.	364
Кохан О. О.	752	Крощук Л. А.	464
Кочелаба Н. Ю.	658	Круглякова Г. В.	946
Кочеровец В. И.	204	Крусір Г. В.	6
Кочеткова А. А.	146	Крылова В. Б.	717, 840, 912, 915- 918, 922
Кочетова Л. Т.	1060	Крылова В.	718
Кошечкина С. Е.	804	Крячко Т. В.	317
Кошевой Е. П.	405	Ксенз М. В.	968
Кошелева О. В.	1146	Кудрявцев В. М.	1256
Кошелева О. И.	909	Кудрявцева Н. Н.	1076
Кравченко М. Ф.	1134	Кудряшева А. А.	215, 661
Кравченко С. Н.	1042	Кудряшов А. И.	336, 354
Крамаренко, Д. П.	195	Кудряшов Л. С.	662
Красников, В. В.	362	Кудряшов Н. А.	1219
Краснова И. С.	373	Кудряшова О. А.	662
Кривавич А. С.	412	Кузечкин А. Н.	977
Кременевская М. И.	291, 293	Кузнецова Е. Н.	599, 601, 1024
Кремнев О. А.	363	Кузнецова И. А.	705
Кретов И. Т.	395, 399	Кузнецова Т. Г.	905
Кретович В. Л.	239	Кузнецова И. О.	706
Кривошеева Л. В.	657, 659	Кузьменко И.	121, 275, 1124
Кривошей В. М.	715, 1161, 1162		
Кривошей В. Н.	716		



Куївда О.	1163	Кюрчева Л. М.	1269
Кулиев Н. Ш.	217		
Кулик А.	268	Лагунов Л. Л.	569
Кулик Н. В.	1237	Ладыжанский И. А.	308
Куликов И. А.	968, 1071	Лаженцева, Л. Ю.	806
Куликовский А. В.	632, 634, 663, 912, 922	Лазарев С. В.	1220
Кунакова Р. В.	1214	Лазишвили, Л. А.	1164, 1165
Куницына М.	250	Лайко О. І.	122
Купатадзе И. В.	1026	Ларина Т. В.	263
Купец Г. В.	811	Лебедев П. Д.	365
Куранова Л. К.	1119	Лебедева Л. А.	947
Курбанов Ж. М.	530	Лебединець В. Т.	884
Курбанов Н. А.	464	Лебединець І. В.	448, 460, 475, 476, 477, 479
Курбанова И. З.	205	Лебська Т. К.	199, 620
Курбанова М. Ж.	530	Лебская Т.	200, 911
Курдина В. Н.	256	Леванидов И. П.	647
Курдюмов В. И.	468	Левина Д. М.	364
Курило Л. И.	846, 855	Левинский М. Б.	970
Курко В. И.	624-627	Левитин В. С.	257
Кутлина И. Ю.	603	Левківська Т. М.	931
Кухтіна Н. М.	883	Левтринская, Ю. О.	1229
Куцакова В. Е.	291-293, 365	Легин А. В.	1139
Куценко В. А.	302	Лезеке Г. В.	367
Куценко Г. И.	1278	Лейумаа Э. А.	621
Куций В. М.	776	Лемаринье К. П.	859, 860, 861, 888
Кучерук Д. И.	633	Леонова Б.	610
Кушніренко, Н. М.	805	Леонова Л.	1077



Лернер В. И.	975	Лучина Н. А.	328
Легута Т.	470	Лыков А. В.	368, 369, 375
Лисицын А. Б.	634	Лыков М. В.	367, 370
Лисюк В. М.	805, 1280	Лыткина Л. И.	411
Литвиненко А. М.	381	Льовшина Л. Д.	155
Литвинова Е. В.	583	Любина Е.	919
Литвяк В. В.	138, 462	Лялик А.	906, 987
Литинский А. М.	1286	Лялина О. Ю.	602
Литчфилд Д. Х.	1279	Ляховский В. Г.	516
Личко Н. М.	94, 256		
Лобазова И. Е.	347	Маггерамов М. А.	1033, 1043
Ловкис З. В.	138, 841	Магомедов Г. О.	684
Логвинчук Т. М.	1153	Магомедов М. Г.	271, 684, 687
Логунова, О. В.	1221	Мазохина, Н. Н.	842
Лозова Т. М.	176	Мазохина-Поршнякова Н. Н.	759, 858, 1095
Лозовська Г. М.	123	Мазур А. М.	396, 486
Лозовський, А. П.	288	Мазур Н. И.	237
Локшин Я. Ю.	696	Мазуренко И. К.	976
Ломачинский Г. И.	719	Мазуренко I. К.	105, 870, 872, 1061, 1080
Ломачинский В. А.	1078, 1079	Майсурадзе Д. А.	1168, 1169
Лопатин В. В.	532	Майсурадзе З. А.	1166-1169
Лосева С. М.	332	Майтаков А. Л.	408
Лотар С. Л.	963	Макарова Н. В.	33, 160, 320, 452, 458, 514, 534, 843,
Лувищук Р. С.	728, 1277		
Лукаш, Е. Г.	896		
Лукашевич О. Н.	106, 1078		
Лукьяненко В. И.	228		
Лупашко А. С.	485, 560		
Луцик, Ю. П.	382		



	1044, 1045	Марх З. А.	1054
Макарова С. А.	122, 1187, 1232	Марценюк О. С.	424, 444
Макеев С. В.	636	Марцинкевич Л. В.	752
Макиевская Т. Л.	1230	Марченко С. В.	182
Максименко Ю. А.	420	Маршалкин Г. А.	258
Максимова Н. П.	337	Маршалкин М. Ф.	1032
Максимова С. Н.	233	Масалитин Б. С.	397
Малахов Н. Н.	334, 534	Масліков М. М.	289, 298, 301, 304
Малежик И. Ф.	485, 560	Маслов А. А.	574
Малежик I. Ф.	444, 512	Маслов А. М.	830
Малецкая К. Д.	359	Массовер А. М.	760, 1249
Малина В. П.	1081	Матенчук Л. Ю.	1110
Малков Л. С.	361	Матисон В. А.	1140
Мальшева В. К.	977	Матко С. В.	920
Малькова М. Г.	1243	Матророва Р. Г.	216
Малькольм Лав Р.	185	Маханов Н. М.	486
Мальский А. Н.	438, 447, 450, 1255, 1268	Махмуд Б. М. А.	681
Мальцева О. В.	640	Мацак В. П.	612
Мамин В. Н.	521	Мацейко Л. М.	887
Мамулаишвили Т. Х.	1171	Мачулкина В. А.	558
Манджиева Н. Н.	912, 915, 917, 918, 922	Маякинникова Е. И.	535
Марахов С.	807	Мегердичев Е. Я.	940, 974, 1079
Маринін А. I.	844, 845	Медведев И. А.	1172
Марков Ю. Ф.	655	Медведев О. К.	962, 1059
Маркова Ю. М.	219	Медведева Т. Н.	1103
		Медведкова I. I.	330
		Мезенова О. Я.	621, 628, 629, 658



Мезенцова, О. Я.	238	Михайлик Б. В.	752
Мелкадзе Р. Г.	1173, 1174	Михайлик В. А.	505
Мельман М. Е.	584	Михайлик Т. А.	505
Мельман М. Є.	587, 588	Михайлов В. М.	439, 445, 453, 460, 465, 474- 479, 677, 1263
Мельник И. В.	1038		
Мельник Л. М.	424		
Мельник Л. Н.	920		
Мельничук О.	987	Михайлов Ю. А.	371
Менчинська А. А.	199	Михайлюта Л. В.	823, 824, 1123
Менчинская А.	200		
Меркушев С. И.	334, 534	Мишанин Ю. Ф.	218
Мещеряков Ф. Е.	290	Мишарина Т. А.	530
Мизерецкий Н.	282	Мірошніченко О.	865, 868
Микаилов В. Ш.	1122	Міхнева Є. Г.	900
Милинчук С. И.	281	Міщенко Т. В.	539
Минаева Л. П.	219, 879	Мовчан Т. Г.	1071
Минакова А. Д.	1221	Мозуль М. Я.	979
Минделл Э.	135	Моисеев А. М.	245
Мирончук В. Г.	1256, 1260, 1262	Мойсеяк М. Б.	1175, 1238
Миронюк Г. І.	714, 1117	Молдавский Ф. Г.	703
Миронюк С. С.	472, 815, 886	Молчанова О. П.	140
Мирошниченко Е. М.	866, 967	Мордынский В. П.	281
Мисин В. М.	1046	Москалюк О. Є.	876
Мисюра Т. Г.	886	Мостика К.	467
Митрофанов А. В.	537	Мохначев И. И.	1136
Михайленко Л. Я.	537	Мурадов, М. С. 820	646, 727, 783, 808,
Михайлик В. І.	958	Мурадова И. В.	1194, 1235
		Муртазалиева З. Г.	1034





Мухаметова Ф. Т.	847	Нейрата Г.	127
Мухутдинова С. М.	531	Неменуца С. М.	1280
Мушенко Т. А.	725, 812, 821, 846	Немеришина О. Н.	1176
Мышалова О. М.	182	Немирович П. М.	444
Мякинникова Е. И.	540	Непорожня Е. Ю.	402
<b>Набиев А. А.</b>	1035	Непочатих Т.	993
Набоков А. А.	3, 7	Нестеренко Н.	467
Набокова А. А.	1116	Нечаев А. П.	146. 146
Назарбаева Д. Ш.	487, 555	Нечипору, Н. А.	921
Назаренко Т. Н.	230, 864	Неш М. Дж.	1099
Назаров Н. И.	258	Немірич О. В.	492, 511, 581, 582
Назарова Л. М.	599	Никитин Б. Н.	229, 648
Назарова А. И.	156	Николаев А. Н.	385
Найченко В. М.	259, 1110	Николаев Б. Л.	1047
Найченко, Е.	267	Николаев И. В.	925
Наконечна Ю. Г.	466, 901	Николаев Л. К.	830
Наместников А. Ф.	269, 272, 891, 927, 957, 1009, 1098, 1279	Николаенко О. А.	232, 1119
Нариниянц, Г. Р.	871, 1082	Николаенко С. В.	400
Нармания З. Ш.	1152	Никонець В.	953
Насонова В. В.	573	Нино В. П.	803, 811
Науменко Н. В.	148, 279, 310	Нікозять Ю. Б.	153
Нгуен Н. В. З.	315	Новиков В. М.	896
Неверов И. Г.	764	Норкулова К. Т.	401, 542, 543
Негматуллоева Р. Н.	540	Носенко В. Є.	1037
		Носіченко Г. В.	338
		Нэш М. Дж.	246



Обухов Е. Б.	907	Осадченко И. М.	622
Объедков М. Г.	251	Осипова Л. А.	1017
Овсянников В. Ю.	685, 689, 690	Осматескул О. Г.	6
Овчарова Г. П.	402	Осокин Н. М.	261, 344
Овчарук О.	162	Острик А. С.	247
Оганезова И. А.	1142	Остриков А. Н.	411, 545- 549, 1211, 1222, 1234
Одарченко А.	339, 345, 1006	Острикова Е. А.	398, 480
Одарченко Д. Н.	299	Островская С. И.	812
Одарченко А. М.	325, 340, 910	Островська А. О.	351
Одарченко Д. М.	336, 343, 354, 941	Островська С. І.	725, 821
Одарченко Д.	1006	Павлов А. И.	1252
Одарченко Л. М.	958	Павлова Г. Н.	456
Одарченко, М. С.	354	Павлов И. О.	1222
Одинец Н. А.	236	Павлов С. С.	1042
Одинцов А. Б.	606	Павловская Л. М.	604
Окара А. И.	1004	Павлоцкая Л. Ф.	197, 1106
Ольховська В. С.	118	Павлушин А. А.	468
Омаров М. М.	995, 1084, 1085, 1086	Павлюк Р. Ю.	317, 332, 337, 338
Орагвелидзе Н. И.	1198	Падохин, В. В.	383
Орлов Л. О.	1262	Пак А. О.	539
Орлов Н. П.	589, 603	Палагина И. А.	653
Орлова Н.	275, 341, 342, 1124	Паламарчук Г. С.	805
Орлова Н. Я.	260	Паламарчук І. П.	1267
Оробинская В. Н.	1032	Палвашова Г. І.	469
		Памбухчиянц В. К.	255
		Панина О. Р.	923



Паничкин Д. В.	609	Пешук, Л. В.	178
Папиева И. С.	1139	Пивоваров В. Ф.	550
Паркер М. Е.	1279	Пивоваров П. П.	551, 552
Пархоменко Л.О.	465	Пигулевский Н. А.	697
Пасенко В. Ф.	894	Пилипенко И. В.	1041
Пасичный В. Н.	180, 924	Пилипенко Л. Н.	208, 212, 515, 1041
Пасічний В. М.	844, 845	Пилипенко Ю. Д.	870, 872, 1275
Пастушкова Е. В.	1181, 1200	Пилипенко Ю.	97
Патаева Н. П.	1062	Пинянский В. В.	798, 810, 1000, 1001
Патюков С. Д.	814	Пиняскин В. В.	813
Пахомов П. Л.	822	Пирог Т. П.	209, 597
Пацюк Л. К.	106, 871, 1078, 1082, 1088	Писарева Е. В.	1087
Пащенко Т. В.	975	Писарев М. Г.	493, 504
Педорич І. П.	440	Піддубний В. А.	343, 762, 867
Пенто В. Б.	403	Підлісний В.	849
Перельгин О. Н.	1217	Платковская В. М.	1010
Перов А. Г.	804	Платонов П. Н.	1252
Перцевий Ф. В.	173, 652	Платонова Т.	720, 754
Петкевич В. П.	697	Платонова, Т. Ф.	704, 721
Петренко О. В.	441	Плевако В. П.	440
Петров Ж. А.	471, 944	Плотникова Т. В.	263
Петров С. В.	1210	Плужнікова О. М.	95
Петров А.	708, 1125	Поверин, А. Д.	1179, 1180
Петрова Ж. А.	505	Погарська В. В.	332, 337, 338
Петрова Л. Д.	194	Погожих М. І.	325, 343, 404, 539,
Петюшев Н. Н.	462		
Печорина, Т. В.	847		



	581, 582, 910, 941	Попенко Л. Я.	1287
		Поперечный А. М.	425, 596, 1261
Погожих М.	345		
Погожих Н. И.	299	Поперечный А. Н.	449
Подгорный С. А.	405	Попов, А. М.	407-409, 1042
Подгородецкая Е. О.	406		
Подгузова И. В.	1211	Попов В. О.	925
Подсосонная М. А.	1217	Попов Е. С.	579
Пожиткова Л. Г.	885	Попова Н. В.	1159
Позняковский В. М.	263	Попова Н. О.	330
Позняковский В. М.	172	Попова Т.М.	454
Покудина Г. П.	816, 842	Попова Н. В.	815, 886
Полегаев В. И.	262	Порошин К. М.	1250
Полевода Ю. А.	828	Посмитная, Л. А.	635
Полищук С. Ф.	590	Посокина Н. Е.	602, 880
Положишникова М. А.	1217	Постнов, Г. М.	623, 665, 902
Полукарова А. В.	840		
Полумбрик М. О.	138, 136	Постоленко С.	996
Полуторнова Т. И.	1286	Потапов, В.	470
Полякова А. В.	150	Потапов В. А.	410
Полянский К. К.	1177	Потапов В. О.	300, 346, 441, 1261
Полянский С. Г.	1226	Потапов С. Г.	301, 666
Поморцева Т.И.	595	Потапов С.	670
Понкратова А. Я.	213	Похольченко В. А.	576
Пономарева Е. И.	684	Почицкая И. М.	347
Пономарева Н. И.	1148	Преснякова О. П.	661, 1066
Пономарёва Э.	982	Приемский Ю.	644
Пономарьев П. Х.	260	Притульская Н. В.	714, 1117, 1134
Поп М. Д.	564		



Приходько К. П.	1	Ресина Н. Г.	983
Причко Т. Г.	1048	Реут О. В.	494
Прісс О. П.	942	Резнік К. В.	711, 1270
Прісс О.	220, 268	Рибачук О.	1183
Прокудіна В.	1006	Рибіна О. Б.	837
Проселкова Г.	167	Рид Дж.	137
Проселковой Т. И.	167	Рикова О. І.	980
Прохоров А.	722	Римар Т. І.	412
Прошина В. Ю.	1221	Робсман В. А.	719
Пругар Я.	248	Рогач Ю. П.	1258, 1269
Пругарова А.	248	Рогачев В. И.	759, 761, 858
Прядко М. О.	692	Рогов И. А.	169, 174, 278
Пугановский О. В.	839	Рогов, И.	282
Пуздрова Н. В.	1232	Рогожин, В. В.	175
Пучеров Н. Н.	1203	Родионов О.	226
Пушанко М. М.	1260	Родионова Н. С.	579
Рабинер Н. Я.	978	Родригес С.	309
Работникова Л. М.	564	Рожко В. С.	495
Разумовская Р. Г.	874	Розанова Л. И.	794, 1114
Райкова И.	1126	Розенблат И. Е.	704, 723
Расщепкин А. Н.	527, 554, 553	Розенбойм А. Ю.	1283, 1282
Ратникова И. А.	616	Романюк А.	672, 667, 668
Рахманова М. М.	778, 796	Ростовський В. С.	894
Реайд Шамкі Алі	469	Рскелдиев Б. А.	616
Ревішвили Т. О.	1182	Рудаков О. Б.	1234
Рейад Ш. А.	932	Руденко В.	1184
Репников Б. Т.	1107	Рудковская Г. В.	973



Рудоменова Н. В.	997	Самсонова А. Н.	1008, 1082, 1088
Ружицкя Н. В.	688, 1230	Самсоновой А. Н.	1054
Рукусув В. М.	908	Санникова Т. А.	558
Русанова Л. А.	823, 954	Сафаров Ж. Э.	542
Рыбина О. Б.	835, 848	Сафаров О. Ф.	500
Рыбицкий Н. А.	591	Сафаров Ж. Э.	401, 543
Рыкова Л. И.	210	Сафарова Ш. А.	487
Рябинина Е. И.	1148	Сафарова, Ш. А.	555, 556
Ряшко Г. М.	1224	Сафронова, Т. М.	193, 186, 233
Савенко I. I.	1	Сахарова, З. М.	1280
СавинаТ.	943	Светлейшая, Е.	1225
Савіна Г. Г.	107	Свирида В. Г.	697
Савкин М. В.	976	Сеидишвили Н. Р.	1164
Савченкр С. В.	541	Семененко О. I.	1113
Садагов Ю. М.	1194, 1235	Семенишин Є. М.	412
Сажина Н. Н.	1046	Семенов Г. В.	372, 373, 413-415, 570
Саин, В. С.	411, 903	Семенов О. В.	755, 831, 850
Сайцис С.	631	Семенов О.	849
Саламанова Н. В.	638	Семенова А. А.	573
Саламаха В. И.	641	Семенюк В. Н.	183
Салата В. З.	227	Семенюк Д. П.	300, 302
Саленко Т.	911	Семков С. В.	836
Салманов М. М.	801, 817, 998, 999	Сенкевич В. И.	818
Салькова Е. Г.	239	Сергеева Л.	724
Самойлов А. В.	880, 1125	Сергеева Л. П.	1276
Самофалов П. Е.	896		
Самофатова В. А.	110		





Сердобинцев С. П.	1273	Скрипников Ю. Г.	1011-1014
Сердюк М. Є.	265	Скроцька О. І.	597
Серегин С. А.	182	Славянский А. А.	1187, 1228, 1232
Серегин С. Н.	266	Слива О. +	849
Середич Н. И.	955	Слободнюк Р. Є.	141
Серпунина Н. С.	1073	Слуцкая Т. Н.	647
Сидоренко О.	819	Слюсаренко Т. П.	211
Сидоров М. А.	225	Смирнов В. П.	249
Силагадзе М. А.	1178	Смольский Б. М.	374
Силаев А. В.	1049	Снежкин Ю. Ф.	416, 417, 419
Силинская С. М.	517	Снежкин, Ю. Ф.	422, 505
Синєкоп М. С.	465	Снежкін Ю. Ф.	459, 557
Синх Н. К.	157	Соколенко А. І.	756
Сипало Л. О.	523	Соколенко, А. І.	762, 829
Сиротинина Н. Н.	228	Соколов А. В.	578
Сирохман І. В.	176, 1135	Соколов М. С.	214
Ситников Е. Д.	1264-1266	Соколов В.	164
Сімахіна Г. О.	148, 163, 279, 303, 310, 313, 348-353	Соколов Д. М.	214
Сінат-Радченко Д. Є.	304	Соколов И.	1185
Січкарь В.	164	Солдатов В. В.	1206
Скалецька Л. Ф.	887	Соловьева Е. В.	1108, 1160, 1218, 1242
Скиба Е. В.	658	Солоида М. Е.	1007
Складчикова Ю. В.	545	Сорокіна С. В.	980, 1089
Скляр Ю. В.	1089	Сорокова Н. М.	418
Скляр Л. Б.	111, 124, 1291	Сороковая Н. Н.	416, 417, 419
Скляревский М. А.	244, 590	Сороковой Р. Я.	419



Сорокопуд А. Ф.	516	Суслов А. Э.	577
Спиренкова А. М.	1024	Сутягин С. А.	468
Сподар К. В.	958	Сухарев И. Н.	640, 669
Стабников, В. М.	376	Сухарева Л. А.	698
Становова И. А.	912	Сухенко Ю.	683
Старкова Е.	610	Сухенко И. Г.	183
Стегаличев Ю. Г.	775	Сысуев С. Б.	682
Степаненко Д. С.	221	Сычук Л. М.	1252
Степанець О. I.	829, 851	Сюсель О. О.	354
Степанищева Н. М.	602	Сязин И. Е.	392
Степанов Д. В.	580, 1227		
Степанов И. А.	739	Титов С. А.	609
Степанова И. В.	979	Тагиев М. М.	1035
Стефановская Н. В.	568	Такидзе Р. М.	1168
Стефановский В. М.	568	Тамкович С. К.	602, 1127
Стеценко Н. О.	148	Тарасенко Т. А.	511
Стецюк В. Г.	532	Тарасов К. И.	856
Стоев С. С.	317, 332	Таргунакова Е. С.	1128
Сторожук В. М.	270, 742	Тарлев В. П.	485, 496
Стойнова Л.	1002	Тарусова Н. В.	221
Стращенко С. В.	607	Татарченко И. А.	1144, 1145, 1233
Стрилец А. В.	1207	Татарченко И. А.	1204, 1205
Стрингер М.	280	Татарченко И. И.	1136, 1144, 1204, 1205, 1219, 1227, 1145
Строгонова И. Н.	1217		
Судзиловский, И.	282	Татарченко И. И.	1141, 1186, 1188, 1196, 1210, 1228, 1233
Суздальская Е. А.	1208, 1209		
Сулевський В. В.	112, 125		
Сулейманов Ф. А.	487, 555		
Суракатов Н. С.	778		



Теймурханов А. Т.	520	Тітова А. А.	725, 821
Тельных Э. Я.	852	Ткач Н.	1003
Темрук А. В.	498	Ткачев Р. Я.	929
Тенов Р.	676, 1007	Ткачев А. Г.	480
Теренина Н. И.	531	Ткачев А. Г.	480
Терешкин О.	429	Ткачев Р. Я.	442
Терешкін О. Г.	173, 426, 430, 431, 436, 437, 652	Ткаченко Е. С.	1100
Терземан Е. Ф.	848	Товстокора Н. С.	704
Терзиев С. Г.	688, 1229, 1230	Товстокора Н.	720, 754
Терлецкая Л. А.	812, 846, 855	Тодуа М. Г.	904
Терлецька В. А.	461	Токар А. Ю.	472
Терлецька Л. О.	725, 821	Токарев С. М.	661
Тертычная Т. Н.	394	Токбаев М. М.	878
Тимкин В. А.	1051	Толкачев В. Ф.	757
Тимофеева Н. Ю.	736	Томашевська Р.	993
Тимофеева В. Н.	1090, 1091	Томсон Р. Х.	128
Тимофеева Н. М.	337	Торкова А. А.	925
Тимошенко Н. В.	1092, 1093	Тормосов Ю. М.	473
Титков Д. Г.	1175	Торяник О. І.	149
Титлов А. С.	1216	Тоценко О. В.	965
Титов Е. И.	583	Точилина Р. П.	1036
Титова А. А.	765, 793, 812, 1109	Трайнина Г. Г.	1102
Титова Л. М.	420	Траубенберг С. Е.	146
Тихомиров В. В.	593	Трегуб В. Г.	802
Тихонов В. В.	407	Треніна А. С.	1189
		Тресслер Д. К.	1009
		Трофімова Т. В.	113
		Троян З. А.	824, 954
		Троянова Т. Л.	413



Труфкати Л. В.	524	Фан-Юнг А. Ф.	156, 676, 959, 1007, 1057, 1239
Туксанов М. М.	907	Фараджева Е. Д.	144
Тумилович Ю. Н.	1282	Фатылов Ю. А.	577
Туркин Ю. К.	757	Фатыхов Ю. А.	278
Тюгай О.	1126	Фафанов Р.	670
Тюгай И. М.	611	Федина П. А.	1223
Тюльзнер М.	650	Федонин М. Ю.	611
Тюрина С. Б.	1072	Федоренко В. Т.	308
Тютюнников Б. Н.	151, 152	Федоров Д. Е.	527, 553, 561
Уварова Н. А.	280	Федулова, Л. В.	1068
Уильбур У. А.	957	Фейнер Г.	167
Українець А. І.	310, 313, 844, 845, 853, 1262	Фельдман А. Л.	1101
Улицкий З. З.	854	Фениксовая Р. В.	137
Ульянова Т. Н.	1127	Феннем О. Р.	139
Умаров В. Ф.	401, 543	Ферапонтов А. С.	450
Усатенко Н.	639	Фердандеса Ф.А.Н.	309
Усатюк М. К.	489, 594	Фесенко О. О.	1280
Усик С.	1190	Филатов В. И.	251
Устинова А. В.	1083, 1092, 1093	Филимонова Е. Ю.	201
Устьянцева Л. О.	506	Филиппов В. И.	291
Ушакова А. С.	522	Филлипова А. В.	1176
Ушева В. Б.	1008	Филонова, О. В.	1004
Уэбб Э.	129-131	Філь М.	1005
Файнбурд А. Б.	826	Флауменбаум Б. Л.	270, 676, 763, 846, 855, 1007, 1109



Фляк Л. И.	776	Хижа В.	296
Фозилова В. В.	1181	Хитрово И. А.	659
Фойгель М. Д.	728, 1277	Хлебодарова О. И.	123
Форсюк А. В.	692	Хобин В. А.	826
Фролов С. В.	292	Ходыркер М. М.	471, 944
Фромзель О. Г.	827, 858	Хомич Г. П.	165, 270
Фурсова Ю. В.	421	Хоперия Р. М.	1132
Халапсіна С. В.	349-351	Холмквист А. А.	591
Халапсіна С. В.	353	Холодный Л. П.	774
Хантургаев, А. Г.	529	Холоша О. А.	1128
Хантургаева Г. И.	544	Хомич Г.	1003
Хараев Г. И.	529	Хоффман Н.	642, 671, 672
Харборн Д. Б.	128	Хочолава И. А.	1133
Харденбург Р. Е.	252, 311	Храев Г. И.	544
Харенко Д. А.	281, 688	Храпачов О. В.	844, 845
Харенко Е. Н.	575	Хуршудян С. А.	1194, 1235
Харитонов А. Ю.	393		
Харитонов В. П.	287	Цескис Л. С.	1282, 1283
Харламова Л. Н.	1036	Цибизова М. Е.	318
Харченкова О. В.	955	Циганков П. С.	444
Хасанов Х. Т.	1053	Цимбалаев С. Р.	1052
Хацкевич Ю. М.	614	Цинцадзе В. И.	1164
Хван Е. А.	651	Цуркан М. М.	404
Хведедзе В. Г.	1191	Цуркан О. В.	828
Хведелидзе В. Г.	1151, 1165, 1188, 1189, 1192, 1193	Цыбулько Е. И.	230
Хведелидзе Г. В.	1193	Цыганенко В. А.	895
Хертль Р.	670	Цыганок Н. С.	550
		Цюра, Н. Я.	412



Чавчанидзе А.	731	Чугунова О. В.	1181
Чавчанидзе А. Ш.	736	Чугунова О. В.	1200
Чалаев Д. М.	422	Чук В. В.	443
Чалая Е. В.	235	Чумак Н. И.	253
Чалая Л. Д.	1048	Чумак А. А.	521
Чанева М.	1071	Чумак, И. Г.	312
Чахова Е. И.	1186, 1197, 1196	Чупахин В. М.	699
Чеканов М. А.	623, 665	Чуприна С. С.	823
Чепелюк О. О.	1288	Шабетник Г. Д.	414
Червоний В. М.	623, 665	Шавишвили Г. М.	1138
Черевко, А. И.	677	Шавра В. М.	294
Черевко, О. I.	439, 445, 460, 474- 479, 596, 1263	Шаврин В. С.	422
Черевко О.	345	Шавырин В. А.	708, 719, 729, 736
Черезов Е. С.	245	Шавырин В.	730-733
Черепанова А. В.	1091	Шамкова Н. Т.	481
Черникова Л. В.	1073	Шандараева Ю.	734
Чернова Е. М.	1198	Шапар Р. О.	557
Черноусова Н. И.	1223	Шапарь Р. А.	419
Черный А.	873	Шапиро М. С.	1102
Чернышев С. В.	563	Шапошник А. В.	1178
Черняева М. И.	210	Шапошник П. В.	1226
Чехович З. В.	120	Шаратфундинов В. Ф.	385
Чижов Г. Б.	283	Шатайло А. А.	856
Чирков Н. В.	1199	Шахов С. В.	399, 501, 636, 640, 669
Чориев А. Ж.	510	Шачек Т. М.	1094
		Шашин Д. Л.	972
		Шашкин А. И.	399





Шведов В. В.	641, 1224	Шлягун Г. В.	563, 564
Шведова А. В.	1286	Шляховецкий В. М.	257
Шевцов С. А.	411, 548, 549	Шморгун В. В.	359
Шевцов А. А.	421, 480, 1211, 1222, 1234	Шмуклер А. С.	1283
Шевченко А. О.	453	Шокина Ю. В.	232
Шевченко I. В.	431, 607	Шредер В. Л.	735, 1237
Шевченко Р. I.	6	Штенберг А. И.	140
Шевчук А. С.	1018	Штих С. В.	336, 343
Шейн Н. В.	413	Штонда О.	953
Шелиманов В. А.	471, 944	Шубина Г.	673, 674
Шендеров Б. А.	1201, 1236	Шубкин С. Ю.	669
Шендеровский А. Ю.	748, 749	Шувалов В.Н.	740
Шендерюка В. И.	193	Шульгина Л. В.	806
Шенцова Е. С.	549	Шумелев, Е. С.	1160, 1218
Шепелев, А. Ф.	234	Шумило Г. I.	949
Шереметова, К. К.	1226	Шумилова И. Ш.	391
Шестопалова И. А.	1129	Шумкова И. А.	1202
Шибан, М.	1019	Шустров В. В.	489
Шикирава А. В.	964	Шутюк В. В.	384, 389, 971, 1027
Ширеторова В. Г.	544	<b>Щахов С. В.</b>	395
Широков Е. П.	262, 598	Щеголева, И. Д.	1238
Шихалиев С. С.	778	Щербаков Ю. М.	1282
Шишацкий Ю. И.	562	Щербакова Т.В.	454
Шишкина Н. С.	355	Эванс Дж. А.	284
Шиянова Н. И.	838	Эрлихман, В. Н.	577
Шленская, Т. В.	1202	Эткер	982
Шлык Ю. К.	637		



Эшматов Ф. Х.	1053	Яржомбек А. А.	187
		Ярош Я. В.	857
Юдічева О. П.	877, 930, 936	Яшин А. Я.	1223
Юкало В. Г.	1113	Яшина Е. И.	896
Юхно М. І.	756	Яшонков А. А.	580
Юшина Е. А.	1081	Яшонков О. А.	571
Юшина Ю. К.	634		
Ющенко Л. П.	189		
Ющюс А. И.	1287		
Якимов В. В.	514		
Якимчук Т. В.	126		
Яковенко М. Н.	306		
Яковлев А. В.	481, 1226		
Яковлев В. С.	698		
Яковлев Н. Н.	562		
Яковлев П. В.	1177		
Яковлева Т. П.	201		
Яковлев О. В.	623, 665		
Якубов І.	849		
Якусевич М. А.	766		
Якушенко Е. Н.	410		
Яловой Н. И.	397		
Ялпачик Ф. Ю.	1258, 1269		
Янкова Т. В.	737		
Янович И. В.	387		
Яновчик О. Е.	945		
Янчева М. О.	178, 307		
Янченко К. А.	705, 706		

