

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

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

**Рибне господарство: традиції та інновації.  
Вітчизняний та світовий досвід**

**Науково-допоміжний бібліографічний покажчик**



**Київ 2021**



**УДК016:664.7**

**P49**

**Упорядник:**

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

**Рибне господарство: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід**  
[Електронний ресурс] : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. Т. П. Фесун] ;  
Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 221 с.

Бібліографічний покажчик включає в себе інформаційні джерела (книги, монографії, розділи монографій, навчальні видання, довідкові видання, статті з періодичних та наукових видань, автореферати дисертацій) з розвитку рибної промисловості, технології переробки риби та морепродуктів.

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

@ Національний університет харчових технологій, 2021



## Зміст

Від упорядника .....	4
<b>Розділ 1. Сучасний стан та розвиток рибного господарства в Україні .....</b>	<b>8</b>
<b>Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку рибного господарства України .....</b>	<b>8</b>
<i>Розділ 2. Законодавчі та нормативно-правові документи .....</i>	<i>23</i>
<i>Розділ 3. Наукове забезпечення аквакультури .....</i>	<i>34</i>
<i>Розділ 4. Економіка рибного господарства. Ринок риби та рибних товарів в Україні .....</i>	<i>45</i>
<b>Розділ 5. Характеристика й особливості хімічного складу харчової цінності риб та морепродуктів.....</b>	<b>63</b>
<b>Розділ 6. Промислова технологія переробки риби і морепродуктів .....</b>	<b>80</b>
6.1. Загальні питання.....	80
6.2. Холодильне оброблення риби та морепродуктів.....	85
6.3. Технологія засолу, копчення, сушки та в'ялення риби .....	95
6.5. Рибні пресерви.....	115
6.6. Виробництво рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів .....	124
6.7. Виробництво рибної ікри.....	141
6.8. Морські водорості – унікальна сировина для збагачення продуктів харчування.....	145
6.9. Виробництво кулінарної продукції з нерибної сировини водного походження.....	153
<b>Розділ 7. Рибне борошно – важливий компонент комбікорму.....</b>	<b>161</b>
<b>Розділ 9. Технологічне обладнання рибообробних та переробних підприємств.....</b>	<b>174</b>
<b>Розділ 10. Упаковка, зберігання і транспортування риби і рибних продуктів .....</b>	<b>181</b>
<b>Розділ 11. Безпека і якість риби та морепродуктів .....</b>	<b>189</b>
<b>Розділ 12. Охорона праці у рибному господарстві .....</b>	<b>201</b>
Іменний покажчик .....	203



## Від упорядника

Світова промисловість продуктів харчування беззаперечно визнає цінність та важливість аквакультури. Рибне господарство – одна із найбільш значущих сфер, яка дозволяє отримати високобілкову продукцію тваринного походження. На рівні з м'ясом, риба дає організму людини необхідний білок, а також мікроелементи.

Рибне господарство – це одна з важливих галузей економіки України, основними завданнями якої є задоволення потреб населення в рибі та рибній продукції; покращення та розширення асортименту продукції їх переробки; забезпечення рівних умов конкуренції в галузі рибного господарства.

Тому на теперішній час, в умовах становлення ринкової економіки, виникла потреба у наукових дослідженнях з питань вивчення сучасного стану розвитку рибної галузі та рівня забезпечення населення України рибною продукцією. Особливої актуальності набувають питання вивчення ринку рибної продукції в Україні, прогнозування обсягу виробництва рибопродукції на перспективу та балансу його використання (попит-пропозиція) та ін.

Вагомий внесок у вивчення ефективних напрямів розвитку рибного господарства зробили такі вчені як І. І. Грициняк, М. В. Гринжевський, О. М. Третяк, М. С. Стасишен. Дослідженню питань забезпечення стабільності національної продовольчої сфери та розвитку ринкових відносин присвячені праці ряду вітчизняних вчених. Аналіз досліджуваної категорії питань свідчить про багатогранність і складність даної проблематики. На теперішній час велика кількість її аспектів ще не є достатнім чином висвітленою, а окремі з них потребують постійного аналізу та моніторингу.

Сьогодні наукова спільнота визначає такі пріоритетні завдання рибної промисловості України: стрімке покращення виробництва; підвищення продуктивності виробництва; впровадження світових технологій.

Водночас потрібно поліпшити якість продукції та впровадити селекційні досягнення. Селекція необхідна для того, щоб підвищити продуктивність рибних господарств. Вона тісно пов'язана з біотехнічними і генетичними дослідженнями – завдяки їй можна вивести нові види риб, які матимуть більше переваг у якості. Якщо регулярно працювати над цими напрямками дослідження та впроваджувати інновації світової аквакультури, українська рибна промисловість невдовзі зможе збільшити і зберегти поголів'я риби, поліпшити її якість, зберегти екосистему та підняти галузь на новий рівень.

**Мета цього видання** – як найповніше представити інформацію про документи з загальних питань розвитку рибної галузі України, технології переробки риби та морепродуктів.



## Структура покажчика

Покажчик ретроспективний – відображає масив документів виданих в різних країнах з 1970 по 2021 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.

Покажчик налічує **1015** описів друкованих видань, які розміщені в алфавітному порядку прізвищ авторів, чи назв праць (якщо авторів більше трьох).

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

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

Джерелознавчою базою бібліографічного покажчика стали: електронний каталог, електронна бібліотека, електронний архів eNUFTIR науково-технічної бібліотеки Національного університету харчових технологій, електронні бази даних Національної бібліотеки України ім. В. І. Вернадського, Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України, Наукової бібліотеки Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка, Наукової бібліотеки Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного, Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування.

В покажчику використана система гіперпосилань на електронні версії документів.

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

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



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

Даний покажчик включає в себе 12 розділів:

*Перший розділ «Сучасний стан та розвиток рибного господарства в Україні»* включає статтю Миськовець, Н. П. «Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку рибного господарства України» та матеріали з питань місця і ролі рибної промисловості в агропромисловому комплексі економіки України, сучасного стану та світового досвіду перспектив розвитку галузі.

*Другий розділ «Законодавча та нормативна база рибної промисловості України»* містить документи, що висвітлюють питання державної політики в рибної галузі (Закони України), стандартизації продуктів. У розділі також представлено інструкції, постанови, нормативні документи, що стосуються рибної промисловості.

*У третьому розділі «Наукове забезпечення аквакультури»* представлені матеріали з виробництва риби в сегменті світової аквакультури, аналізу вилову риби та добування інших водних живих ресурсів в Україні, потенціалу розвитку водних біоресурсів та аквакультури України, а також з інноваційних підходів до технологій вирощування цінних об'єктів аквакультури та перспективи їх розвитку.

*До четвертого розділу «Економіка рибного господарства. Ринок риби та рибних товарів в Україні»* увійшли матеріали з економічного розвитку рибного господарства, аналізу перспектив розвитку вітчизняного ринку риби та морепродуктів.

*П'ятому розділ «Характеристика й особливості хімічного складу та харчової цінності риби»* представлений матеріалами з особливостей будови тіла, класифікації, хімічного складу і харчової цінності м'яса основних видів промислових риб та гідробіонтів.

*Шостий розділ «Промислова технологія переробки риби і морепродуктів»* включає матеріали з переробки різних видів риб і нерибних морепродуктів, традиційних і сучасних технологій холодильного зберігання, соління, в'ялення, сушіння, копчення і консервування ставкової й океанічної риби та технологічних прийомів готування рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів.



У сьомий розділ **«Рибне борошно – важливий компонент комбікорму»** увійшли матеріали з технології виготовлення рибного борошна як важливого компонента комбікормів, який застосовують в птахівництві, тваринництві, рибному господарстві, при відгодівлі хутрового звіра, а також для насичення рослинних кормів протеїном.

До восьмого розділу **«Сучасний погляд на риб'ячий жир»** увійшли матеріали з нових джерел риб'ячого жиру, його фізико-хімічних показників якості, харчової та біологічної цінності.

Дев'ятий розділ **«Технологічне обладнання рибообробних та переробних підприємств»** включає в себе видання з технологічного обладнання рибопереробних виробництв, основних засобів забезпечення надійності, довговічності та можливостей відновлення деталей обладнання рибопереробних виробництв.

До десятого розділу **«Упаковка, зберігання і транспортування риби і рибних продуктів»** увійшли матеріали з тари та упаковки риби та рибних продуктів.

Одинадцятий розділ **«Безпека і якість риби та морепродуктів»** включає матеріали з сучасних методів контролю якості та безпеки рибної продукції та перспектив підвищення якості продукції з риби.

Дванадцятий розділ **«Охорона праці у рибному господарстві»** представляє матеріали з управління охороною праці, вимогами безпеки і гігієни праці під час виконання різноманітних технологічних процесів у рибництві, особливості забезпечення пожежної безпеки на рибогосподарських підприємствах.

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



## Розділ 1. Сучасний стан та розвиток рибного господарства в Україні

### Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку рибного господарства України

Рибне господарство – це частина продовольчого сектора України, яка повинна забезпечувати населення продуктами харчування білкового походження (у середньому в рибі міститься 8–27% білків). Окрім харчових властивостей, продукцію рибництва та рибальства використовують і в інших суміжних галузях, зокрема в медицині, косметології, тваринництві тощо. Останніми роками підприємства, що займаються рибництвом і рибальством, змушені припинити свою діяльність через низку негативних факторів, що відбуваються в країні.



В Україні розроблено безліч концепцій і стратегій розвитку галузей економіки країни, схвалено концепції та розроблено плани заходів щодо їх реалізації, проте, на жаль, досі не прийнята Стратегія розвитку галузі рибного господарства на період до 2023 року, яка є ключовою в надії на покращення стану рибного господарства та визначає вектори розвитку галузі та діяльності підприємств. Тільки стабільна та налагоджена робота підприємств створює потужність кожної окремої галузі та визначає її вагу в розвитку економіки України.

Реалії, проблеми та перспективи розвитку рибного господарства – це питання, що досліджуються багатьма відомими вченими, зокрема: Алимовим С. І., Гринжевським М. В., Грициняком І. І., Муріною В. О., Стасишеним М. С., Вдовенко Н. М., Квашею С. М., Величко О. В. У працях зазначених науковців розглянуто стан виробництва рибної продукції, ефективність діяльності рибного господарства та перспективи розвитку рибних підприємств. Проте огляд наукової літератури і реальний стан функціонування рибогосподарського комплексу країни свідчить про необхідність подальших досліджень у цій сфері.

Отже, метою статті є визначення сучасного стану та перспектив розвитку рибного господарства України.

Важливим показником економічного розвитку країни є наявність дрібних і потужних підприємств, які створюють основу для економічної стабільності та зростання країни і населення. На жаль, дуже важко виокремити рибогосподарські підприємства з даних, опублікованих Державною службою статистики за 2018 р., адже рибне господарство в статистичних матеріалах об'єднане під загальним розділом «Сільське, лісове та рибне господарство».





Кількість суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності, що займаються сільським, лісовим і рибним господарством, складають 14,2% підприємств від загального обсягу по країні, та 1,7% фізичних – осіб підприємців, які займаються в даних галузях. Це досить великий відсоток серед інших галузей, однак скільки саме підприємств у рибництві та рибальстві на рівні країни – невідомо.

Динаміка зростання, звичайно ж, є. Так, якщо говорити про економічні показники роботи підприємств Рівненської області, то вони зросли майже у два рази – з 11444,3 тис. грн у 2015 р. до 22598,5 тис. грн у 2017 р. (табл. 1). На жаль, у даних статистичного бюлетеня «Добування водних біоресурсів» за 2018 р. не наведені дані щодо економічних показників роботи підприємств, що здійснювали рибогосподарську діяльність.

Основним показником, який характеризує рибне господарство, є показник виловленої риби.

Аналіз динаміки добування водних ресурсів протягом останніх десяти років (2008–2018 рр.) свідчать про суттєве зменшення виловів у цілому майже в три рази. Проте, слід враховувати зміни, які відбулися в країні та продовжують відбуватися (Антитерористична операція на сході України, окупація Криму, нестабільність гривні), що суттєво вплинули на рибне господарство. Особливо на рибальство, яке зосереджувалося в Чорному морі та інших акваторіях.

Для стимулювання розвитку рибного господарства та налагодженої роботи підприємств з боку держави необхідно врегулювати нормативно-законодавчу базу та питання податкової та кредитної політики щодо рибогосподарських підприємств, які мають свої особливості в господарській діяльності, відмінні від сільськогосподарських підприємств.

Україна більш ніж на 70% у частині споживання риби та рибної продукції є імпортозалежною державою та потребує нарощування власного виробництва рибної продукції з метою гарантування продовольчої безпеки держави.

Протягом 2017–2018 рр. спостерігається нарощення обсягів експортованої продукції в грошовому еквіваленті. Що стосується рибництва, то стійкої динаміки немає: звичайно, експорт зріс порівняно з 2015 і 2016 рр., але показників обсягів експортованої риби та ракоподібних у 2014 р. у грошовому еквіваленті не досягнуто. Падіння експорту в грошовому еквіваленті перш за все пов'язане з меншими обсягами виловленої риби та ракоподібних в Україні. В основному експорт водних біоресурсів здійснювався до таких країн, як Молдова, Данія, Німеччина, Грузія та Білорусь.

На жаль, в імпорті найбільшу питому вагу серед товарів сільського, лісового та рибного господарства займають риба та ракоподібні. Імпорт риби та ракоподібних перевищує експорт у 22 рази у 2018 р.



Імпорт у 2018 р. на 45,4 млн дол. менше, ніж у 2014 р., що пов'язано з меншим споживанням риби в країні та нестабільністю гривні до курсу долара.

Щоб зменшити імпорт риби та ракоподібних, в Україні необхідно нарощувати внутрішні обсяги вирощування риби та розвивати рибне господарство. А розвиток рибного господарства в кожному регіоні дозволить налагодити діяльність підприємств та нормалізує роботу рибницьких і рибальських підприємств країни.

Основними користувачами водних акваторій і постачальниками свіжої та охолодженої риби в Рівненській області є підприємства, що займаються рибництвом. Виробнича мета таких суб'єктів – вирощування та вилов риби у внутрішніх прісноводних водоймах, проте вони різняться між собою виробничими потужностями та виробничими циклами.

Основні категорії водойм Рівненщини, котрі є цікавими об'єктами рибогосподарського використання, – це штучні ставки, водосховища та озера.

Рибна галузь Рівненщини представлена суб'єктами рибництва, що ведуть свою діяльність за науково-біологічним обґрунтуванням (водні акваторії до 10 га), працюють у режимі спеціальних товарних рибних господарств, а також суб'єктами, що займаються аквакультурою – це переважно великі підприємства, господарства, що працюють за повним виробничим циклом відтворення.

Рибогосподарське використання водойм області зосереджено на впровадженні типової технології тепловодного ставового рибництва, переважно його екстенсивної та напівінтенсивної форм із залученням типової полікультури коропа та рослиноїдних риб. Також у структурі рибогосподарського освоєння водойм області є вирощування та відтворення у спеціалізованих господарствах райдужної форелі.

Промисловий вилов риби та інших водних біоресурсів на території Рівненської області у 2018 р. у рибогосподарських водних об'єктах не здійснювався, ліміти не встановлювалися.

В області функціонує ряд спеціалізованих рибних господарств тепловодної та холодноводної аквакультури. До таких суб'єктів господарювання належать повносистемні товарні рибні господарства, риборозплідники та рибоводно-меліоративні станції, товарні рибні господарства. Повносистемні товарні рибні господарства здійснюють відтворення (природне та штучне) молоді цінних видів риб, вирощують рибопосадковий матеріал для власних потреб і товарну рибу на реалізацію. У таких господарствах рибництво орієнтоване на отримання максимальної біопродукції з одиниці площі водних угідь за один вегетаційний сезон.



Структура культивованих гідробіонтів складає: у тепловодних господарствах: короп, білий товстолобик, строкатий товстолобик, гібрид товстолобиків, білий амур, щука, судак, сом європейський; у холодноводних господарствах: райдужна форель.

Риборозплідники та рибоводно-меліоративні станції, які функціонують на території області, здійснюють природне або штучне відтворення в основному корошових видів риб і вирощування рибопосадкового матеріалу з метою його реалізації, хоча останніми роками рибоводно-меліоративні станції частково перепрофілювались і здійснюють вирощування товарної риби.

Вселення молоді водних біоресурсів здійснювалося протягом усього року, але переважна більшість користувачів здійснювали зариблення навесні та восени. Із 26 водойм, які використовуються під СТРГ, вселення було проведено у кількості 244,771 тис. екземплярів. Зариблення водних об'єктів здійснювалося відповідно до Режимів рибогосподарської експлуатації річниками і дворічками коропа та рослиноїдних риб.

Вилів риби більшістю користувачів було розпочато восени у зв'язку з тим, що переважну більшість у вилові складають такі види риб, як короп і рослиноїдні риби далекосхідного фауністичного комплексу, які досягають товарної маси в умовах Полісся лише восени.

Розвиток рибного господарства можливий лише через налагоджену роботу підприємств, які можуть забезпечити безперервне надходження свіжої риби до населення, сприятимуть зайнятості населення здебільшого в сільській місцевості та зменшать імпорту риби, що дозволить збільшити ВВП країни в цілому та області зокрема.

Проаналізований проєкт стратегії розвитку галузі рибного господарства на період до 2023 р. дозволяє стверджувати, що вона спрямована на вирішення всіх проблемних моментів галузі.

Впровадження та виконання стратегії дозволять розв'язати ряд проблем, які нині є в рибному господарстві, зокрема: підвищення рибопродуктивності рибогосподарських водних об'єктів (їх частин), у тому числі їх зариблення; оновлення інфраструктури рибного господарства; екологізація галузі рибного господарства попередження виникнення та боротьба з ННН-рибальством; підвищення соціальної відповідальності та культури рибальства і рибництва; впровадження комплексу заходів для посилення міжнародного співробітництва, пов'язаного з управлінням і сталим використанням водних біоресурсів; формування та реалізація державної політики у сфері рибного господарства відповідно до міжнародних зобов'язань України, рекомендацій Комітету рибного господарства продовольчої та сільськогосподарської організації ООН (ФАО) та кращих практик Європейського Союзу.



Саме тому завданням підприємців та державного сектора є виведення показників діяльності господарювання підприємств рибництва та рибальства на рівень, коли б вони мали прибутки, працівники – гідну зарплату, умови праці та відпочинку, а населення – свіжу та доступну рибу та рибну продукцію. Проте, якщо стратегія не буде прийнята та впроваджена в життя, можливий такий розвиток подій, що рибна галузь тільки лишиться підгалуззю та матиме мізерний вплив на розвиток економіки, а Україна на 90–100% стане імпортозалежною державою при величезній кількості водних об'єктів, придатних для ведення рибництва (аквакультури) та здійснення рибальства.

Економічні показники роботи підприємств, що здійснювали рибогосподарську діяльність, демонструють позитивну динаміку по Україні.

Великі надії підприємці рибної галузі покладають на реалізацію Стратегії розвитку галузі рибного господарства на період до 2023 року, яка б суттєво вплинула на вирішення проблемних моментів галузі.

Миськовець, Н. П. Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку рибного господарства України [Електронний ресурс] / Н. П. Миськовець // Бізнес Інформ. – 2020. – № 3. – С. 104–111. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf\\_2020\\_3\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2020_3_15) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана ./ Фрагмент статті ./



### Книги, навчальні видання, довідники

1. **Алимов, С. І.** Рибне господарство України: стан і перспективи / С. І. Алимов. – Київ: Вища освіта, 2003. – 336 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.
2. **Волков, В. В.** Стратегія прориву в рибній галузі України / В. В. Волков и др. – Київ : МП Леся, 2008. – 192 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.
3. **Кваша, С. М.** Рекомендації щодо можливості функціонування механізму державно-приватного партнерства у рибній галузі / С. М. Кваша, Н. М. Вдовенко; Міністерство аграрної політики та продовольства України, Державне агенство рибного господарства України. – Київ : [б. в.], 2013. – 70 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.
4. **Рибне** господарство : Міжвідомчий тематичний науковий збірник. Вип. 64 / ред.: В. П. Долинський; Інститут рибного господарства УААН. – Київ, 2005. – 203 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено програмні завдання розвитку рибного господарства на внутрішніх водоймах України. Розглянуто питання вирощування посадкового матеріалу білого амура в монокультурі в ставах Полісся. Вивчено вплив підгодівлі екструдованими зерновідходами в передзимовий період на якість рибопосадкового матеріалу. Проаналізовано фактори накопичення важких металів в екосистемі дніпровських водосховищ, сучасний стан рибної галузі України та вітчизняного ринку рибної продукції. Визначено екологічні передумови рибогосподарської експлуатації континентальних акваторій з підвищеною і астатичною мінералізацією.

5. **Рибне** господарство : Міжвідомчий тематичний науковий збірник. Вип. 62 / ред.: В. П. Долинський; УААН. Інститут рибного господарства. – Київ, 2003. – 139 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Проаналізовано сучасний стан та стратегію розвитку рибної галузі України. Розглянуто питання розвитку селекційно-племінної роботи з короповими рибами. Викладено основи біотехніки відтворення та вирощування веслоноса. Наведено результати підрощування личинок коропа на біомасі каліфорнійського черв'яка.



6. **Хто є хто** у рибогосподарській науці України / А. І. Дворецький, Л. А. Байдак, О. О. Олексієнко, О. І. Заярко. – Дніпро : Ліра , 2019. – 120 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.

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

7. **Ганжуренко, І. В.** Стратегічні імперативи ефективного розвитку рибопродуктового комплексу України : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Ганжуренко Ірина Валеріївна; Міжнародний університет бізнесу і права. – Херсон, 2014. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Мета дослідження – вирішення актуальних проблем теоретичного, методичного і практичного обґрунтування стратегічного розвитку та підвищення ефективності функціонування вітчизняного рибопродуктового комплексу. Запропоновано визначення сутності стратегічних імперативів ефективного розвитку рибогосподарської галузі України, розкрито її значення, місце та роль в системі національного господарства, у формуванні продовольчого ланцюга та продовольчої безпеки держави. Поглиблено методичні підходи щодо оцінювання ефективності рибогосподарської діяльності. Висвітлено характерні організаційно-економічні особливості роботи рибопродуктового комплексу та їх вплив на його розвиток та економічну ефективність. Доведено необхідність посилення організаційно-економічних, нормативних, правових і управлінських важелів державної підтримки.

8. **Качний, О. С.** Державне регулювання розвитку рибного господарства України: автореф. дис. ... канд. наук з держ. упр. : 25.00.02 / Качний Олександр Сталіноленович ; Академія муніципального управління – Київ, 2010. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

Досліджено роль держави у розвитку рибного господарства. Розвинуто підходи до державного регулювання рибного господарства. Вдосконалено процес прийняття ефективних управлінських рішень щодо розвитку рибного господарства. Визначено недоліки системи даного господарства України. Проаналізовано сучасний стан державної політики розвитку рибного господарства України за ринкових умов. Вдосконалено систему інструментів даного господарства. Наведено концесійний механізм приватно-державного партнерства у рибному господарстві. Обґрунтовано стратегію розвитку рибного господарства України та розроблено практичні рекомендації щодо розвитку системи державного регулювання ним.



9. **Мазур, Ю. П.** Ефективність функціонування та перспективи розвитку підприємств рибного господарства : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.04 / Мазур Юрій Павлович ; Південний філіал "Кримський агротехнологічний університет" Національного аграрного університету. – Сімферополь, 2007. – 20 с.

Робота присвячена питанням вивчення функціонування підприємств рибного господарства, перспективам їх подальшого розвитку. Розроблено математичну модель розвитку аграрного підприємства - виробника товарної риби. Наведена модель обґрунтовує та показує доцільність одночасного розвитку всіх напрямів діяльності аграрного формування, а саме: рослинництва, тваринництва та рибництва. Обґрунтовано можливості підприємств рибного господарства у забезпеченні продовольчої безпеки та росту рівня споживання населення риби та рибної продукції за рахунок розвитку промислового рибництва, рибальства й оренди водойм комплексного призначення.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

10. **Сташишен, М. С.** Шляхи підвищення ефективності розвитку рибного господарства в Україні : дис. канд. екон. наук у вигляді наук. доп.: 08.00.05 / Сташишен Микола Савович ; АН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 1993. – 27 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.

### Статті з наукових та фахових видань

11. **Андреев, М. П.** Перспективные направления развития современной рыбообработки / М. П. Андреев // Рыбное хозяйство. – 2001. – № 1. – С. 27–28. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

Успешное развитие рыбообработки стало невозможным без учета отношений, складывающихся между производителями в условиях формирующего рынка рыбной продукции. Существующий спад производства при отсутствии централизованного распределения готовой продукции и наличии жесткой конкурентной борьбы между производителями обусловил необходимость поиска эффективных путей стабилизации.

12. **Белошапка, Т.** Державний вплив на розвиток рибного господарства України: шляхи вдосконалення [Електронний ресурс] / Т. Белошапка, Г. Ковальов // Актуальні проблеми державного управління. – 2018. – Вип. 4. – С. 24–28. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/apdyo\\_2018\\_4\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/apdyo_2018_4_5) (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.



13. **Борейко, В. І.** Аналіз стану рибного господарства України / В. І. Борейко, Н. П. Павлюк // Збірник наукових праць Національного університету водного господарства та природокористування. – 2011. – Вип. 2 (54). – С. 17–22. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

В статті досліджено сучасні тенденції розвитку рибного господарства України та запропоновано шляхи поліпшення умов ведення рибництва.

14. **Буткевич, О. В.** Економіко-правова характеристика сучасного стану рибного господарства України [Електронний ресурс] / О. В. Буткевич // Вісник Національного університету "Юридична академія України ім. Ярослава Мудрого". Серія : Економічна теорія та право. – 2013. – № 3. – С. 99–107. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vnyua\\_etp\\_2013\\_3\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vnyua_etp_2013_3_12) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Досліджено сучасний стан рибного господарства України та визначено чинники, що призвели до кризового стану рибної галузі. Обґрунтовано необхідність запровадження комплексного механізму розвитку рибного господарства України.

15. **Василенко, О. О.** Основні тенденції розвитку рибної галузі в Україні / О. О. Василенко, Н. О. Сорокіна, Н. П. Лисенко // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 11. – С. 66–67. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

16. **Васильев, А. М.** Прибрежное рыболовство и береговая переработка – основа инновационного развития / А. М. Васильев, В. А. Затхеева // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 3. – С. 25–29. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

17. **Вдовенко, Н. М.** Сучасний стан та напрями розвитку рибного господарства в Україні / Н. М. Вдовенко // Економіка АПК. – 2010. – № 3 (185). – С. 15–20.

18. **Гашков, С.** Рибне господарство України : проблеми та шляхи розвитку / С. Гашков, В. Валявський // Фінансовий контроль. – 2012. – № 8 (79). – С. 28–31.





19. **Глебова, Ю. А.** Розвиток реформ у рибній галузі України / Ю. А. Глебова, О. В. Шкарупа // Рибогосподарська наука України. – 2017. – № 4. – С. 7–18. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено інформаційні дані щодо проведення реформ в рибогосподарській галузі України, зокрема зміни територіальних органів, апарату Держрибагенства України, режимів рибальства, використання водних біоресурсів, нормативно-правової бази, посилення міжнародної діяльності та використання досвіду іноземних країн, збільшення фінансування, запровадження інвестування іноземними країнами та використання їхнього досвіду, що сприяє нарощуванню потужностей рибної галузі.

20. **Гринжевський, М. В.** Рибне господарство внутрішніх водойм України: стан і перспективи / М. В. Гринжевський // Економіка АПК. – 1998. – № 6. – С. 9–18. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

21. **Губанов, Е. П.** Океаническое рыболовство – основа развития рыбной промышленности Украины / Е. П. Губанов // Рибне господарство України. – 2008. – № 6. – С. 5–7. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

22. **Данчук, Ю. І.** Рибне господарство України. Проблеми та перспективи інтеграційних процесів / Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2009. – № 5. – С. 4–7. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

23. **Добробабіна, Л. Б.** Аналіз стану і перспективи розвитку рибного господарства України [Електронний ресурс] / Л. Б. Добробабіна, Н. М. Кушніренко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 40 (2). – С. 111–114. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2011\\_40\(2\)\\_30](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_40(2)_30) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

У процесі переходу економіки України на ринкові умови господарювання різко зменшилося виробництво риби і рибної продукції. Брак обігових коштів, паритету цін на комбікорми, паливно-мастильних матеріалів, промислової продукції і риби, а також низька купівельна спроможність населення та інші чинники не дають змоги повністю реалізувати заплановані державою заходи щодо раціонального використання рибних ресурсів водойм різних категорій.



24. **Долинський, В.** Рибне господарство: Проблеми, шляхи їх розв'язання / В. Долинський, Н. Кравчук // Харчова і переробна промисловість. – 2003. – № 7. – С. 12–13. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

25. **Дончевська, Р.** Розвиток рибного господарства України / Р. Дончевська // Товари і ринки. – 2015. – № 1 (19). – С. 28–49. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

Проаналізовано динаміку вилову, обсяги імпорту та експорту риби й морепродуктів, структуру виробництва та рівень споживання рибної продукції населенням України. Підтверджено критичний стан рибного господарства України, зазначено причини негативних явищ і запропоновано можливі шляхи подолання кризи в цій галузі.

26. **Ємцев, В. І.** Сучасний стан та конкурентоспроможність рибної галузі в Україні / В. І. Ємцев // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2010. – № 33. – С. 132–134.

27. **Иванин, Н. А.** Рыбное хозяйство Бангладеш / Н. А. Иванин, С. Т. Ребик // Рибне господарство України. – 2011. – № 5. – С. 15–22. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

28. **Качний, О. С.** Стан і тенденції розвитку світового рибного господарства і його роль у продовольчому забезпеченні населення / О. С. Качний // Агросвіт. – 2009. – № 12. – С. 11–15. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit\\_2009\\_12\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit_2009_12_4) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

Проведено аналіз стану і тенденції розвитку світового рибного господарства. Визначено роль рибного господарства у продовольчому забезпеченні населення країни.

29. **Коваленко, Т.** Рыбная отрасль Украины: Реалии и перспективы / Т. Коваленко, В. Черник // Продукты питания. – 2003. – № 21. – С. 4. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.



30. **Кокорев, Ю. И.** Концепция развития рыбного хозяйства России / Ю. И. Кокорев, Я. М. Азизов // Рыбное хозяйство. – 2001. – № 6. – С. 6–7. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.
31. **Корельский, В.** Методические аспекты развития рыбного хозяйства / В. Корельский, Е. Романов, Р. Гаврилов // Экономист. – 2002. – № 4. – С. 64–73. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.
32. **Миськовець, Н. П.** Аналіз сучасного стану та перспективи розвитку рибного господарства України [Електронний ресурс] / Н. П. Миськовець // Бізнес Інформ. – 2020. – № 3. – С. 104–111. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf\\_2020\\_3\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2020_3_15) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екранаю
- Метою статті є аналіз сучасного стану рибного господарства України в цілому та Рівненської області зокрема, з визначенням перспектив розвитку рибного господарства на найближчі роки. Наведено економічні показники роботи підприємств України, що здійснювали рибогосподарську діяльність, окрему увагу при цьому звернено на підприємства Рівненщини.
33. **Оболенцева, Е. А.** Императивы инновационного развития рыбной отрасли / Е. А. Оболенцева // Рыбное хозяйство Украины. – 2007. – № 5. – С. 50–53. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.
34. **Парамонов, В. В.** Международные региональные рыбохозяйственные организации и участие в них Украины / В. В. Парамонов, Л. К. Пшеничнов // Рыбное хозяйство Украины. – 2009. – № 3. – С. 73–81. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 27.04.2021). – Название с экрана.
35. **Рыбная отрасль** России переживает непростые времена // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 9 (95). – С. 58–59.
36. **Рыбопромысел** в Украине: итоги и прогнозы // Продукты & ингредиенты – 2009. – № 4. – С. 58–59.
37. **Самофатова, В. А.** Аналіз перспектив розвитку рибопереробної галузі України / В. А. Самофатова, Г. І. Фалюта // Економіка харчової промисловості. – 2014. – № 3 (23). – С. 50–52.



38. **Самофатова, В. А.** Основні тенденції виробництва і споживання риби та рибної продукції в Україні / В. А. Самофатова, Ю. П. Паньков // Економіка харчової промисловості. – 2016. – Т. 8, № 2. – С. 29–33.

Розглянуто основні тенденції виробництва і споживання риби та рибної продукції в Україні. Під час проведення аналізу були визначені основні проблемні моменти функціонування рибопереробних підприємств України. Виявлено перспективи подальшого розвитку підприємств галузі та запропоновано заходи для досягнення необхідного результату.

39. **Самофатова, В. А.** Сучасний стан та напрями розвитку рибного господарства у внутрішніх водоймах України / В. А. Самофатова, С. І. Демчук // Економіка харчової промисловості. – 2015. – № 2 (26). – С. 41–46.

Проаналізовано тенденції розвитку рибного господарства України, визначено проблемні аспекти забезпечення населення країни вітчизняною рибою та продукцією її переробки. В статті досліджено складові відновлення функціонування внутрішніх водойм України, виділені основні проблеми та перспективи їх вирішення у сучасних умовах.

40. **Світові** рибогосподарські ресурси / М. В. Гринжевський, І. Й. Грициняк, Т. М. Швець, А. І. Гринжевська // Рибогосподарська наука України. – 2011. – № 3. – С. 4–18. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.

41. **Скидан, О. В.** Розвиток рибного господарства України / О. В. Скидан // Вісник аграрної науки Причорномор'я. Миколаївський державний аграрний університет. – Миколаїв, 2008. – Вип. 3 (46): Економічні науки. Сільськогосподарські науки, Т. 1. – С. 60–64. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного : [http://lbr.tsatu.edu.ua/cgi/irbis64r\\_11/cgiirbis\\_64.exe](http://lbr.tsatu.edu.ua/cgi/irbis64r_11/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

42. **Смирнюк, Н. І.** Сучасний стан виробництва рибної продукції в Україні / Н. І. Смирнюк, І. І. Буряк, Л. В. Товстенко, В.В Чернік // Рибогосподарська наука України. – 2009. – № 4. – С. 109–116. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 28.04.2021). – Назва з екрана.

43. **Стасишин, М.** Проблеми інноваційного розвитку рибного господарства України / М. Стасишин // Економіка України. – 2007. – № 1 (542). – С. 50–56.

44. **Студенцова, Н. А.** Стратегия развития рыбной отрасли и рыбопереработки в XXI веке / Н. А. Студенцова, А. В. Мазкин, К. Н. Киселева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 1 (296). – С. 5–9.



45. **Тарасюк, В.** Кризу в рибній галузі поглиблює влада / В. Тарасюк // Агросвіт України. – 2009. – № 1. – С. 15 – 18. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.
46. **Теслюк, Т. Ю.** Основні тенденції розвитку рибної галузі в Україні / Т. Ю. Теслюк // Економіка АПК. – 2007. – № 7. – С. 72–75.
47. **Теслюк, Т. Ю.** Розвиток рибництва в підприємствах Київського регіону / Т. Ю. Теслюк // Економіка АПК. – 2006. – № 7. – С. 81–85.
48. **Фролов, Д.** Рыбная отрасль: тенденции развития / Д. Фролов // Пищевая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 11.
49. **Цымбал, М. А.** Рыбная промышленность Украины, какой ей быть / М. А. Цымбал // Рибне господарство України. – 2009. – № 6. – С. 34–35. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
50. **Чемерис, В. А.** Стан та перспективи розвитку аквакультури в Україні [Електронний ресурс] / В. А. Чемерис, В. І. Душка, В. Л. Максим // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. Серія : Економічні науки. – 2016. – Т. 18, № 2. – С. 169–175. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/smlnues\\_2016\\_18\\_2\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/smlnues_2016_18_2_35) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Важливою складовою у забезпеченні продовольчої безпеки України є розвиток інтенсивної аквакультури. У статті представлені результати дослідження стану та основних перспектив розвитку галузі рибництва. За результатами дослідження встановлено, що рибна галузь в Україні перебуває у кризовому стані. За 2013 – 2015 рр. обсяг вилову риби через негативні економічні процеси, які пов'язані із втратою значної частини риболовецького флоту та морського шельфу, скоротився у 2 рази. Для розвитку аквакультури в Україні необхідно реалізувати комплекс заходів щодо відновлення ресурсного та виробничого потенціалу рибної галузі.

51. **Шведенко, Н. Н.** Современное состояние и перспективы развития рыбного хозяйства Украины / Н. Н. Шведенко, Е. П. Губанов // Рыбное хозяйство Украины. – 2001. – № 3-4. – С. 4–7. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.



52. **Шепелєв, С. С.** Аналіз стану та розвитку рибного господарства України: експорт та імпорт риби [Електронний ресурс] / С. С. Шепелєв // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука." – 2016. – № 12 (2). – С. 146–149. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj\\_2016\\_12\(2\)\\_\\_36](http://nbuv.gov.ua/UJRN/mnj_2016_12(2)__36) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

У статті досліджено особливості сучасного стану експортно-імпортової діяльності у рибному господарстві. Доведено, що ринок риби є залежним від імпорту. Вивчено можливості реформування внутрішнього ринку рибної торгівлі. Обґрунтовано напрями підвищення рівня конкурентоспроможності рибного господарства як на європейському, так і на світовому ринках риби та рибної продукції.

53. **Шериман, И. М.** Концептуальная модель развития рыбного хозяйства Украины / И. М. Шериман, Ю. В. Пилипенко // Рыбное хозяйство Украины. – 2008. – № 1. – С. 2–5. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування: [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

54. **Шкарупа, О. В.** Рыбная отрасль Украины. Проблемы и перспективы / О. В. Шкарупа, В. Ф. Пличко // Рыбное хозяйство Украины : Рыбное хозяйство Украины. – 2012. – № 5. – С. 3–8. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

55. **Яркіна, Н. М.** Рыбное хозяйство Украины как складовая мирового рыбохозяйственного комплекса: тенденции, проблемы, перспективы (російською мовою) [Електронний ресурс] / Н. М. Яркіна // Економічний часопис – XXI. – 2013. – № 3-4 (1). – С. 75–78. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecchado\\_2013\\_3-4\(1\)\\_\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecchado_2013_3-4(1)__22) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.

Виявлені тенденції розвитку світового рибного господарства і рибного господарства України дозволили окреслити перспективи його розвитку за відповідними напрямами рибогосподарської діяльності (рибальство та аквакультура). Встановлено, що основною проблемою розвитку морського рибальства є надмірна експлуатація біоресурсів Світового океану, при цьому аквакультура має значні резерви зростання обсягів виробництва. Головні проблеми розвитку рибного господарства.



## Розділ 2. Законодавчі та нормативно-правові документи

### Закони України

56. **Про аквакультуру** : Закон України від 18 вересня 2012 року №5293-VI / З. Україна // Відомості Верховної Ради України. – 2013. – № 43. – С. 2285–2303.
57. **"Про аквакультуру"** : за станом на 10 січня 2013 р. / Україна. Верховна Рада. – Офіц. вид. – Київ : Парлам. вид-во, 2013. – 28 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
58. **Про рибне** господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів : Закон України від 8 липня 2011 року № 3677-VI // Відомості Верховної Ради України. – 2012. – № 17. – С. 734–764.
59. **Про рибне** господарство, промислове рибальство та охорону водних біоресурсів» від 03.11.2016 №1726-VIII, прийн. ВРУ. URL: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3677-17>.

### Національний стандарт України

60. **ДСТУ ГОСТ 813:2008 Оселедці та сардина тихоокеанська холодного копчення.** Технічні умови (ГОСТ 813-2002, IDT). – Вид. офіц. – Чинний в Україні від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, III, 7 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
61. **ДСТУ ГОСТ 815:2008 Оселедці солоні.** Технічні умови (ГОСТ 815-2004, IDT). – Вид. офіц. – Чинний в Україні від 2009-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2009. – III, II, 8 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
62. **ДСТУ 2284:2010 Риба жива.** Загальні технічні вимоги. – На заміну ДСТУ 2284-93 ; Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2012. – III, 12 с.: табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.



63. **ДСТУ 2641:2007 Продукти рибні.** Пакування. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2009. – III, 11 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
64. **ДСТУ 3403-96 (ГОСТ 30455-97) Продукція рибної промисловості:** Класифікація. Номенклатура показників якості. – Введ. 1999.01.01. – Офіц. вид. – Київ : Вид-во Держстандарту України, 1998. – Різн. паг. – (Державний стандарт України. Міждержавний стандарт). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
65. **ДСТУ 4378:2005 Риба океанічного промислу заморожена.** Технічні умови / розроб. І. Апанович та ін. – Офіц. вид. – Зі скасуванням в Україні ГОСТ 20057-96; Чинний від 01.07.2005. – Київ: Держспоживстандарт України, 2005. – III, 14 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
66. **ДСТУ 4379:2005 Філе рибне заморожене;** Технічні умови / розроб. Ю. Фокін[та ін. – Офіц. вид. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – IV, 13 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
67. **ДСТУ 4415:2005 Риби Азовського, Чорного морів та внутрішніх водоймищ України.** Номенклатура біологічна і товарна / розроб. Л. Горобець та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2006. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – III, 12 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
68. **ДСТУ 4416:2005 Риби океанів і прибрежних морів.** Номенклатура біологічна і товарна / розроб. Л. Горобець [та ін.]. – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2006. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – III, 50 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.





69. **ДСТУ 4440:2005 Креветки морожені.** Технічні умови / розроб. Ю. Фокін та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2006. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – III, 11 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
70. **ДСТУ 4453:2005 Сардини солоні.** Технічні умови / розроб. Ю. Фокін та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2006. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – III, 13 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
71. **ДСТУ 4514:2006 Риба, інші водні живі ресурси та харчова продукція з них;** Визначання хлорорганічних пестицидів та поліхлорованих біфенілів методом газорідинної хроматографії / розроб. Ю. Фокін [та ін.] – Вид. офіц. – Чинний від 01.01.2007. – Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – III, 13 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
72. **ДСТУ 4415:2005 Риби Азовського, Чорного морів та внутрішніх водоймищ України.** Номенклатура біологічна і товарна / розроб. Л. Горобець та ін. – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2006. – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – III, 12 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
73. **ДСТУ 4416:2005 Риби океанів і прибрежних морів.** Номенклатура біологічна і товарна / розроб. Л. Горобець [та ін.]. – Офіц. вид. – Чинний від 01.07.2006. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006. – III, 50 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
74. **ДСТУ 4695:2006 Борошно кормове з риби, морських ссавців та безхребетних.** Метод визначення перекисного числа жиру. – Вид. офіц. – Чинний від 2007-10-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – III, 11 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.



75. **ДСТУ 4739:2007 Риба, інші водні живі ресурси та харчова продукція з них.** Методи відбирання і готування проб для мікробіологічного аналізування. Оцінювання результатів аналізування за трикласною системою. – Вид. офіц. – Чинний від 2007-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – III, 9 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
76. **ДСТУ 4740:2007 Консерви з риби та інших водних живих ресурсів.** Метод візуального контролювання та виявлення недопустимих дефектів. – Вид. офіц. – Чинний від 2007-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – III, 16 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
77. **ДСТУ 4868:2007 Риба заморожена.** Технічні умови. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – III, 19 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
78. **ДСТУ 4894:2007 Риба та рибні продукти.** Фотометричний метод визначення гістаміну. – Вид. офіц. – Чинний від 2008-10-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2008. – III, 10 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
79. **ДСТУ 4895:2008 Риба та рибні продукти.** Метод бактеріоскопічного оцінювання. – Вид. офіц. – Чинний від 2008-10-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2008. – IV, 8 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
80. **ДСТУ 4897:2007 Риба та рибні продукти.** Ваговий метод визначення жиру в умовах промислу. – Вид. офіц. – Чинний від 2009-01-01. – Київ: Держспоживстандарт України, 2009. – IV, 8 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.



81. **ДСТУ 6025:2008 Риба солена.** Технічні умови. – Чинний від 2010-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2010. – II, 15 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
82. **ДСТУ 7125:2009 Жир харчовий з риби.** Технічні умови. – Чинний від 2012-01-01. – Київ : Держспоживстандарт України, 2011. – III, 8 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
83. **ДСТУ ГОСТ 7442:2004 Ікра зерниста осетрових риб.** Технічні умови (ГОСТ 7442-2002, IDT) / оформ. Л. Ваніфатова. – Офіц. вид. – Зі скасуванням в Україні ГОСТ 7442-79; Чинний від 01.01.2005. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – III, II, 5 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
84. **ДСТУ 7797:2015 Оселедці гарячого копчення.** Технічні умови . – Чинний від 2016-04-01. – Київ: Укр НДНЦ, 2016. – III, 12 с.: табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
85. **ДСТУ 7801:2015 Пресерви рибні.** Риба океанічного промислу пряного соління. Технічні умови. – Чинний від 2016-04-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 15 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
86. **ДСТУ 7805:2015 Продукти рибні.** Дослідження сенсорне. Настанови щодо оцінювання методами бальних шкал. – Чинний від 2016-04-01. – Київ: Укр НДНЦ, 2016. – III, 11 с. табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
87. **ДСТУ 7812:2015 Риба океанічного промислу пряного соління.** Технічні умови. – Чинний від 2016-04-01. – Київ: Укр НДНЦ, 2017. – III, 16 с.: табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.



88. **ДСТУ 7813:2015 Риба пряно-копчена.** Технічні умови. – Чинний від 2016-04-01. – Київ : Укр НДНЦ, 2016. – III, 13 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
89. **ДСТУ 7972:2015 Риба та рибні продукти.** Правила приймання, методи відбирання проб. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : Укр НДНЦ, 2016. – IV, 17 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
90. **ДСТУ 8029:2015 Риба та рибні продукти.** Метод визначення вологи. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : Укр НДНЦ, 2016. – III, 10 с. : рис., табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
91. **ДСТУ 8030:2015 Риба та рибні продукти.** Методи визначення білкових речовин. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 13 с. : рис. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
92. **ДСТУ 8031:2015 Риба та рибні продукти.** Методи визначення хлориду натрію. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – IV, 11 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
93. **ДСТУ 8071:2015 Пресерви рибні.** Риба дрібна пряного соління. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2016. – III, 16 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
94. **ДСТУ 8095:2015 Пресерви рибні.** Оселедці спеціального та пряного соління. Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 15 с.: табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.



95. **ДСТУ 8097:2015 Пресерви рибні.** Сайра спеціального та пряного соління. Технічні умови . – Чинний від 2017-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2017. – III, 12 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
96. **ДСТУ 8117:2015 Риба дрібна гарячого копчення.** Технічні умови. – Чинний від 2017-01-01. – Київ: УкрНДНЦ, 2017. – III, 12 с. : табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
97. **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://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
98. **ДСТУ 8451:2015 Риба та рибні продукти.** Методи визначення органолептичних показників. – Чинний від 2017-07-01. – Київ : Укр НДНЦ, 2016. – III, 17 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
99. **ДСТУ 8717:2017 Риба та рибні продукти.** Методи визначення жиру. - Чинний від 2019-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2020. – V, 20 с.: рис., табл. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
100. **ДСТУ 8718:2017 Риба та рибні продукти.** Методи визначення золи та мінеральних домішок. – Чинний від 2019-01-01. – Київ : УкрНДНЦ, 2020. – III, 12 с. : рис. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
101. **ДСТУ ГОСТ 11298:2004 Риби лососеві і сигові холодного копчення.** Технічні умови (ГОСТ 11298-2002, ІДТ) / оформ. Л. Ваніфатова. – Офіц. вид. – Зі скасуванням в Україні ГОСТ 11298-65; Чинний від 01.09.2004. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – III, II, 9 с. – (Національний стандарт України). – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.



## Накази. Постанови

102. **Про Концепцію** розвитку рибного господарства України: Постанова Верховної Ради України від 13 липня 2000 р. № 1885-III / Верховна Рада України ; Рада України Верховна // Відомості Верховної Ради України. – 2000. – № 41 (13 жовтня). – С. 824.

103. **Проект** розпорядження Кабінету Міністрів України «Про схвалення Стратегії розвитку галузі рибного господарства України на період до 2023 року» від 19.03.2019 р. – Режим доступу : [http://kv.darg.gov.ua/\\_proekt\\_rozporjadzhennja\\_0\\_0\\_0\\_652\\_1.html](http://kv.darg.gov.ua/_proekt_rozporjadzhennja_0_0_0_652_1.html) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

## Нормативна та технічна документація

104. **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: 17.04.2021). – Назва з екрана.

105. **Кодекс** Алиментариус-Codex Alimentarius (Продовольственный кодекс). Нормы и правила относительно рыбы и рыбопродуктов: Совместная программа ФАО/ВОЗ по стандартам на пищевые продукты / Всемирная организация здравоохранения, Продовольств. и с.-х. организация ООН ; науч. ред. Т. Г. Родина. – Москва : Весь мир, 2007. – 154 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

106. **Нормативные** документы, пособия, рекомендации по финансово-экономической и бухгалтерской работе на предприятиях рыбного хозяйства Украины: сборник материалов / Министерство аграрной политики Украины, Государственный департамент рыбного хозяйства, Центр. науч.-исслед. институт экономики. – Киев: ЦНИИЭ, 2001. – 147 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.



## Книги, навчальні видання, довідники

107. **Мардар, М. Р.** Товарознавство. Товари тваринного походження: навч. посібник / М. Р. Мардар, А. Я. Камінський, Ф. Є. Дубровін. – Львів : Магнолія-2006, 2016. – 295 с.

У навчальному посібнику надана товарознавча класифікація та приведена характеристика основних груп товарів тваринного походження. Відмінною особливістю цього посібника є приведена характеристика якості різних груп товарів тваринного походження відповідно до діючих в Україні нормативних документів.

108. **Производство и реализация рыбной продукции:** СанПиН 2.3.4.050-96. – Москва: Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 104 с.

## Статті з наукових та фахових видань

109. **Буткевич, О. В.** Проблеми господарсько-правового забезпечення розвитку рибної галузі України / О. В. Буткевич // Вісник господарського судочинства. – 2013. – № 6. – С. 68–73. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

110. **ГОСТ на банки для рыбной промышленности** // Пищевая промышленность. – 2008. – №11. – С. 26.

111. **Гуменюк, Г. Д.** Стандарти на харчові продукти та їх гармонізація з міжнародними і європейськими вимогами / Г. Д. Гуменюк, Ю. В. Слива // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – 21, № 2. – С. 15–21. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 21.04.2021). – Назва з екрана.

Проаналізовано чинні в Україні нормативні документи, що стосуються таких продуктів, як молоко, м'ясо, риба, зерно, овочі, фрукти та продукти їх переробляння, і рівень гармонізації їх з міжнародними та європейськими стандартами. З'ясовано, що на зазначені види харчової продукції чинними є більше 1 000 стандартів, із них 62 % ДСТУ, 38 % ГОСТ від загальної кількості нормативних документів. Рівень гармонізованих нормативних документів, чинних в Україні, становить в середньому 41,1 і 3,4 %. Задовільним можна вважати рівень гармонізації ДСТУ на методи контролю показників якості і безпечності продукції, який становить 71,8 %, задовільним також є рівень гармонізації стандартів на інші об'єкти харчової галузі.

112. **Державний комітет рибного господарства України : закони и законодавчі акти** // Рибне господарство України. – 2009. – № 1. – С. 42–56. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.



113. **Данчук, Ю. І.** Національна стандартизація 2008 року. Завдання та перспективи / Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2008. – № 5. – С. 65–75. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.
114. **Данчук, Ю. І.** Нові стандарти рибної галузі щодо риби та нерибних об'єктів промислу / Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2010. – № 1. – С. 37–38. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 21.04.2021). – Назва з екрана.
115. **Данчук, Ю. І.** Переглянуто нормативний документ на рибу дрібну заморожену / Ю. І. Данчук, Р. М. Косінова // Рибне господарство України. – 2010. – № 3. – С. 32–33. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 21.04.2021). – Назва з екрана.
116. **Данчук, Ю. І.** Про стандарти та стандартизацію / Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2009. – № 1. – С. 36–38. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.
117. **Данчук, Ю. І.** Стандарти національного рівня. Кальмар, філе рибне та риба океанічного промислу заморожені / Ю. І. Данчук, Р. М. Косінова // Рибне господарство України. – 2007. – № 5. – С. 54–55. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.
118. **Данчук, Ю. І.** Стандартизація рибної галузі у відповідь на вимоги ринку / Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2009. – № 3. – С. 61–64. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.
119. **Данчук, Ю. І.** Сучасний стан технічного регулювання рибної галузі / Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2008. – № 6. – С. 87–88. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.





120. **Данчук, Ю. І.** Щодо надання чинності галузевим нормативним документам / Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2009. – № 2. – С. 64–65. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

121. **Єсіна, Л. М.** Основні положення та вимоги технічного регламенту, що пропонується до розроблення у сфері рибного господарства / Л. М. Єсіна, Л. М. Горобець // Рибне господарство України. – 2009. – № 6. – С. 3–6. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

122. **Лебська, Т. К.** Риба солена. Стандарт національного рівня / Т. К. Лебська, Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2007. – № 6. – С. 49–50. – Режим доступу к Електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

123. **Святченко, Л. О.** Суб'єкти правовідносин у сфері рибного господарства / Л. О. Святченко // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України: Серія: Право. – 2014. – Вип. 197, ч. 3. – С. 48–54. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

У статті розглядаються деякі аспекти правового статусу суб'єктів правовідносин у сфері рибного господарства.



### Розділ 3. Наукове забезпечення аквакультури

#### Книги, навчальні видання, довідники

124. **Гринжевський, М. В.** Аквакультура України (організаційно-економічні аспекти) / М. В. Гринжевський. – Львів : Вільна Україна, 1998. – 364 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

Узагальнено практику та досягнення науки в рибогосподарському використанні біологічних ресурсів внутрішніх прісноводних і солоноватоводних водойм України, визначено основні напрямки використання водойм для нарощування виробництва риби та рибної продукції, підвищення економічної ефективності рибництва і рибальства. Розглядаються особливості селекції цінних видів риб, режими рибогосподарського використання водосховищ дніпровського каскаду, індустріальна аквакультура, рибництво в умовах радіоактивного забруднення водойм, наводяться шляхи запобігання забрудненню рибогосподарських водойм та ін.

125. **Гринжевський, М. В.** Економічна ефективність вирощування товарної риби за трилітнього циклу / М. В. Гринжевський, А. В. Пекарський. – Київ : Світ, 2000. – 166 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Розкрито шляхи підвищення економічної ефективності ставового рибництва за умов ринкової економіки. Викладено технологію вирощування товарної риби за трирічного циклу, зокрема, основні технологічні процеси експлуатації ставів різних категорій, створення умов середовища у ставах, вирощування рибосадкового матеріалу, товарної риби, зимівлі риби, організації облову ставів, реалізації товарної риби, організації виробництва, оплати праці, маркетингу тощо. Значну увагу приділено гібридизації та одержанню коропово-сазанових гібридів.

126. **Гринжевський, М. В.** Інтенсифікація виробництва продукції аквакультури у внутрішніх водоймах України / М. В. Гринжевський. – Київ: Світ, 2000. – 188 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Проаналізовано стан рибного господарства внутрішніх водойм України та визначено шляхи його подальшої інтенсифікації. Висвітлено досвід рибогосподарського використання ставів, водосховищ, озер, лиманів, водойм-охолоджувачів енергетичних установок, спеціальних садків і басейнів. З'ясовано причини спаду виробництва продукції аквакультури, а також розкрито ресурсний потенціал рибогосподарського продовольчого підкомплексу. Основну увагу приділено напрямкам інтенсифікації виробництва продукції аквакультури, реформуванню рибного господарства за умов ринкової економіки та шляхам підвищення економічної ефективності галузі.



127. **Гринжевський, М. В.** Оптимізація виробництва продукції аквакультури / М. В. Гринжевський, А. В. Пекарський. – Київ : ТОВ "ПоліграфКонсалтинг," 2004. – 327 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено шляхи оптимізації виробництва продукції аквакультури у внутрішніх прісноводних водоймах України. Описано технологію вирощування товарної риби за трилітнього циклу, проаналізовано формування умов середовища для її вирощування, вплив заходів комплексної інтенсифікації рибництва на формування природної кормової бази.

128. **Нетрадиційні** об'єкти рибництва в аквакультурі України / М. В. Гринжевський, О. М. Третяк, С. І. Алімов, І. І. Грициняк, М. О. Борбат, М. Теодорович. – Київ : Світ, 2001. – 164 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто основні біологічні особливості та окремі технологічні прийоми культивування деяких перспективних для прісноводної аквакультури України нетрадиційних і малопоширених об'єктів рибництва, а саме: веслоноса, шуки, судака, піленгаса, чорного амура, лина, ляща, золотого карася тощо.

129. **Основи** фермерського рибного господарства / М. В. Гринжевський, А. І. Андрющенко, О. М. Третяк, І. І. Грициняк; ред. : М. В. Гринжевський. – Київ: Світ, 2000. – 340 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто соціально-економічні та організаційно-правові засади фермерського рибного господарства. Всебічно досліджено технологічні прийоми культивування коропа та рослиноїдних риб. Проаналізовано основні хвороби ставових риб, а також наведено заходи щодо їх профілактики та лікування. Значну увагу приділено промислового вирощуванню лососевих та осетрових риб, транспортуванню, зберіганню та переробці риби.

130. **Сучасні** напрямки та проблеми аквакультури / ред. : В. О. Ушкаренко; УААН. Херсонський державний аграрний університет. – Херсон, 1998. – 442 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

Подаються результати наукових досліджень теоретичного та практичного характеру з різноманітних питань аквакультури. Повідомляється про сучасний стан та перспективи рибного господарства України, про відтворення промислових риб Каховського водосховища, дається енергетична оцінка технологій вирощування товарної риби. Висвітлюється історія прісноводного рибного господарства в Україні, вплив екологічних факторів на бактеріальну флору риб.



131. **Шерман, І. М.** Розведення і селекція риб : підручник / І. М. Шерман, М. В. Гринжевський, І. І. Грициняк. – Київ : БМТ, 1999. – 239 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Викладено історію рибництва, штучного розведення риб, сучасні погляди на теоретичні основи розведення. Послідовно описано відтворну систему, особливості нересту і запліднення, специфіку ембріогенезу та раннього постембріогенезу в зв'язку з періодами та етапами онтогенезу риб. Велику увагу приділено розведенню коропа, селекційно-племінній роботі в рибництві, а також еколого-фізіологічному методу стимуляції дозрівання статевих продуктів плідників у цілому і, зокрема, в зв'язку зі штучним відтворенням коропа і рослиноїдних риб - головних об'єктів сучасного тепловодного ставового рибництва. Наведено відомості про розведення нетрадиційних об'єктів рибництва, наведено біологію їх природного відтворення тощо.

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

132. **Марценюк, Н. О.** Моніторинг технологій та інноваційний потенціал виробництва рибної продукції в Україні : монографія / Н. О. Марценюк, В. П. Марценюк. – Київ : Компринт, 2016. – 193 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 28.04.2021). – Назва з екрана.

У монографії викладено основні результати досліджень виробничих показників та технологій виробництва продукції аквакультури. Значна увага приділена огляду сучасного стану популяцій промислових видів риб у водосховищах Вінниччини. Наведено обґрунтування інноваційного потенціалу розвитку водних біоресурсів та аквакультури України. Розглянуто інноваційні підходи до технологій вирощування цінних об'єктів аквакультури та перспективи ведення садкової аквакультури. Вказано на актуальність підготовки фахівців з водних біоресурсів та аквакультури, висвітлено доцільність діяльності дорадчої служби в аквакультурі, а також розглянуто перспективи розвитку садкової аквакультури. Дане наукове видання може бути використана фахівцями та науковцями, керівниками і спеціалістами рибницьких підприємств, бакалаврами, магістрами, аспірантами.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

133. **Янінович, Й. Є.** Підвищення ефективності ставового рибництва за рахунок розширення полікультури риб : автореф. дис. ... канд. с.-г. наук : 06.02.03 / Янінович Йосип Євстахійович ; НААН України, Інститут рибного господарства. – Київ, 2012. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено результати рибницько-біологічних та економічних досліджень, які дозволили визначити ефективність вирощування товарної риби в полікультурі з семи видів риб - коропа, білого амура, білого товстолобика, щуки, сома, лина та веслоноса за інтенсивною технологією. Встановлено параметри якості води в ставах для вирощування риби, видовий склад полікультури риб, щільність зариблення посадкового матеріалу, його середню масу, технологічні прийоми, якість та споживчі показники риби. Запропоновано технологічні нормативи вирощування товарної риби в ставах на основі розширеної видової структури полікультури, яка забезпечує рибопродуктивність водойм на рівні 2 000 кг/га, з них коропів - 1 300 кг, інших видів риб - 700 кг/га, а також високі якісні показники - середню масу риб, вміст поживних речовин у м'ясі риб, смакові якості та низьку собівартість виробленої продукції. Основні результати роботи впроваджені у виробництво.

## Статті з наукових та фахових видань

134. **Аквакультура** намерена наращувати виробництво // Комбикорма. – 2015. – № 5. – С. 9–10.
135. **Альтернативный** подход к увеличению объемов производства посадочного материала осетровых рыб предприятиями индустриальной аквакультуры / Е. А. Мельченков, Е.А. Черпихина и др. // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 1. – С. 66–69. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.
136. **Аналіз** технологічних аспектів вирощування гідробіонтів на тлі використання ресурсозберігаючих технологій в аквакультурі [Електронний ресурс] / О. В. Гончарова, В. С. Тараненко, В. О. Ляшко, І. Є. Половинка, В. А. Сосницький // Молодий вчений. – 2018. – № 9 (1). – С. 203–206. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv\\_2018\\_9\(1\)\\_47](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2018_9(1)_47) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
137. **Бабич, М. М.** Стан розвитку аквакультури у світі відповідно до вимірів цср14 та можливості для України [Електронний ресурс] / М. М. Бабич, О. І. Котикова // Вісник ХНАУ. Серія : Економічні науки. – 2020. – № 3. – С. 209–225. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhnau\\_ekon\\_2020\\_3\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vkhnau_ekon_2020_3_17) (дата звернення: 04.04.2021). – Назва з екрана.



138. **Будниченко, В. А.** Мировое производство аквакультуры и тенденции её развития [Электронный ресурс] / В. А. Будниченко // Рибне господарство України. – 2013. – № 4. – С. 24–29. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rgu\\_2013\\_4\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rgu_2013_4_7) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

В статье представлены результаты анализа Мирового производства аквакультуры, начиная с 1995 г. вплоть до 2010 г., и перспективы её дальнейшего развития.

139. **Будниченко, В. А.** Рыболовство и производство аквакультуры в Украине и перспективы их развития / В. А. Будниченко // Рибне господарство України – 2011. – № 5. – С. 56–62. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

140. **Бучацкий, Л. П.** Биотехнология аквакультуры рыб [Электронный ресурс] / Л. П. Бучацкий // *Biotechnologia Acta*. – 2013. – Vol. 6, № 6. – С. 45–57. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot\\_2013\\_6\\_6\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/biot_2013_6_6_5) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Обобщены последние достижения биотехнологии аквакультуры рыб и результаты применения современных методов исследований для повышения рыбопродуктивности. Наряду с прикладными аспектами использование современных методов биотехнологии открывает широкие возможности для проведения фундаментальных исследований генетики пола, полиплоидии, отдаленной гибридизации и биологии развития костистых рыб. Приведены примеры применения методов современной биотехнологии для получения трансгенных рыб с увеличенными темпами роста и суррогатных рыб. Подробно рассмотрены методы создания однополых стад самок лососевых и осетровых с большим количеством икры, а также стерильных (триплоидных) рыб.

141. **Вдовенко, Н. М.** Аквакультурне виробництво: від наукових експериментів до промислових масштабів [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко, С. М. Кваша // Інвестиції: практика та досвід. – 2011. – № 20. – С. 7–10. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd\\_2011\\_20\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2011_20_4) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

142. **Вдовенко, Н. М.** Виробництво та споживання продукції аквакультури як ознака рівня економічного розвитку України [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко // *Агросвіт*. – 2011. – № 21. – С. 17–23. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit\\_2011\\_21\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/agrosvit_2011_21_6) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

143. **Вдовенко, Н. М.** Державне регулювання розвитку аквакультури в Україні: пріоритети та реалії [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко // Інвестиції: практика та досвід. – 2012. – № 8. – С. 105–107. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd\\_2012\\_8\\_31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ipd_2012_8_31) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.



144. **Вдовенко, Н. М.** Обліково-аналітичне забезпечення суб'єктів рибного господарства у галузі аквакультури [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко // Наукові записки Національного університету "Острозька академія". Економіка. – 2013. – Вип. 22. – С. 102–105. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nznuoa\\_2013\\_22\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nznuoa_2013_22_23) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

145. **Вдовенко, Н. М.** Розвиток аквакультури в штучних водоймах України на етапі адаптації до сучасних вимог енерго- та ресурсозбереження [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко. // Ефективна економіка. – 2011. – № 9. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2011\\_9\\_38](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2011_9_38) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

146. **Вдовенко, Н. М.** Сталий розвиток аквакультури штучних водойм України в ринковій економіці / Н. М. Вдовенко // Економіка. Фінанси. Право. – 2011. – № 8. – С. 7–11. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

147. **Вдовенко, Н. М.** Теоретичний дискурс диверсифікації рибного господарства в напрямку розвитку аквакультури [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко // Экономика Крыма. – 2013. – № 1. – С. 241–246. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/econkr\\_2013\\_1\\_51](http://nbuv.gov.ua/UJRN/econkr_2013_1_51) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Метою статті є узагальнення теоретичних поглядів та подальші перспективи розвитку аквакультури в Україні, які обумовлені її виділенням як специфічного сектору із складу галузі рибного господарства з наступним державним регулюванням інтеграції її з сільським господарством.

148. **Гайдучок, Т. С.** Сучасний стан та обліково-аналітичне забезпечення управління підприємствами аквакультури [Електронний ресурс] / Т. С. Гайдучок, О. М. Дмитренко, С. А. Вітер // Наукові горизонти. – 2018. – № 5. – С. 60–69. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhnau\\_2018\\_5\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vzhnau_2018_5_10) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

149. **Гринжевський, М. В.** Аквакультура України: стан та перспективи розвитку / М. В. Гринжевський // Вісник аграрної науки. – 2002. – № 4. – С. 34–38. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто особливості світового виробництва та вилову риби. Проаналізовано стан аквакультури в Україні, визначено перспективи її розвитку, а також пріоритетні напрями наукового забезпечення рибного господарства прісно- та солонуватоводних водойм.



150. **Гринжевський, М. В.** Фактори підвищення ефективності рибного господарства / М. В. Гринжевський // Вісник аграрної науки. – 1999. – № 4. – С. 34–40. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Україна має величезні площі внутрішніх водойм, з яких понад 1 млн га може використовуватися для вирощування риб. На жаль, останнім часом рибогосподарське використання цих водойм погіршилося, вилов риби значно зменшився. Впровадження наукових розробок дає змогу не лише стабілізувати рибне господарство, а й нарощувати виробництво риби й продукції. За поліпшення селекційно-племінної роботи, впровадження ресурсозберігаючих технологій, нових цінних об'єктів аквакультури, методів профілактики та боротьби з хворобами риб й інших науково-технічних досягнень підвищується рибопродуктивність водойм на 20-30, значно поліпшується економічна ефективність рибного господарства.

151. **Грициняк, І. І.** Наукове забезпечення розвитку аквакультури та підвищення ефективності використання водних біоресурсів внутрішніх водойм України [Електронний ресурс] / І. І. Грициняк // Рибогосподарська наука України. – 2010. – № 1. – С. 4–13. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2010\\_1\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2010_1_3) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

152. **Дворецький, А. І.** Перспективи аквакультури в умовах космічних польотів [Електронний ресурс] / А. І. Дворецький, Л. А. Байдак // Рибогосподарська наука України. – 2009. – № 2. – С. 15–20. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2009\\_2\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2009_2_5) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Висвітлений розвиток в Україні напрямку аквакультури в умовах космічних польотів. Підкреслена роль іхтіологічної школи Дніпропетровського університету та її лідера професора Г.Б. Мельникова в його розвитку.

153. **Добробабина, Л. Б.** Перспективы использования нового объекта аквакультуры – пиленгаса / Л. Б. Добробабина, Т. Н. Новикова // Харчова наука і технологія. – 2007. – № 1. – С. 30–33. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

154. **Ермакова, Н. А.** К вопросу об инновациях в аквакультуре / Н. А. Ермакова, Т. С. Злотницкая // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 5. – С. 57–62. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.





155. **Изергин, Л. В.** К вопросу о возможности использования данных учетных съемок донных и придонных видов рыб для оценки запасов тюльки в Азовском море / Л. В. Изергин, О. А. Дирипаско // Рибне господарство України. – 2012. – № 4. – С. 7–12. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

156. **Кваша, С. М.** Наукові засади державного регулювання розвитку аквакультури штучних водойм [Електронний ресурс] / С. М. Кваша, Н. М. Вдовенко // Економіка та держава. – 2011. – № 11. – С. 12–15. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde\\_2011\\_11\\_5](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2011_11_5) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

157. **Кваша, С. М.** Специфічні особливості державного регулювання аквакультурного виробництва в Україні [Електронний ресурс] / С. М. Кваша, Н. М. Вдовенко. // Ефективна економіка. – 2011. – № 8. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2011\\_8\\_7](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2011_8_7) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

У статті приділено увагу удосконаленню системи державного регулювання аквакультури штучних водойм України. Проаналізовано науково-практичні проблеми державного регулювання і фінансової бюджетної підтримки рибництва.

158. **Крючков, В. Г.** Себестоимость выращивания мидий и устриц в современных условиях / В. Г. Крючков // Рибне господарство України. – 2012. – № 5. – С. 46–51. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

159. **Курс на аквакультуру: як створити осетрове господарство? : за інформ.** Держрибагентства України, Kurkul. com, 2018 р. // Тваринництво України. – 2018. – № 4. – С. 4–7. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

160. **Людвігсен, С.** Рибний промисел і аквакультура. Заглиблення до питань сталості [Електронний ресурс] / С. Людвігсен // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2011. – № 6. – С. 31. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia\\_2011\\_6\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ssia_2011_6_10) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.



161. **Марценюк, В. П.** Біоенергетичний потенціал розвитку аквакультури в Україні [Електронний ресурс] / В. П. Марценюк, Н. О. Марценюк // Рибогосподарська наука України. – 2012. – № 1. – С. 66–71. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2012\\_1\\_13](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2012_1_13) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто питання щодо пріоритетних напрямів розвитку аквакультури з точки зору біоенергетичного та екологічного потенціалу. В рибницькій галузі з'являються ефективно діючі підприємства та фермерські господарства. Більшість таких організацій в основу своєї діяльності закладає інноваційні підходи до технологій виробництва рибної продукції. Потенціал біоенергетичної безпеки переважно базується на застосуванні прогресивних біотехнологій, нових методів організації виробництва, активного маркетингу і реалізації конкурентних переваг на внутрішньому ринку.

162. **Марценюк, В. П.** Ультрасонографія в аквакультури [Електронний ресурс] / В. П. Марценюк // Рибогосподарська наука України. – 2011. – № 2. – С. 88–98. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2011\\_2\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2011_2_15) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено огляд літератури про значення використання методу ультразвукової діагностики в аквакультури. Висвітлено питання доцільності впровадження ультрасонографії в роботу з плідниками осетрів, форелі та зникаючих видів риб, а також можливість використання ультразвукових досліджень для діагностики певних захворювань риб.

163. **Не використаний** потенціал у рибництві // Тваринництво України. – 2018. – № 11-12. – С. 13–16. – Режим доступу к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

164. **Проект.** Технологии искусственного выращивания и комплексной переработки ценных объектов аквакультуры для сохранения и повышения ресурсного рыбного сырья // Пищевая промышленность. – 2002. – № 6. – С. 18–19.

165. **Радько, М. М.** Аквакультура Беларуси: потенциальные возможности и стратегия их реализации [Електронний ресурс] / М. М. Радько // Рибогосподарська наука України. – 2008. – № 3. – С. 5–9. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2008\\_3\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2008_3_4) дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.

166. **Стан** запасів осетрових риб та розвиток осетрової аквакультури в Україні [Електронний ресурс] / О. М. Третяк, Б. О. Ганкевич, О. М. Колос, Т. В. Яковлева // Рибогосподарська наука України. – 2010. – № 4. – С. 4–22. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2010\\_4\\_3](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2010_4_3) (дата звернення: 29.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено короткий літературний огляд динаміки стану запасів осетрових риб АзовоЧорноморського басейну. Подано аналіз окремих напрямів осетрової аквакультури з урахуванням сучасних пріоритетів розвитку рибогосподарської діяльності в Україні.



167. **Стратегия** охраны здоровья рыб в аквакультуре [Электронный ресурс] / О. Н. Давыдов, В. Н. Лысенко, Л. Я. Куровская, С. И. Неборачек // Ветеринарна медицина України. – 2013. – № 1. – С. 28–30. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vetm\\_2013\\_1\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vetm_2013_1_10) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

168. **Теслюк, Т. Ю.** Развитие рыбництва в підприємствах Київського регіону / Т. Ю. Теслюк // Економіка АПК. – 2006. – № 7. – С. 81–85.

169. **Технологии** искусственного выращивания и переработки ценных объектов аквакультуры // Пищевая промышленность. – 2000. – № 12. – С. 58–59.

170. **Тихолаз, І.** Промисловий вилов риби в Україні: потрібний мораторій / І. Тихолаз // Екологія підприємства. – 2015. – № 8. – С. 10–14.

171. **Третяк, О. М.** Система науково обґрунтованого розвитку аквакультури веслоноса в Україні / О. М. Третяк // Рибогосподарська наука України. – 2010. – № 2. – С. 3–25. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

172. **Тюриков, В. М.** Рекомендации по оценке значений количественных признаков селекционных достижений в аквакультуре / В. М. Тюриков // Рыбное хозяйство. – 2006. – № 4. – С. 61. – Режим доступу к Електронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

173. **Усачова, В. Є.** Сучасний стан рыбництва, історія та розвиток галузі на Полтавщині [Електронний ресурс] / В. Є. Усачова // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2015. – № 1-2. – С. 74–79. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/VPDAA\\_2015\\_1-2\\_17](http://nbuv.gov.ua/UJRN/VPDAA_2015_1-2_17) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

На основі літературних джерел розглянуто виробництво риби в сегменті світової аквакультури. Проаналізовано вилов риби та добування інших водних живих ресурсів в Україні та Полтавській області в розрізі останніх років. Розглянуто окремі аспекти історичного розвитку рыбництва на Полтавщині. З'ясовано потенційну можливість рыбної галузі в досліджуваному регіоні, що визначено наявністю комплексу умов для її розвитку, включаючи велику кількість рибогосподарських водойм, систему ставкових господарств.



174. **Чернега, О. Б.** Тенденції розвитку світової аквакультури гідробіонтів рослинного походження [Електронний ресурс] / О. Б. Чернега, І. В. Дітріх, М. Є. Бондарчук // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2015. – Вип. 2. – С. 155–167. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp\\_2015\\_2\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2015_2_18) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто динаміку змін світової аквакультури гідробіонтів рослинного походження. Визначено основні види водних організмів та водоростей, що вирощуються. Охарактеризовано програми підтримки національних виробників. Наведено дані щодо перспектив розвитку аквакультури країн АСЕАН та Європейського Союзу.

175. **Шкарупа, О. В.** Особенности вылова рыбы из нагульных прудов / О. В. Шкарупа // Рыбогосподарська наука України. – 2009. – № 1. – С. 121–126. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 27.04.2021). – Название с экрана.

176. **Якимець, О. О.** Напрями аквакультури в національному законодавстві [Електронний ресурс] / О. О. Якимець // Науковий вісник Національної академії внутрішніх справ. – 2015. – № 1. – С. 190–196. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvknuvs\\_2015\\_1\\_23](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvknuvs_2015_1_23) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

177. **Якимець, О. О.** Сутність та особливості поняття аквакультури [Електронний ресурс] / О. О. Якимець // Митна справа. – 2013. – Спец. вип. – С. 263–268. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ms\\_2013\\_Spets](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Ms_2013_Spets) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.



## Розділ 4. Економіка рибного господарства. Ринок риби та рибних товарів в Україні

### Книги, навчальні видання, довідники

178. **Бізнес- план** рибного господарства / Товариство "Знання", Український Будинок економічних та науково-технічних знань ; підгот. М. С. Стасишен ; наук. ред. П. П. Борщевський. – Київ : [б.в.], 1995. – 43 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

179. **Вдовенко, Н. М.** Економіка рибогосподарської галузі : навч. посібник / Н. М. Вдовенко; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – Київ : ВІТАС, 2013. – 380 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено особливості розвитку підприємств рибогосподарської галузі за ринкових умов господарювання. Розкрито питання підвищення ефективності використання трудових, матеріальних ресурсів. Подано характеристику сировинної бази, основного й оборотного капіталу. Значну увагу приділено основним напрямам розвитку галузі на основі раціонального використання рибних ресурсів. Визначено роль економічних знань у формуванні майбутніх фахівців. Проведено економічне оцінювання запасів водних біоресурсів.

180. **Інвестиційні** програми і проекти розвитку рибного господарства / Український Будинок економічних та науково-технічних знань товариства "Знання" України ; підгот. М. С. Стасишен. – Київ, 1996. – 43 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

181. **Кваша, С. М.** Рекомендації щодо можливості функціонування механізму державно-приватного партнерства у рибній галузі / С. М. Кваша, Н. М. Вдовенко; Державне агентство рибного господарства України. – Київ : Вітас, 2013. – 71 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.



182. **Мармуль, Л. О.** Бухгалтерський облік у рибництві: навч. посібник / Л. О. Мармуль, Ю. В. Пилипенко, Є. С. Подаков. – Київ: Наукова думка, 2004. – 251 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

Викладено основні положення та методику бухгалтерського обліку у рибогосподарських підприємствах. Наведені контрольні питання за темами.

183. **Основи фермерського рибного господарства** / М. В. Гринжевський и др. ; ред. М. В. Гринжевський. – Київ : Світ, 2000. – 340 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

184. **Розвиток підприємництва в рибному господарстві України** / Товариство "Знання". УБЕНТЗ; сост. М. С. Стасишин. – Київ, 1994. – 58 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 15.04.2021). – Назва з екрана.

185. **Стасишен, М. С.** Економічні проблеми розвитку рибного господарства України / М. С. Стасишен; ред.: П. П. Борщевський; НАН України. Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 1998. – 292 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Досліджено економічні проблеми попиту і пропозицій рибної продукції, використання рибних ресурсів внутрішніх природних водойм і водойм Азово-Чорноморського басейну та Світового океану, управління рибним господарством, оновлення рибпромислового флоту. Проаналізовано питання відродження судноремонтних, рибообробних і тарних виробництв, портового господарства, ставового, садкового, басейнового, лиманного рибництва, науково-технічного прогресу, структурних зрушень, приватизації, інвестицій, зовнішньоекономічних зв'язків, екології тощо.

186. **Сысоев, Н. П.** Экономика рыбной промышленности: учебник для вузов / Н. П. Сысоев. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 384 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.



187. **Сысоев, Н. П.** Экономическая эффективность размещения рыбной промышленности / Н. П. Сысоев, Б. Н. Акимов. – Москва : Легкая промышленность, 1982. – 224 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

188. **Хвесик, М. А.** Рибе господарство України (еколого-економічний аспект) / М. А. Хвесик, К. І. Рижова ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ : РВПС України НАН України, 2004. – 52 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

189. **Чернявский, Г. И.** Экономика рыбной промышленности: учебник / Г. И. Чернявский. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 248 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

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

190. **Вдовенко, Н. М.** Рибе господарство України в умовах глобалізації економіки: монографія / Н. М. Вдовенко; Національний університет біоресурсів і природокористування України, Державне агентство рибного господарства України, Метод.-технол. центр з аквакультури. – Київ: Компринт, 2016. – 476 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено світові та національні тенденції розвитку рибогосподарського виробництва за умов глобального дефіциту продовольства. Показано, що аквакультура – це сучасний інтегрований багатофункціональний сектор сільськогосподарського виробництва, в якому ефективно використовуються водні, земельні, рибні, трудові й інші ресурси. Увагу приділено питанням функціонування галузі в організаційному, економічному та фінансовому аспектах. Розкрито сучасні методи управління рибним господарством в державах з різним рівнем економічного розвитку. Охарактеризовано інформаційно-аналітичне забезпечення системи прогнозних і програмних документів розвитку галузі в контексті глобальних трансформацій.



191. **Кавер, И. К.** Креативный императив рыбной отрасли: монография / И. К. Кавер, В. Г. Верховданов, С. В. Изотов. – Севастополь : Изд-во Укр. мор. ин-та, 2008. – 191 с. – Режим доступа к Электронного каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

Рассмотрено многофункциональное и многоотраслевое рыбное хозяйство как сегмент отечественной индустрии, национальный промысел, субъект международного распределения труда, фактор продовольственной безопасности населения. Проанализированы проблемы отрасли во взаимосвязи с преобразованиями внутри страны и глобализацией мировой экономики. Проведен факторный анализ действующей модели, дан обзор сырьевой обеспеченности рыбного хозяйства Украины. Раскрыт теоретический аспект факторов производства и развития. Показаны организационные и инновационные процессы в рыбной отрасли других стран.

192. **Сташишен, М. С.** Екологізбалансований розвиток рибогосподарського комплексу України : монографія / М. С. Сташишен; Рада по вивченню продуктивних сил України НАН України, ЦНДІ економіки Держкомрибгоспу. – Київ, 2010. – 320 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана. Проаналізовано економіко-екологічні проблеми розвитку рибогосподарського комплексу України за ринкових умов. Обґрунтовано теоретичні засади створення ефективної економіко-екологічної рибогосподарської системи. Розкрито методологічні проблеми формування сировинної бази та забезпечення якості рибної продукції. Охарактеризовано сучасний стан, основні тенденції, закономірності та напрями економіко-екологічного розвитку вітчизняного рибного господарства, запропоновано методичні та методологічні підходи до створення програм розвитку галузі.

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

193. **Вдовенко, Н. М.** Облік аналіз фінансових результатів діяльності підприємства (на прикладі рибницьких господарств внутрішніх водойм України) : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.06.04 / Вдовенко Наталія Михайлівна ; Національний аграрний університет. – Київ, 2004. – 19 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.





194. **Дроник, В. С.** Державне управління галуззю рибного господарства в умовах адміністративної реформи в Україні : автореф. дис. ... канд. наук з держ. упр. : 25.00.02 / Дроник Віктор Сергійович ; Національна академія державного управління при Президентові України. – Київ, 2013. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

195. **Загороднюк, О. В.** Формування та розвиток ринку риби і рибної продукції України : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.00.03 / Загороднюк Оксана Вікторівна ; НААН України, ННЦ "Інститут аграрної економіки". – Київ, 2012. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Досліджено теоретико-методичні та практичні аспекти організації та функціонування ринку риби та рибної продукції України, розглянуто особливості його формування. Встановлено, що основними чинниками, що впливають на попит є ціна та розмір середньодушового доходу громадян і наявність товару-замінника. Розроблено загальну стратегію розвитку рибного господарства. За допомогою SWOT-аналізу визначено сильні та слабкі сторони, можливості та загрози рибної галузі у ринковому середовищі. Розроблено економіко-математичну модель оптимізації виробництва товарної риби в Черкащині.

196. **Качний, О. С.** Державне регулювання розвитку рибного господарства України : автореф. дис. ... канд. наук з держ. упр. : 25.00.02 / Качний Олександр Сталіноленович ; Академія муніципального управління. – Київ, 2010. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

197. **Півторак, М. В.** Облік основних засобів у рибному господарстві: автореф. дис. канд. екон. наук : 08.06.04 / Півторак Михайло Вікторович ; Національний науковий центр "Інститут аграрної економіки" УААН. – Київ, 2006. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН: [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

198. **Рижова, К. І.** Еколого-економічні проблеми розвитку рибогосподарського комплексу України : автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.06 / Рижова Катерина Іванівна ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 2008. – 20 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.



199. **Серьогін, С. С.** Удосконалення оцінних показників ефективності господарюючого суб'єкта (на прикладі рибної галузі Криму) : автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.07.02 / Серьогін Станіслав Сергійович ; Харківський державний аграрний університет ім. В. В. Докучаєва. – Харків, 2001. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено питання удосконалення оцінних показників ефективності господарюючого суб'єкта з урахуванням особливостей рибної галузі. Досліджено методичні та практичні шляхи підвищення ефективності господарюючого суб'єкта з застосуванням багаторівневого підходу. Встановлено, що галузева специфіка шляхів підвищення ефективності для океанічних господарюючих суб'єктів є вихідним моментом у процесі розробки системи основних чинників, побудовано таблиці з переліком наявних, уточнених і запропонованих оцінних показників їх ефективності. Запропоновано економіко-математичну модель ефективності господарюючого суб'єкта з застосуванням кореляційно-регресійного аналізу.

200. **Ушаков, В. В.** Розвиток інвестиційної діяльності підприємств океанічного рибальства: автореф. дис. ... канд. екон. наук : 08.07.02 / Ушаков Владислав Валерійович; Харківський державний аграрний університет ім. В. В. Докучаєва. – Харків, 2002. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Досліджено проблеми розвитку інвестиційної діяльності підприємств океанічного рибальства України за сучасних умов. Уточнено економічну суть поняття інвестицій у трансформаційному періоді, визначено особливості інвестування в океанічному рибальстві. Запропоновано стратегію розвитку інвестиційної діяльності в океанічному рибальстві України. Створено методики для вдосконалення інвестиційних розрахунків з урахуванням галузевої специфіки, механізм накопичення грошових коштів та його методичне забезпечення. Розглянуто можливості інтегрування підприємств рибної галузі з кредитно-фінансовими структурами та особливості застосування лізингу в океанічному рибальстві.

201. **Яркіна, Н. М.** Комплексний механізм управління підприємством рибного господарства : автореф. дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Яркіна Наталя Миколаївна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2016. – 39 с.

Роботу присвячено розвитку теоретико-методологічної бази і напрацюванням практичних рекомендацій щодо комплексного механізму управління підприємством рибного господарства.



## Дисертації на здобуття наукового ступеню

202. **Качний, О. С.** Державне регулювання розвитку рибного господарства України : дис. ... канд. наук з держ. упр. : 25.00.02 / Качний Олександр Сталіноленович ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 2010. – 212 арк. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.
203. **Мазур, Ю. П.** Ефективність функціонування та перспективи розвитку підприємств рибного господарства : дис... канд. екон. наук: 08.00.04 / Мазур Юрій Павлович ; Уманський державний аграрний університет. – Умань, 2007. – 237 арк. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 15.04.2021). – Назва з екрана.
204. **Рижова, К. І.** Еколого-економічні проблеми розвитку рибогосподарського комплексу України : дис... канд. екон. наук: 08.00.06 / Рижова Катерина Іванівна ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – Київ, 2008. – 218 арк. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.
205. **Яркіна, Н. М.** Комплексний механізм управління підприємством рибного господарства : дис. ... д-ра екон. наук : 08.00.04 / Яркіна Наталя Миколаївна ; Запорізький національний університет. – Запоріжжя, 2016. – 459 с.

## Статті з наукових та фахових видань

206. **Акулич, О. В.** Государственное регулирование рыбохозяйственной деятельности как фактор конкурентоспособности рыбной отрасли / О. В. Акулич // Рыбное хозяйство. – 2011. – № 4. – С. 15–18. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.
207. **Алтухова, Н. В.** Структура зовнішньоторговельних показників підприємств рибної галузі України / Н. В. Алтухова // Інвестиції: практика та досвід. – 2013. – № 1. – С. 36–39. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.



208. **Аналіз** інвестиційної привабливості рибогосподарських підприємств галузі рибного господарства України // Агро-світ України. – 2009. – № 11-12. – С. 24–26. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.
209. **Андросович, Т. Ю.** Напрями удосконалення державного регулювання ринку риби та рибної продукції / Т. Ю. Андросович, О. В. Загороднюк // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України : Серія: Економіка, аграрний менеджмент, бізнес. – 2013. – Вип. 181, ч 2. – С. 15–18. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана. Оцінено сучасний стан державного регулювання ринку риби і рибної продукції та запропоновано напрями його удосконалення.
210. **Андрусенко, П. И.** Рыбная и потребительская стоимость продукции важнейших видов рыб морского промысла / П. И. Андрусенко // Рыбное хозяйство. – 2007. – № 6. – С. 14–17. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.
211. **Бенивская, Е.** Лучше мяса. На рыбном рынке лидерами потребления традиционно остаются сельдь, мерлуза и скумбрия / Е. Бенивская // FOOD UA. Продукты Украины. – 2019. – № 4. – С. 26–30.
212. **Борщевский, П.** Анализ экономического развития рыбного хозяйства Украины и России / П. Борщевский, Н. Стасишен, Н. Алексина // Экономика Украины. – 2003. – № 7. – С. 28–37. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.
213. **Борщевський, П.** Рибний ринок України: проблеми і перспективи розвитку / П. Борщевський // Економіка України. – 1996. – № 3. – С. 49–58. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.



214. **Бут, О.** Рыба ищет, где глубже... Обзор сегмента рыбной продукции / О. Бут // Мир продуктов. – 2017. – № 6. – С. 28–32. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.
215. **Васюков, М. В.** Тенденції розвитку виробництва та ринку рибної консервованої продукції / М. В. Васюков // Економіка АПК. – 2004. – № 9. – С. 130–133.
216. **Васюкова, Г. Т.** Економічні перетворення у розвитку рибного господарства / Г. Т. Васюкова, С. І. Алимов, М. В. Васюков // Економіка АПК. – 2005. – № 1. – С. 25–28. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.
217. **Вдовенко, Н. М.** Державне регулювання розвитку рибовідтворювальних комплексів в Україні / Н. М. Вдовенко // Економіка. Фінанси. Право. – 2012. – № 3. – С. 9–13.
- Приділено увагу питанням державного регулювання розвитку рибовідтворювальних комплексів в Україні.
218. **Вдовенко, Н. М.** Інноваційно-інвестиційні засади конкурентоспроможного розвитку рибного господарства та аквакультури [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко, М. М. Павленко, О. Р. Хринюк // Проблеми інноваційно-інвестиційного розвитку. – 2019. – № 21. – С. 31–38. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piir\\_2019\\_21\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piir_2019_21_6) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.
219. **Вдовенко, Н. М.** Організаційно-економічні засади розвитку рибальства й аквакультури в Україні [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко, М. М. Павленко, І. О. Сіненко // Бізнес Інформ. – 2020. – № 4. – С. 221–228. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.
220. **Вдовенко, Н. М.** Перспективи впровадження адміністративної звітності в рибному господарстві / Н. М. Вдовенко // Економіка, фінанси, право. – 2013. – № 3. – С. 3–6. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.



221. **Вдовенко, Н. М.** Роль рибного господарства у продовольчому забезпеченні населення України / Н. М. Вдовенко, Л. М. Сокол // Економіка АПК. – 2017. – № 10. – С. 49–55. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України: [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Мета статті полягає у дослідженні ринку риби, розробці пропозицій щодо забезпечення харчовими продуктами населення, виявленні недоліків рибної політики в умовах глобалізації та нових продовольчих викликів. Досліджено вплив рибної політики на продовольче забезпечення населення. Наведено динаміку виробництва продукції аквакультури і рибальства у світі, проаналізовано вітчизняний ринок риби. Визначено основні аспекти рибної політики України в умовах глобалізації та нових продовольчих викликів. Доведено важливість рибного господарства для місцевих і глобальних продовольчих систем, здійснено аналіз законодавчо-нормативного забезпечення розвитку аквакультури в Україні. Як новизну запропоновано розробити механізм дії моніторингу глобальних пріоритетів і проблем сталого виробництва риби як харчового продукту, що забезпечить здійснення дієвих заходів регулювання ринку продукції аквакультури.

222. **Вдовенко, Н. М.** Сталий розвиток аквакультури штучних водойм України в ринковій економіці / Н. М. Вдовенко // Економіка, фінанси, право. – 2011. – № 8. – С. 7–11.

Статтю присвячено перспективним напрямкам забезпечення сприятливих умов для виробництва високоякісної та безпечної продукції аквакультури в Україні. Запропоновано інструменти державного регулювання економічних процесів в умовах ринку.

223. **Ганжуренко, І. В.** Організаційно-економічні важелі та інструменти підвищення ефективності функціонування рибного господарства України / І. В. Ганжуренко // Таврійський науковий вісник. – 2013. – Вип. 86. – С. 205–211. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 18.04.2021). – Назва з екрана.

В статті приведені результати аналітичних досліджень специфічних умов і проблем функціонування отечественного рыбопродуктового комплексу в цілому по Україні і в разрізі южного регіона.

224. **Голембовська, Н.** Розвиток ринку рибних продуктів в Україні / Н. Голембовська, Т. Лебська // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 4. – С. 4–8.

225. **Данчук, Ю. І.** СОТ та рибальство. Вплив світової економічної кризи / Ю. І. Данчук // Рибне господарство України. – 2009. – № 3. – С. 70–73. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.



226. **Демчук, О. В.** Перспективи розвитку стратегії управління фінансово-господарською діяльністю рибної галузі як виробничої системи [Електронний ресурс] / О. В. Демчук // Ефективна економіка. – 2013. – № 9. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek\\_2013\\_9\\_37](http://nbuv.gov.ua/UJRN/efek_2013_9_37) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

На підприємствах рибної галузі склалася специфічна структура операційної стратегії, яка відображає особливі пріоритети організаційного управління виробничих операцій. Варіативний вибір розвитку галузі: або улов риби, або відтворення рибної продукції та операційні можливості в умовах сезонного і зонального виробництва. Оптимізація ключових напрямків діяльності цілком визначає поведінку фінансово-господарської діяльності підприємств рибної галузі. Рівень оптимізації фінансово-господарської діяльності у величезній мірі залежить від системи управління виробничими ресурсами, тобто операційної стратегії.

227. **Демчук, О. В.** Проблеми стратегічного розвитку рибної галузі України в умовах ринкової економіки [Електронний ресурс] / О. В. Демчук // Прометей. – 2013. – № 1. – С. 126–129. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Prom\\_2013\\_1\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Prom_2013_1_26) DocumentSearchResult (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

У статті розглянуто актуальні проблеми розвитку рибної галузі на сучасному етапі. Визначено чинники, які роблять вплив на стратегію розвитку галузі та заходи державної підтримки в сучасних умовах.

228. **Демчук, О. В.** Современные аспекты управления финансово-хозяйственной деятельностью предприятий рыбного хозяйства Украины в тождественной экономической системе // Інвестиції: практика та досвід. – 2013. – № 9. – С. 63–65. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

229. **Дітріх, І. В.** Аналіз розвитку сучасного світового ринку морепродуктів [Електронний ресурс] / І. В. Дітріх, Ю. І. Марченко // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. – 2015. – Вип. 15. – С. 87–91. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca\\_2015\\_15\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vlca_2015_15_18) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

230. **Дончевська, Р. С.** Шляхи підвищення конкурентоспроможності рибної продукції / Р. С. Дончевська, О. В. Сидоренко, О. В. Романенко // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 116–119.



231. **Економічні** перетворення у розвитку рибного господарства / Г. Т. Васюкова, С. І. Алимов, О. І. Куць, М. В. Васюков // Економіка АПК. – 2005. – № 1. – С. 25–28. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.
232. **Загороднюк, О. В.** Перспективи розвитку вітчизняного ринку риби / О. В. Загороднюк // Вісник Полтавської державної аграрної академії. – 2011. – № 1. – С. 135–138. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана. Здійснено аналіз перспектив розвитку вітчизняного ринку риби. Обґрунтовано необхідність перегляду нормативно-законодавчої бази рибогосподарської діяльності з урахуванням потреб українського суспільства та інтересів суб'єктів господарської діяльності. Наголошено, що подальший розвиток ринку риби повинен базуватися на створенні дієвого організаційно-економічного механізму його функціонування, державному стимулюванні розвитку інфраструктури ринку, посиленні контролю за якістю риби та рибної продукції.
233. **Заїнчковський, А.** Рибне господарство: економічні проблеми розвитку / А. Заїнчковський // Харчова і переробна промисловість. – 2000. – № 8-9. – С. 8–9. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.
234. **Качний, О. С.** Впровадження ліцензійної системи у рибному господарстві України / О. С. Качний // Економіка та держава. – 2009. – № 9. – С. 80–82. Обґрунтовано впровадження ліцензійної системи у рибному господарстві. Наведено механізм, очікування наслідків і переваги впровадження експериментальної ліцензійної системи у рибному господарстві.
235. **Князева, О. В.** До питання трансфертного ціноутворення у діяльності підприємств рибного господарства / О. В. Князева // Рибне господарство України. – 2006. – № 4. – С. 50–53. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.





236. **Коваленко, О. В.** Інноваційно-орієнтований розвиток галузевих ринків рибної галузі в умовах активізації зовнішніх впливів / О. В. Коваленко // Економіка та держава : науково-практичний журнал. – 2014. – № 9. – С. 31–34. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Таврійського державного агротехнологічного університету ім. Дмитра Моторного : [http://lbr.tsatu.edu.ua/cgi/irbis64r\\_11/cgiirbis\\_64.exe](http://lbr.tsatu.edu.ua/cgi/irbis64r_11/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

Здійснено оцінку стану рибної галузі та її ринків за період 1990—2013 рр. За допомогою індикаторів аналізу рівня продовольчої безпеки, визначено рівень самозабезпечення України рибною продукцією та рівень імпортозалежності. Встановлено структуру та ємність ринку промислового виробництва рибопродукції. Виявлено проблеми та причини зменшення обсягів добування живих водних біоресурсів рибогосподарською галуззю. Проаналізовано стан регуляторного середовища та його вплив на економічні результати галузі.

237. **Козлова, С. Л.** Ринок морепродуктів України: аналіз і тенденції / С. Л. Козлова // Товари і ринки. – 2009. – № 2. – С. 24 – 29.

Проведено аналіз стану ринку морепродуктів України. Виявлено стабільно низький рівень вилову гідробіонтів і зазначено причини. Наведено структуру імпорту риби та інших гідробіонтів. Представлено асортимент рибної продукції в Україні. Визначено тенденції та заходи щодо збільшення вилову риби та зростання обсягів аквакультури.

238. **Козлова, С.** Порванный невод. Рынок морепродуктов Украины: анализ и тенденции / С. Козлова // FOOD UA. Продукты Украины. – 2010. – № 5. – С. 58–61. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

239. **Конкурентоспроможність** рибного господарства та аквакультури як складова ефективності національної економіки [Електронний ресурс] / Н. М. Вдовенко, В. Г. Маргасова, Ю. Є. Шарило, Л. Г. Михальчишина // Біоекономіка та аграрний бізнес. – 2019. – Т. 10, № 1. – С. 30–39. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/biagbu\\_2019\\_10\\_1\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/biagbu_2019_10_1_6) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.



240. **Корман, І. І.** Сучасний стан та перспективи розвитку вітчизняного ринку риби та рибопродуктів [Електронний ресурс] / І. І. Корман // Підприємництво та інновації. – 2020. – Вип. 12. – С. 49–54. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/pidinno\\_2020\\_12\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/pidinno_2020_12_10) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

В усьому світі збільшують обсяги вилову та споживання риби. Середньорічний показник споживання риби та рибопродуктів в Україні значно нижчий за середньосвітовий. У 2018 році Україна посідала 10 позицію серед країн Європи за обсягами вилову риби та рибопродуктів. Ринок риби в Україні представлений перш за все імпортною продукцією. Найближчими роками не слід очікувати суттєвого покращення ситуації з наповненням внутрішнього ринку рибною продукцією українського видобутку. Рибне господарство України перебуває в занедбаному стані. Основними факторами, що впливають на обсяги споживання риби та рибопродуктів, є їх ціна та рівень доходів населення. Україна в змозі забезпечити більше половини власних потреб у морепродуктах. Для цього потрібно розвивати й підтримувати вітчизняне рибне господарство, а також забезпечувати належний рівень життя населення.

241. **Максимова, Е.** Рыбный рынок России: настоящее и будущее / Е. Максимова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2015. – № 5. – С. 38–39.

242. **Махнева, Е.** Дары моря. Рыба и морепродукты в Украине: состояние и перспективы сегмента / Е. Махнева, Т. Лебская // Мир продуктов. – 2012. – № 10 (89). – С. 42–47. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

243. **Мирошниченко, В.** Железный аквариум. Обзор рынка рыбной консервации / В. Мирошниченко // Food ua. Продукты Украины. – 2009. – № 10. – С. 20–24. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

244. **Норвежское** рыбоводство – устойчивая отрасль экономики // Тваринництво України. – 2012. – № 10. – С. 2–4. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 27.04.2021). – Название с экрана.



245. **Оценка** финансового состояния предприятий рыбной отрасли Украины в современных условиях / Д. В. Покотиллов, Д. Л. Орлова, В. В. Вишнякова, О. В. Демчук // Рыбное хозяйство. – 2010. – № 6. – С. 45–52. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

246. **Пасько, В.** Тенденции в рыболовстве и на рыбном рынке Евросоюза / В Пасько // Рыбное хозяйство України. – 2009. – №– 6. – С. 41–42. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

247. **Романов, Е. А.** Основные предпосылки активизации инвестиционной деятельности в рыбной отрасли / Е. А. Романов, Л. В. Гоголина // Рыбное хозяйство. – 2008. – №5. – С. 17–20. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

248. **Рынок** рыбной консервации // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 4 (46). – С. 60–68.

249. **Сазонец, О. М.** Макроекономічний аналіз екосистемного підприємництва / О. М. Сазонец, Н. П. Миськовець // Бізнес Інформ. – 2017. – № 1. – С. 147–152. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана. Проаналізовано товарну структуру експорту та імпорту продукції сільського, лісового та рибного господарства. Визначено товари, які мають найбільшу питому вагу, і розраховано коефіцієнт покриття експортом імпорту в досліджуваному секторі. Проведено порівняльний аналіз динаміки рентабельності екосистемних та інших підприємств України.

250. **Самофатова, В. А.** Ринкова стратегія розвитку підприємств рибопереробної галузі України / В. А. Самофатова, В. А. Карпенко // Економіка харчової промисловості. – 2015. – № 2. – С. 47–51.

Розглянуто сучасний стан, особливості та тенденції розвитку рибопереробної галузі України. Під час проведення аналізу було отримано дані, що свідчать про необхідність конкретних дій для подолання кризового стану підприємств досліджувальної галузі. Виявлено резерви та перспективи подальшого розвитку, а також сформована та запропонована ринкова стратегія розвитку підприємств рибопереробної галузі України.



251. **Сергеев, Л. И.** Совершенствование программного развития регионального рыбохозяйственного комплекса / Л. И. Сергеев // Рыбное хозяйство. – 2015. – № 6. – С. 52–55. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

252. **Серёгин, С. С.** Активизация государственного воздействия как фактор повышения конкурентоспособности рыбной отрасли / С. С. Серёгин // Рыбне господарство України. – 2010. – № 4. – С. 42–48. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

253. **Серёгин, С. С.** Механизм управления конкурентоспособностью предприятий рыбной отрасли / С. С. Серёгин // Рыбне господарство України. – 2013. – № 3 (86). – С. 66–76. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

254. **Смирнюк, Н. І.** Аналіз виробництва риби та рибної продукції в Україні на сучасному етапі становлення ринкових відносин / Н. І. Смирнюк, І. В. Буряк, Л. В. Товстенко // Рибогосподарська наука України. – 2013. – № 3. – С. 79–88. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2013\\_3\\_11](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2013_3_11) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.

Метою досліджень було проведення аналізу виробництва риби і рибної продукції в Україні та визначення аспектів успішного функціонування рибної продукції на внутрішньому ринку України на сучасному етапі становлення ринкових відносин.

255. **Соловйов, І. О.** Ринок риби: вивчення проблематики споживання населенням продовольчих товарів / І. О. Соловйов, Ю. А. Сергеева, Є. С. Денєжкіна // Маркетинг в Україні. – 2005. – № 2 (30). – С. 8–14.

256. **Сташишен, М. С.** Економічні проблеми відродження рибного господарства України / М. С. Сташишен // Рыбне господарство України. – 2012. – № 4. – С. 42–48. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету водного господарства та природокористування : [https://nuwm.edu.ua/MySQL/page\\_lib.php](https://nuwm.edu.ua/MySQL/page_lib.php) (дата звернення: 16.04.2021). – Назва з екрана.



257. **Стасишен, Н.** Исследование отраслевого тренда в евроинтеграции Украины как морской державы / Н. Стасишен, В. Бобырев, С. Изотов // *Економіст.* – 2014. – № 1 (327). – С. 14–19. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета :

<http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 24.04.2021). – Название с экрана.

258. **Фесенко, О. О.** Мезоекономічний розвиток аквакультури в Україні: проблеми та перспективи [Електронний ресурс] / О. О. Фесенко, Л. Є. Купінець // *Економіка АПК.* – 2015. – № 2. – С. 28–35. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/E\\_apk\\_2015\\_2\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/E_apk_2015_2_6) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Проведено аналіз чинної інституціональної бази, що регламентує аквакультурну діяльність. Досліджено характер і результати взаємодії основних чинників впливу при функціонуванні регіонально-галузевої системи аквакультури на основі репрезентативного досвіду Одеської області. Аналіз сфокусований на товарній аквакультурі та системі відтворення водних біоресурсів як найвагоміших складових аквакультурної діяльності. Визначено перешкоди й систематизовані деструктиви розвитку цих складових з позиції інтересів мезорівня управління аквакультурою. Сформовано конструктивні вектори трансформації чинного інституціонального базису функціонування аквакультури на принципах децентралізації управління та посилення статусу регіонів.

259. **Чичельницький, Е. Ю.** Внешний рынок мясной, молочной и рыбной продукции / Е. Ю. Чичельницький // *Пищевая промышленность.* – 2007. – № 5. – С. 50–52.

260. **Шарко, М.** Современное состояние сырьевой базы рыбопромышленных предприятий Украины / М. Шарко, Е. Оболенцева // *Економіст.* – 2010. – № 3. – С. 41–43.

На основе анализа экономических проблем сырьевой базы рыбопромышленных предприятий вскрыты причины сложившейся ситуации, определены пути и направления сохранения конкурентных позиций рынка рыбных товаров.

261. **Ширай, О. С.** Методика оценка и учета поступления производственных запасов на предприятиях рыбной промышленности / О. С. Ширай // *Рибне господарство України.* – 2008. – № 7 (спец. вып. ). – С. 62–65. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.



262. **Шпаченков, Ю. А.** Долгосрочные конкурентные преимущества рыбной промышленности и хозяйства России: сущность, направления формирования и развития, роль государства / Ю. А. Шпаченков, А. Н. Силкин, Л. В. Гоголина // Рыбное хозяйство. – 2011. – № 3. – С. 20–23. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

263. **Яковлев, В.** Особливості демонополізації у рибному господарстві України / В. Яковлев // Економіка України. – 1995. – № 7 – С. 26–35.

264. **Яркина, Н. Н.** Эффективное управление предприятиями рыбного хозяйства Украины через призму мировой рыбохозяйственной практики [Электронный ресурс] / Н. М. Яркина // Економічний форум. – 2013. – № 3. – С. 149–156. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor\\_2013\\_3\\_26](http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecfor_2013_3_26) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

265. **Яркина, Н. Н.** Рыбное хозяйство Украины как часть мирового рыбохозяйственного комплекса: тенденции, проблемы, перспективы / Н. Н. Яркина // Економічний часопис – XXI. – Київ, 2013. – № 3-4 (1). – С. 75–78. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 24.04.2021). – Название с экрана.

266. **Яркина, Н. М.** Стратегія управління рибогосподарською діяльністю / Н. М. Яркина // Економіка України. – 2014. – № 2. – С. 63–70.

Показано необхідність стратегічного управління рибогосподарською діяльністю; визначено рівні стратегічного управління; сформульовано місію, стратегічні цілі та завдання рибогосподарської діяльності; обґрунтовано базисні стратегії управління рибним господарством та його суб'єктами; визначено відповідні елементи механізму реалізації стратегії управління рибогосподарською діяльністю.

267. **Ярошевич Т. С.** Український ринок риби та морепродуктів: проблеми та перспективи [Електронний ресурс] / Т. С. Ярошевич, О. В. Пахолук // Товарознавчий вісник. – 2020. – Вип. 13. – С. 40–51. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis\\_2020\\_13\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2020_13_6) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

Мета дослідження полягає в аналітичній оцінці сучасного стану та напрямів розвитку українського ринку риби й морепродуктів і визначенні як негативних, так і позитивних тенденцій його функціонування.



## Розділ 5. Характеристика й особливості хімічного складу харчової цінності риб та морепродуктів

### Книги, навчальні видання, довідники

268. **Биотехнология** морепродуктов: учебник / Л. С. Байдалинова и др. ; ред. О. Я. Мезенова. – Москва: Мир, 2006. – 559 с. – Режим доступа к Электронному каталог Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

Приведены биохимическая характеристика гидробионтов как сырья для получения комплексов биологически активных веществ, технологии комбинированных и аналоговых продуктов, обладающих биологической активностью. Даны научные основы процессов в биотехнологии морепродуктов. Охарактеризованы технологические направления получения и применения ключевых биоизделий из органов и тканей гидробионтов - белковых и аналоговых продуктов, препаратов на основе липидов, ферментов и ингибиторов, витаминов и их комплексов, биополимеров-структурообразователей, высокоминерализованных концентратов, комбинированных поликомпонентных композиций.

269. **Бредихина, О. В.** Научные основы производства рыбопродуктов: учеб. пособие / О. В. Бредихина, М. В. Новикова, С. А. Бредихин. – Москва: КолосС, 2009. – 152 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

Изложены научные основы производства рыбопродуктов. Представлены классификация сырья, продуктов, вырабатываемых из рыбного сырья и нерыбных объектов промысла, технология производства новых видов белковой пищи из рыбного сырья. Приведены классификация БАВ и БАД из водных биологических ресурсов и технологии переработки вторичных сырьевых ресурсов.

270. **Гаевская, А. В.** Паразитология и патология рыб: энцикл. слов.-справ. / А. В. Гаевская; Институт биологии южных морей им. А. О. Ковалевского НАН Украины. – 2-е изд., доп. и перераб. – Севастополь: ЭКОСИ-Гидрофизика, 2006. – 396 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

Представлено более 3 300 статей по различным аспектам паразитологии и патологии рыб, инфекционным, инвазионным и алиментарным заболеваниям выращиваемых и аквариумных рыб, методам их профилактики и терапии, а также по болезням рыб в естественной среде. Приведены краткие сведения о возбудителях болезней, о морфологии, анатомии и физиологии рыб, о наиболее распространенных семействах и родах промысловых морских и пресноводных рыб. Освещены проблемы загрязнения водоемов и влияние факторов среды на развитие тех или иных заболеваний.



271. **Дехтярьов, П. А.** Фізіологія риб : підручник / П. А. Дехтярьов, М. Ю. Євтушенко, І. М. Шерман. – Київ : Аграрна освіта, 2008. – 342 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Увагу приділено фізіологічним основам продуктивності риб, розкриттю механізмів нейрогуморальної регуляції фізіологічних функцій, внутрішньому середовищу риб і його регуляції. Вивчено закономірності життєвих процесів риб на різних структурних рівнях. Визначено фізіологічні передумови підвищення ефективної раціональної експлуатації іхтіофауни та риб, що є об'єктами аквакультури. Розкрито зміст понять загальної, вікової, спеціальної, еволюційної й екологічної фізіології. Наведено методи дослідження фізіології риб. Розглянуто питання прикладної фізіології риб, зокрема, дихання, травлення, обміну речовин й енергії, фізіології шкіри, розмноження, стресу й адаптації у риб.

272. **Дячук, Т. И.** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник / Т. И. Дячук; под ред. В. Н. Кисленко. – Москва: Колос С, 2008. – 365 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

Приведены классификация водных животных, их морфологическая характеристика, технологические требования, предъявляемые к рыбе и другим гидробионтам. Рассмотрены правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы свежей клинически здоровой, свежей при заразных болезнях и после всех видов ее переработки, а также раков и ракообразных. Изложены методы определения возбудителей паразитарных заболеваний рыбы и других водных животных и их ветеринарно-санитарная экспертиза при гельминтозах. Рассмотрены пороки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

273. **Ефимов, А.** Рыба и морепродукты / А. Ефимов, В. Ковалев, Т. Шарова. – Москва: Ресторанные ведомости, 2004. – 248 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

В книге представлены: классификация, способы обработки и приготовления, а также правила выбора сырья и критерии его качества. Также книга содержит комментарии шеф-поваров ведущих московских ресторанов и экспертов компаний-поставщиков.





274. **Иванов, А. А.** Физиология рыб: учеб. пособие / А. А. Иванов. – Москва: Мир, 2003. – 279 с. – Режим доступа к Электронному каталог Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

Рассмотрена физиология рыб. Описаны осморегуляция рыб, деятельность их почек и жабр, сенсорные системы (зрение, слух и др.). Дана характеристика нервной системы, кожного покрова, движения рыб. Изложены особенности кровообращения, газообмена, пищеварения. Уделено внимание физиологическим основам искусственного питания рыб, физиологии их воспроизводства. Охарактеризованы эндокринная система рыб, их иммунитет, поведение в различных условиях, стрессовое состояние и т.д.

275. **Ковбасенко, В. М.** Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва : навч. посібник: в 2 т. Т. 2 / В. М. Ковбасенко. – Київ : Інкос, 2006. – 536 с.

В посібнику в більш повній і доступній формі висвітлені питання організації та проведення ветеринарно-санітарної експертизи сировини та продуктів тваринництва, відповідно до міжнародних вимог, що буде сприяти підвищенню якості підготовки лікарів ветеринарної медицини з спеціалізації "Ветсанекспертиза".

276. **Козлов, А. П.** Рыба та рибні товари : навч. посібник / А. П. Козлов, В. А. Павлова, В. Д. Малигіна; Дніпропетровський університет економіки та права. – Дніпро, 2008. – 280 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана. Висвітлено особливості будови тіла, класифікацію, хімічний склад і харчову цінність м'яса основних видів промислових рыб. Розкрито вимоги до пакування, транспортування, зберігання, порядку приймання за кількістю та якістю, способах охолодження та заморожування риби. Наведено інформацію про солоні, мариновані, сушені, в'ялені та копчені рибні товари. Надано товарознавчу характеристику напівфабрикатів і кулінарних виробів з риби та нерибних об'єктів водного промислу.

277. **Константинова, Л. Л.** Сырье рыбной промышленности: учеб. пособие / Л. Л. Константинова, С. Ю. Дубровин. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2005. – 240 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

В книге рассмотрены основное сырье и материалы рыбной промышленности. Дана технологическая характеристика сырья (рыб, беспозвоночных, морских млекопитающих и морских растений), приводятся сведения по химическому составу тканей гидробионтов, пищевой и биологической ценности их, изложены теоретические основы консервирования и др. Учебное пособие предназначено для студентов и аспирантов по специальностям 271000 "Технология рыбы и рыбных продуктов", 271500 "Пищевая биотехнология", а также для научных и инженерно-технических работников научно-исследовательских и перерабатывающих предприятий рыбной отрасли.



278. **Куранова, И. И.** Промысловая ихтиология и сырьевая база рыбной промышленности / И. И. Куранова, П. А. Моисеев. – Москва : Пищевая промышленность, 1973. – 152 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

279. **Кушніренко, Н. М.** Сировина і матеріали рибної промисловості: навч. посібник до лаб. занять / Н. М. Кушніренко, А. С. Паламарчук; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2019. – 59 с. – Режим доступа до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

Набуття глибоких знань стосовно іхтіологічних та технохімічних властивостей сировини водного походження, набуття навичок самостійного орієнтування у виборі сировини для виробництва того або іншого виду продукції, з огляду на його якісні та кількісні показники, поєднання питань теорії і практики досягається в процесі активної самостійної роботи над навчальним матеріалом при підготовці до лабораторних занять, а також при виконанні домашніх завдань з курсу «Сировина та матеріали рибної промисловості».

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

В книге обобщены результаты многолетних исследований автора, а также литературные сведения об иммунитете рыб. Книга состоит из трех частей. Первая часть посвящена гуморальным факторам врожденного иммунитета: комплементу, пропердину и лизоциму. Дается современное представление о природе, физико-химических свойствах, биологической активности и механизмах действия каждого из них. Наиболее подробно рассмотрен комплемент у рыб различных таксономических категорий, в том числе и у систематически близких видов. Специальный раздел посвящен количественной характеристике активности комплемента у рыб различных экологических и возрастных групп. Во второй части книги собраны материалы по антителигенезу у рыб. Дано современное представление о морфологических и биохимических основах реакции рыб на антигенный стимул.

281. **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.

282. **Маслова, Г В.** Реология рыбы и рыбных продуктов / Г. В. Маслова, А. М. Маслов. – Москва: Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 216 с.

283. **Моисеев, П. А.** Промысловая ихтиология и сырьевая база рыбной промышленности / П. А. Моисеев, И. И. Куранова; 2 изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая и легкая промышленность, 1983. – 184. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли: <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.



284. **Морфологія** риб : навч. посібник / О. М. Клименко, В. Т. Хомич, Н. І. Вовк, Г. П. Воловик; Український державний університет водного господарства та природокористування. Каф. вод. біоресурсів. – Рівне, 2002. – 106 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено загальні відомості про морфологію риб і круглоротих, їх зовнішню будову, внутрішню організацію. Проаналізовано вплив факторів зовнішнього середовища на соматичні ознаки риб. Розкрито суть понять морфології, загальної іхтіології. Запропоновано класифікацію форм залежно від їх віку, фізіологічного стану та місця проживання. Проаналізовано вплив статевого диморфізму на розміри риб. Розглянуто функції їх серцево-судинної системи.

285. **Наконечна, М. Г.** Хвороби риб з основами рибництва: посібник / М. Г. Наконечна, О. Ф. Петренко, В. П. Постой; Національний аграрний університет. – Київ : Наук. світ, 2003. – 222 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана. Викладено основи біології риб та рибництва, описано особливості їх анатомії та фізіології. Наведено загальні відомості про хвороби ставових риб, зокрема, вірусні, бактеріальні, інвазійні, мікози та незаразні.

286. **Павлоцкая, Л. Ф.** Пищевая, биологическая ценность и безопасность сырья и продуктов его переработки: учебник / Л. Ф. Павлоцкая, Н. В. Дуденко, В. В. Евлаш. – Киев: 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.

287. **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 : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

В учебном пособии рассмотрены направления переработки рыбного сырья и нерыбных морепродуктов, а также их потребительская ценность и характеристика химического состава. Приведен технологический ассортимент основных групп рыбных товаров. Описаны процессы формирования, сохранения и оценки их качества.



288. **Родина, Т. Г.** Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: учебник / Т. Г. Родина. – Москва : Академия, 2007. – 400 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

Приведены сведения о производстве и потреблении продуктов, вырабатываемых из объектов водного промысла. Изложены основы научной систематизации рыб и нерыбных объектов промысла. Описаны состав, питательные свойства рыбных товаров и морепродуктов. Рассмотрены товароведческая характеристика ассортимента, стандартизация качества, кодирование, гигиенические требования к безопасности продуктов, экспертиза качества товаров, особенности ассортимента импортируемой продукции, факторы, формирующие качество, процессы, протекающие при хранении, их влияние на качество, меры предупреждения дефектов.

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

290. **Сафронова, Т. М.** Сырье и материалы рыбной промышленности : учебник / Т. М. Сафронова. – Москва: Агропромиздат, 1991. – 191 с.

Рыбы. Морфометрическая характеристикам массовый состав. Структурно-механические характеристики. Теплофизические свойства. Электрофизические, оптические и акустические свойства. Химический состав. Факторы, влияющие на химический состав. Органолептические свойства. Гигиенические характеристика. Пищевая ценность рыбы. Выбор путей направления рыбы в обработку.

291. **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.



292. **Справочник** по физиологии рыб: справочное издание / А. А. Яржомбек, В. В. Лиманский, Т. В. Щербина. – Москва: Агропромиздат, 1986. – 192 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

В учебнике в соответствии с программой изложены вопросы, дающие представления об основных физиологических процессах, протекающих в организме рыб, приведено понятие о гомеостазе, системах регуляции, работе различных органов и систем рыб. Дано представление о биотоках, значении крови, лимфы, тканевой жидкости, желез внутренней секреции и т. д.

293. **Технология** продуктов из гидробионтов: учебник / С. А. Артюхова, В. Д. Богданов, В. М. Дацун, Є. Н. Ким; 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. Предназначен для студентов ВУЗов по специальности «Технология рыбы и рыбных продуктов».

294. **Товароведение** продовольственных товаров: жиры, мясо, рыба, концентраты: учебник / В. И. Варибрус, Ю. Ф. Заяс, Н. Т. Смольский, Д. Д. Бакзевич. – изд. 2-е, перераб. – Москва: Экономика, 1978. – 360 с. Рассматриваются химический состав и пищевая ценность жиров, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов, их ассортимент, схемы производства, процессы, происходящие в продуктах при хранении и транспортировании, рациональные условия хранения.

295. **Товарознавство** риби та рибних продуктів: навч. посібник / А. А. Дубініна, В. М. Онищенко, М. О. Янчева, Т. М. Попова. – Київ : ЦУЛ, 2012. – 336 с.

Наведено загальні відомості про класифікацію та характеристику основних сімейств промислових риб, будову тіла, масовий склад, промисловий розподіл, хімічний склад м'яса та харчову цінність, хвороби риб. Особливу увагу приділено узагальненню сучасних тенденцій і перспектив розвитку ринку та технології рибних товарів, шляхів розширення їх асортименту, формування якості та безпечності протягом усього життєвого циклу.

296. **Уитон, Ф. У.** Производство продуктов питания из океанических ресурсов: В 2-х т. : пер. с англ. Т. 1 / Ф. У. Уитон, Т. Б. Лосон ; под ред. В. П. Быкова. – Москва: Агропромиздат, 1989. – 350 с.

297. **Уитон, Ф. У.** Производство продуктов питания из океанических ресурсов: В 2-х т. : пер. с англ. Т. 2 / Ф. У. Уитон, Т. Б. Лосон; под ред. В. П. Быкова. – Москва: Агропромиздат, 1989. – 415 с.



298. **Уклистый, Г. М.** Микробиология рыбы и рыбных продуктов: учебник / Г. М. Уклистый, Н. П. Мартемьянова. – Москва: Пищевая промышленность, 1976. – 143 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

299. **Химический** состав пищевых продуктов: Справ. таблицы содержания основных пищ. в-в и энергетической ценности блюд и кулинар. изд. / под ред. И. М. Скурихина, И. М. Шатерникова. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.

300. **Химический** состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / под ред. А. А. Покровского. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 228 с.

301. **Шевченко, П. Г.** Основы систематики рибоподібних і риб: навч. посібник / П. Г. Шевченко, Ю. В. Пилипенко. – Херсон. – Київ : Олді-плюс : Вид-во Ліра-К, 2012. – 229 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Висвітлено історію й основи систематики, філогенії іхтіофауни. Наведено методи визначення та встановлення окремих таксономічних груп рибоподібних і риб. Викладено матеріали про загальну характеристику класів, які об'єднують рибоподібних і риб (зокрема, нині існуючі класи Круглороті, Хрящові та Кісткові риби), подано характеристику їх систематичної організації, особливостей екології, походження й еволюції.

302. **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.



## Монографії, розділи кол. монографій

303. **Желтов, Ю. А.** Рыбное сырье для ресторанного дела : монография / Ю. А. Желтов, Е. С. Павлюченко, Н. А. Стреха. – Киев : Инкос, 2011. – 285 с.

В монографии представлены рыбное сырье, выращенных рыб в пресноводных водоемах – это лососевых, осетровых, сиговых, сомовых, кефалевых, карповых и щуковых для ресторанного хозяйства. Представлены материалы значения по выращиванию указанных видов рыб в разных условиях их содержания и влияние скармливания разной питательности естественных и искусственных кормовых продуктов на вкусовые качества выращенных товарных рыб. Представлены: заготовка живой рыбы, ее хранение, схемы разделки туш рыб и некоторые способы художественного оформления блюд в ресторанном деле, приготовление икры и указаны способы изготовления монокормов, комбикормов и кормосмесей как для длительного, так и кратко-срочного процесса выращивания рыбы при получении вкусного мяса при его приготовлении в кухнях ресторанов. Материал книги рассчитан на специалистов ресторанного дела, рыбного хозяйства, комбикормовой промышленности и учащимся высших и средних учебных заведений, которые выращивают рыбу и ее приготавливают для потребления человеком.

304. **Сидоренко, О. В.** Формування асортименту та якості риборослинних продуктів : монографія / О. В. Сидоренко; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2006. – 313 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 15.04.2021). – Назва з екрана.

Узагальнено результати теоретико-експериментальних досліджень щодо хімічного складу та харчової цінності сировини для виробництва функціональних риборослинних продуктів, методи ідентифікації й експертизи якості досліджуваних товарів. Висвітлено наукові засади регулювання складу та структури нових продуктів, режимів стерилізації з використанням нових видів тари, елементи системи контролю небезпечних ситуацій за критичними контрольними точками процесу виробництва та системи управління якістю. Розкрито методологію комплексної оцінки якості та конкурентоспроможності продовольчих товарів.



### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

305. **Сидоренко, О. В.** Наукове обґрунтування і формування споживних властивостей продуктів з прісноводної риби та рослинної сировини: автореф. дис... д-ра техн. наук: 05.18.15 / Сидоренко Олена Володимирівна; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2009. – 37 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана. Визначено ефективність комбінування прісноводної рибної та рослинної сировини з метою збільшення вмісту калію, марганцю, заліза, бромю, селену, йоду в риборослинних консервах і паштетах, високого ступеня збереженості токоферолів риборослинних продуктів, що надзвичайно важливо для гальмування процесів окиснення ліпідів. Встановлено закономірності впливу мікронутрієнтного складу рослинної сировини на підвищення коефіцієнтів ефективності використання ліпідів, білків, стійкості ліпідів риборослинних продуктів під час зберігання, зниження значення коефіцієнта амінокислотного скору. Розроблено методологію прогнозування змін якості рибної сировини та риборослинних продуктів залежно від часу та температури в процесі товароруку.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

306. **Сидоренко, О. В.** Наукове обґрунтування і формування споживних властивостей продуктів з прісноводної риби та рослинної сировини : дис. ... д-ра техн. наук: 05.18.15 / Сидоренко Олена Володимирівна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2009. – 327 арк. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.

307. **Федоненко, Е. В.** Эколого-физиологическая характеристика основных промысловых видов рыб Запорожского водохранилища в условиях антропогенного загрязнения : дис. ... канд. с.-х. наук: 06.00.24 / Федоненко Елена Викторовна ; Днепропетровский университет. – Днепропетровск, 1995. – 145 л. – Режим доступа к Электронному каталог Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

### Статті з наукових та фахових видань

308. **Абрамова, Л. С.** Пути рационального использования сырьевых ресурсов рыбного хозяйства страны / Л. С. Абрамова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 6–10.





309. **Баланс** рыбного и растительного сырья в рыбопродуктах / Е. Е. Иванова, Н. А. Одинец, А. С. Лазорская, Е. В. Басова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3. – С. 29–31.

Представлены рекомендуемые для конструирования сбалансированных по составу рыбопродуктов овощи и фрукты. Показана пищевая ценность разработанных сбалансированных по составу рыбопродуктов.

310. **Басова, Е. В.** Термохимическая характеристика клариевого сома / Е. В. Басова, Е. Е. Иванова, В. Я. Скляр // Известия вузов. Пищевая технология. – 2013. – № 5-6. – С. 18–20. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

311. **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.

312. **Будова** печінки окремих видів прісноводних риб / Н. М. Присяжнюк и др. // Науковий вісник ветеринарної медицини : збірник наукових праць Білоцерківського національного аграрного університету. – 2013. – Вип. 11. – С. 129–132. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

313. **Бузевич, І. Ю.** Біологічна характеристика популяції сазана (*Syrpinus carpio* L.) Каховського водосховища / І. Ю. Бузевич // Таврійський науковий вісник. – 2012. – Вип. 78. – С. 144–149. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

314. **Виннов, А.** Торможение ферментативного гидролиза белковых веществ в субстратах из черноморской атерины / А. Виннов // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 1. – С. 18–22.

Представлена оценка диффузионного торможения ферментативного гидролиза белков вязких субстратов препаратом протосубтилин ГЗХ. Приведен химический состав субстратов на основе мышечной ткани черноморской атерины. Построены кривые ферментализации, для которых наблюдается диффузионное торможение. Получены значения теоретической и практических кажущихся констант Михаэлиса.



315. **Голембовська, Н.** Харчова цінність коропа і товстолобика осіннього вилову / Н. Голембовська, Т. Лебська // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 2. – С. 11–15.

Наведено результати досліджень хімічного, жирнокислотного, амінокислотного та мінерального складу.

316. **Головко, М. П.** Біологічна цінність прісноводної риби Кременчуцького водосховища [Електронний ресурс] / М. П. Головко, Т. М. Головко, Л. О. Крикуненко // Харчова наука і технологія. – 2017. – Т. 11, вип. 3. – С. 53–60. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2017\\_11\\_3\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2017_11_3_8) (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

У статті проведено аналіз літературних джерел та власних досліджень щодо показників біологічної цінності прісноводної риби Кременчуцького водосховища. Показано доцільність використання цієї сировини для розширення асортименту біологічно цінної харчової продукції. Дані види риб відрізняються високими репродуктивними можливостями, швидким зростанням, низькими кормовими витратами, що робить їх цінними перспективними об'єктами вирощування та промислової переробки. Наведено результати досліджень хімічного, жирнокислотного, амінокислотного та мінерального складу м'яса коропа, товстолобика та ляща, показники їхньої безпеки.

317. **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.

318. **Дуденко, Н. В.** Аналіз пищевой и биологической ценности отходов переработки рыбного сырья [Електронний ресурс] / Н. В. Дуденко, Б. А. Паникарова, В. Г. Горбань // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 6 (7). – С. 39–41. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv\\_2015\\_6\(7\)\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_6(7)_12) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

319. **Заплетников, И. Н.** Исследование морфометрических и механических характеристик хамсы / И. Н. Заплетников, Д. В. Степанов // Рибне господарство України. – 2010. – № 2. – С. 58–61. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 27.04.2021). – Название с экрана.

320. **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.

321. **Зуб, В. И.** Перспективы развития сырьевой базы рыбной отрасли на Кубани / В. И. Зуб, Н. А. Студенцова, Л. Г. Бондаренко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 1 (254). – С. 22–24.



322. **Иванова, Е. Е.** 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.
323. **Исследование** биологической ценности и функционально-технологических свойств перспективных объектов аквакультуры / Р. В. Артемов, М. В. Арнаутов, А. В. Артемов, Е. С. Коноваленко // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 1. – С. 74–77. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
324. **Кананович, Т. Ю.** Характеристика некоторых физиолого-биохимических и рыбохозяйственных показателей сеголетков селекционного зеркального карпа [Электронный ресурс] / Т. Ю. Кананович // Рибогосподарська наука України. – 2012. – № 2. – С. 99–103. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2012\\_2\\_18](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2012_2_18) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
325. **Каредин, Е. П.** Сырьевая база рыбной промышленности Дальневосточного бассейна на период до 2015 года / Е. П. Каредин, Л. А. Борец // Рыбное хозяйство. – 2001. – № 6. – С. 18–19. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
326. **Лебская, Т.** Технологическая характеристика карася, обитающего в водоемах Украины / Т. Лебская, М. Ротко // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 4. – С. 32–35.
327. **Лебська, Т. К.** Визначення біологічної цінності білка фаршевих виробів із гідробіонтів / Т. К. Лебська, С. Л. Козлова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 300–308.
328. **Липидный** профиль жира африканского сома *Clarias gariepinus* / Е. А. Смирнова, А. А. Кочеткова, И. Н. Воробьева и др. // Масложировая промышленность. – 2012. – № 4. – С. 26–29.
329. **Лисовой, В. В.** Состояние и перспективы производства комбинированных и формованных продуктов на основе рыбного сырья / В. В. Лисовой, Е. Е. Иванова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 13–15.



330. **Маєвська, Т. М.** Амінокислотна сбалансованість білків промитих рибних фаршів / Т. М. Маєвська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ, 2015. – Т. 21, № 2. – С. 197–202.

У статті представлено результати кількісного аналізу амінокислотного складу фаршів з прісноводної риби. Показано, що при використанні води з незамінних амінокислот спостерігається найбільша кількість лізину, найменша — валіну, а при використанні електроактивованих водних систем — найбільша кількість лізину, найменша — ізолейцину та метіоніну.

331. **Маєвська, Т.** Оптимізація процесу вилучення білкових речовин із рибної маси / Т. Маєвська, О. Віннов // Товари і ринки. – 2013. – № 1. – С. 63–69. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2013\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2013_1_8) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

Одержано математичну модель (рівняння регресії), яка адекватно описує процес промивання водою сировини із дрібного коропа. Визначено ступінь впливу температури води, гідромодуля, тривалості та кількості циклів промивання на концентрацію білкових речовин у промивній рідині та встановлено оптимальні режими технологічного процесу.

332. **Мезенова, О. Я.** Биотехнологии новых функциональных продуктов на желатиновой основе из вторичного рыбного сырья / О. Я. Мезенова, Б. Н. Семенов, М. В. Матковская // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 6. – С. 92–96. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

333. **Мишанина, Л. А.** Жирнокислотный состав мышечной ткани речной молодежи атлантического лосося *Salmo salar* L. Кольского полуострова / Л. А. Мишанина // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 3. – С. 124–126. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

334. **Одарченко, Д. М.** Вплив операцій попередньої підготовки на якісні характеристики рибної сировини / Д. М. Одарченко, В. В. Гордієнко, К. В. Сподар // Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування. – 2011. – С. 106–107. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.



335. **Павловская, Л. М.** Прудовая рыба – перспективное сырье для промышленной переработки / Л. М. Павловская, Л. А. Гапеева // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2018. – Т. 11, № 3 (41). – С. 85–95. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

336. **Перспективы** производства имитированных рыбных продуктов из гидробионтов / Т. А. Маноли, О. А. Глушков, Я. О. Барышева, Н. В. Чибич // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса, 2015. – Вип. 48. – С. 52–56. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

337. **Петренко, О. Д.** Йод і селен у продуктах моря: оцінка результатів дослідження / О. Д. Петренко, Т. І. Мельниченко // Довкілля та здоров'я. – 2014. – № 1. – С. 22–26. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

За результатами досліджень встановлено значні коливання вмісту йоду та селену в зразках риби і морепродуктів, відібраних в різних пунктах роздрібної торгівлі Києва та Київської області. Встановлені також значні розходження одержаних даних з розрахунковими показниками. Найбільш на вміст йоду і селену впливають дотримання умов зберігання замороженої продукції в торговій мережі, вид кулінарної обробки і внесення збагачувальних добавок (наприклад, йодованої солі). Найнадійнішим джерелом йоду і селену із продуктів моря є морські водорості, які навіть після кулінарної обробки відзначаються достатньо високим рівнем мікроелементів.

338. **Полещук, О. Б.** Інноваційні шляхи розвитку виробництва продовольства із рибної сировини / О. Б. Полещук, Д. М. Ткаченко // Мясное дело. – 2013. – № 3-4 (131-132) – С. 20–21.

339. **Сидоренко, Е.** Витаминный залив. Биологическая ценность белков заливной рыбной продукции / Е. Сидоренко, Р. Москалюк, Ю. Павлюченко // Food technologies & equipment. Пищевые технологии и оборудование. – 2011. – № 1-2. – С. 34–37. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгового-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.



340. **Сидоренко, О.** Біологічна цінність вторинної рибної сировини [Електронний ресурс] / О. Сидоренко, А. Туніцька // Товари і ринки. – 2012. – № 1. – С. 144–150. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2012\\_1\\_20](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2012_1_20) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено результати дослідження морфологічного складу риби свіжої (товстолобика білого й строкатого) та біологічної цінності вторинної рибної сировини після розбирання (голови, плавці, кістки). Проаналізовано амінокислотний склад білків вторинної рибної сировини, встановлено її високу біологічну цінність і перспективність використання для виробництва натуральних структуроутворювачів.

341. **Ферментные** препараты для биомодификации белковых систем нетрадиционного сырья рыбной промышленности / Л. В. Антипова, Г. А. Хаустова, Л. Х. До, О. П. Дворянинова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 12. – С. 29–31.

В статье исследовано действие ферментных препаратов на биополимерные системы и структуру кожи, чешуи и плавательного пузыря исследуемых прудовых рыб; доказано, что не все ферменты, обладающие высокой протеолитической активностью, при обработке коллагенсодержащего сырья дают должный эффект; установлено, что протеолитические ферментные препараты протосубтилин ГЗх и амилосубтилин ГЗх имеют способность к гидролизу белков, имеющих сложную конформацию и высокую устойчивость.

342. **Шлемин, А. В.** Актуальные проблемы развития сырьевой и технологической базы производства пищевой рыбной продукции / А. В. Шлемин, И. С. Будченко, В. П. Степанов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 1 (307). – С. 5–8.

343. **Шнар, В. Н.** Состояние сырьевой базы промысловых видов рыб на подводных горах открытой части северной Атлантики / В. Н. Шнар, Е. М. Гербер, А. М. Сафронов, А. П. Малышко // Рыбное хозяйство. – 2011. – № 3. – С. 47–50. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН: [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

344. **Шокина, Ю. В.** Актуальные аспекты переработки ската колючего на пищевые цели / Ю. В. Шокина, Н. Е. Обухова, В. В. Щетинский // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 1. – С. 107–111. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.



345. **Югай, Т. В.** Физиолого-биохимическая характеристика щуки (*Esox lunnaeus*, 1758) при инвазии *Trienophorus nodulosus* / Т. В. Югай, В. В. Проскурина // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 6. – С. 80–82. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
346. **Якубчак, О. М.** Біологічна цінність і токсичність м'яса риби після стану гіпобіозу / О. М. Якубчак, Г. В. Козловська, Т. В. Таран, С. В. Терещенко и др // Науковий вісник Національного аграрного університету. – 2004. – Вип.75. – С. 257–260. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
347. **Яржомбек, А. А.** Факторы, влияющие на качество сырья при добыче дальневосточных лососей / А. А. Яржомбек // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 2. – С. 64–65. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.



## 6.1. Загальні питання

### Книги, навчальні видання, довідники

348. **Васюкова, А. Т.** Переработка рыбы и морепродуктов: учеб. пособие / А. Т. Васюкова. – Москва: Дашков и К\*, 2009. – 104 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

В предлагаемом учебном пособии рассматриваются вопросы переработки различных видов рыб и нерыбных морепродуктов. Приведены традиционные и современные технологии холодильного хранения, посола, вяления, сушки, копчения и консервирования прудовой и океанической рыбы. Предложены технологические приемы приготовления рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий. Даны современные направления производства рыбных фаршевых изделий и использования пищевых отходов. Обоснованы рецептуры, приведены основные параметры технологических процессов, даны качественная оценка готовой продукции, условия и сроки хранения. Приведены дефекты готовой рыбной продукции.

349. **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 риби 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 рыбних напівфабрикатів і кулінарних виробів. Дано сучасні напрямки виробництва рыбних фаршевих виробів і використання харчових відходів. Обґрунтовано рецептури, подано основні параметри технологічних процесів і якісну оцінку готової продукції, умови і терміни зберігання.

350. **Григорьев, А. А.** Введение в технологию отрасли. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / А. А. Григорьев, Г. И. Касьянов. – Москва : КолосС, 2008. – 112 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения : 21.04.2021). – Название с экрана.

Приведены требования, предъявляемые на современном этапе к выпускнику высших учебных заведений, получившему квалификацию инженера-технолога рыбной промышленности по специальности «Технология рыбы и рыбных продуктов». Описаны организация и развитие производственного потока как системы технологических процессов. Дана общая характеристика основных технологических процессов обработки рыбы на промысловых судах и береговых рыбоперерабатывающих предприятиях.





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

Учебное пособие освещает все вопросы технологии производства, товароведения, экспертизы и сертификации рыбы и рыбопродуктов. Пособие содержит классификацию, потребительские характеристики, особенности технологий, упаковки, маркировки, транспортировки, хранения, экспертной оценки всех рыбных продуктов. Для студентов, специалистов рыбоперерабатывающих предприятий, работников торговых предприятий и санитарных служб.

352. **Микитюк, П. В.** Технологія переробки риби / П. В. Микитюк. – Київ : 1999. – 128 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

353. **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: 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.

354. **Сарафанова, Л. А.** Применение пищевых добавок в переработке мяса и рыбы / Л. А. Сарафанова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2007. – 256 с. Информация, изложенная в предлагаемой книге, поможет технологам мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности в разработке новых продуктов с использованием пищевых добавок, улучшении качества и снижении себестоимости уже производимых изделий, а также позволит осознанно подходить к выбору комплексных пищевых добавок.

355. **Справочник** технолога рыбной промышленности Т. 1 / сост. : С. И. Гакичко, К. М. Фомичева, А. А. Кардашева и др. ; под ред. В. М. Новикова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 528 с.

356. **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.

357. **Справочник** технолога рыбной промышленности. Т. 3 / под ред. В. М. Новикова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 501 с.



358. **Справочник** технолога рыбной промышленности Т. 4 / под общ. ред. В. М. Новикова. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 487 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

359. **Технология** переработки рыбы и морепродуктов : учеб. пособие / Г. И. Касьянов, Е. Е. Иванова, А. Б. Одинцов и др. – Ростов на Дону : МарТ, 2001. – 416 с.

В учебном пособии описаны сырье и материалы рыбной промышленности, способы переработки морепродуктов - охлаждение, замораживание, посол, сушка, копчение, изготовление пресервов и консервов.

360. **Технологія** консервної галузі. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посібник / А. Т. Безусов, Г. І. Палвашова, О. М. Мирошниченко та ін. ; за ред. А. Т. Безусова ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : Освіта України, 2018. – 100 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

361. **Технологія** переробки продукції рибництва : навч. посібник / Т. М. Приліпко, В. О. Кадиш, В. Б. Костащ, Ю. В. Костецька, Р. А. Якубаш; Подільський державний аграрно-технічний університет. – Кам'янець-Подільський : Зволейко Д. Г., 2010. – 108 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.  
Висвітлено основні питання про товарознавчу оцінку риби та рибних продуктів, використання прогресивних технологій переробки риби, які дозволяють поєднувати якість готової продукції з високими економічними показниками та допоможуть поглибити та належно засвоїти студентами знання хімічного складу м'яса риби, надати оцінку харчових властивостей готової продукції.



362. **Тюльзнер, М.** Технология рыбопереработки / М. Тюльзнер, М. Кох. – Санкт-Петербург : Профессия, 2011. – 404 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

В книге отражены как традиционные, так и инновационные технологии переработки рыбы: от получения и подготовки сырья, применения добавок до консервирования и упаковки готовой продукции. Отдельные главы посвящены популярным имитационным изделиям, побочным продуктам рыбопереработки, а также применяемым в отрасли ингредиентам. Приведены технологические схемы различных процессов, режимы обработки, рассмотрены некоторые вопросы управления качеством, ассортиментом рыбных изделий, а также санитарно-гигиенические требования к рыбоперерабатывающим предприятиям.

363. **Шалак, М. В.** Технология переработки рыбной продукции : учеб. пособие / М. В. Шалак, М. С. Шашков, Р. П. Сидоренко. – Минск: Дизайн ПРО, 2001. – 240 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

Изложены вопросы контроля производства и оценки качества рыбной продукции. Приведены основные методы органолептических и физико-химических исследований.

364. **Шокина, Ю. В.** Научные основы производства рыбопродуктов : лаб. практикум : учеб. пособие / Ю. В. Шокина. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2003. – 88 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

Курс составлен таким образом, чтобы студент изучил научные основы технологических процессов переработки животного и растительного пищевого сырья и технологий производства основных продуктов питания, а также приобрел навыки расчета основных параметров технологических процессов. В методические указания включены лабораторные работы по разделам «Научные основы производства рыбопродуктов», «Научные основы переработки мяса», «Научные основы производства хлеба» программы курса с вопросами для самопроверки. Дана развернутая информация о каждом процессе.



## Монографії, розділи кол. монографій

365. **Добробабина, Л. Б.** Современные технологии пищевых продуктов из гидробионтов: монография / Л. Б. Добробабина, А. Т. Безусов. – Одесса : Optium, 2008. – 322 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

В роботі сформульована концепція переробки гідробіонтів з використанням біотехнологічних та теплофізичних прийомів і методологія створення продуктів підвищеної біологічної цінності на їх основі; теоретично обґрунтовано та експериментально підтверджено можливість виготовлення консервів з нового об'єкта аквакультури – піленгаса, акліматизованого в лиманах Одеської області; науково обґрунтовано структуру технологічних процесів і параметрів обробки в удосконалених технологіях пресервів і консервів.

366. **Інноваційні** технології переробки риби : монографія / А. А. Мазаракі та ін. ; Київський національний торговельно-економічний університет, Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : КНТЕУ, 2014. – 431 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана.

## Статті з наукових та фахових видань

367. **Белоусова, С. В.** Переработка малоценной рыбы ферментативными методами / С. В. Белоусова, А. А. Запорожский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 48–49.

368. **Гроховский, В. А.** Инновационные технологии переработки гидробионтов арктического региона / В. А. Гроховский // Рыбное хозяйство. – 2010. – № 6. – С. 105–106. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

369. **Евелева, В. В.** Новые направления в производстве продуктов переработки рыбы / В. В. Евелева, А. П. Гамуйло, О. Н. Тимошенко // Пищевая промышленность. – 2008. – № 12. – С. 58–59.

370. **Иванова, Е. Е.** Развитие теории и практики технологий переработки рыб, акклиматизированных на юге России / Е. Е. Иванова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 54–55.

371. **Масліков, М. М.** Способи перероблення риби / М. М. Масліков // Мясное дело. – 2008. – № 2. – С. 18–21.



372. **Назаров, О. Б.** Харчова цінність та методи технологічної переробки пеляді (*Coregonus peled* Gmelin) (огляд) [Електронний ресурс] / О. Б. Назаров, Г. А. Куріненко // Рибогосподарська наука України. – 2016. – № 2. – С. 22–37. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2016\\_2\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2016_2_4) (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

373. **Перспективи** використання технології глибокої переробки ставкової риби [Електронний ресурс] / Г. М. Постнов, В. М. Червоний, М. М. Максименко, А. В. Гулий, О. В. Омельченко, А. І. Апанасенко // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2018. – № 2. – С. 59–65. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Otkhv\\_2018\\_2\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Otkhv_2018_2_10) (дата звернення: 18.04.2021). – Назва з екрана.

Мета статті полягає в обґрунтуванні доцільності застосування технології глибокої переробки ставкової риби та оцінці перспектив використання ультразвукової обробки для інтенсифікації технологічних процесів на прикладі виготовлення рибних бульйонів із кісткових анатомічних частин ставкової риби.

374. **Цибизова, М. Е.** Обоснование рациональной переработки недоиспользованного маломерного рыбного сырья и вторичных ресурсов Волго-Каспийского бассейна / М. Е. Цибизова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 23–26.

## **6.2. Холодильне оброблення риби та морепродуктів**

### **Книги, навчальні видання, довідники**

375. **Аршанский, С. Н.** Холодильные сооружения рыбной промышленности / С. Н. Аршанский, В. И. Матвеев, Э. Я. Синкевич. – Москва : Пищевая промышленность, 1972. – 320 с.



376. **Быкова, В. М.** Справочник по холодильной обработке рыбы / В. М. Быкова, З. И. Белова. – Москва : Агропромиздат, 1986. – 208 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

В справочнике изложены основные сведения о свойствах, химическом составе, пищевой ценности и первичной обработке рыбы-сырца. Рассмотрены особенности применения холода на судах и рыбообрабатывающих предприятиях при производстве охлажденной, подмороженной и мороженой рыбы. Приведены схемы технологических процессов размораживания, холодильного хранения и транспортирования рыбы. Подробно описано холодильное технологическое оборудование. Освещены вопросы качества и упаковки охлажденной и мороженой рыбы. Обобщены сведения по санитарии и гигиене на береговых холодильниках и рефрижераторных судах, а также контролю производства охлажденной и мороженой рыбы. Для специалистов рыбной промышленности.

377. **Жуковский, К.** Холодильная цепь в рыбной промышленности / К. Жуковский; пер. с польск. – Москва: Пищевая промышленность, 1978. – 168 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

378. **Зайцев, В. П.** Холодильная техника в рыбной промышленности : учебник / В. П. Зайцев, А. К. Березина, А. Г. Ионов. – 2-е изд., доп. и перераб. – Москва: Агропромиздат, 1986. – 208 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [https://elc.library.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](https://elc.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

379. **Кан, А. В.** Установки и аппараты для замораживания рыбы и рыбопродуктов / А. В. Кан, В. И. Матвеев. – Москва: Пищевая промышленность, 1967. – 236 с.

В книге дана характеристика современных механизированных и автоматизированных установок и аппаратов для быстрого замораживания рыбы и рыбопродуктов на судах и береговых холодильниках, а также наиболее интересных зарубежных образцов. Приведены технико-экономический анализ работы этих установок и мероприятия по их усовершенствованию. Даны основные расчеты процессов замораживания и морозильных устройств.

380. **Михайлова, Н. Ф.** Совершенствование способов холодильной обработки и хранения рыбы / Н. Ф. Михайлова, Е. М. Родин. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 208 с.



381. **Пискарев, А. И.** Качественные изменения рыбы при замораживании: Научн. сообщ. / А. И. Пискарев, А. К. Каминарская, Л. Г. Лукьяница ; Глав НИИ проект при Госплане СССР, ВНИИхолод. пром-сти им. А. И. Микояна. – Москва : Гос. изд-во торг. лит-ры, 1960. – 40 с.

382. **Родин, Е. М.** Справочник по холодильной обработке рыбы / Е. М. Родин. – Москва: Пищевая промышленность, 1977. – 199 с.

383. **Родин, Е. М.** Холодильная технология рыбных продуктов : учебник / Е. М. Родин. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Агропромиздат, 1989. – 304 с. В учебнике в соответствии с учебной программой даны современные теоретические основы холодильной обработки рыбы. Дано описание нового оборудования по разделыванию, охлаждению, замораживанию и транспортированию рыбы.

384. **Стефановский, В. М.** Размораживание рыбы / В. М. Стефановский. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 190 с.

Изложены особенности процессов и измерений, происходящих при размораживании рыбы и морепродуктов. Рассмотрены пути усовершенствования процесса размораживания. Приведены данные, необходимые для проектных и поверочных расчетов дефростеров (аппаратов для размораживания рыбы), а также для оценки их эксплуатационных возможностей. Для инженерно-технических работников рыбной промышленности и специалистов смежных отраслей агропромышленного комплекса.

385. **Шамрай, В. Л.** Холодильная обработка рыбы на рефрижераторных судах / В. Л. Шамрай. – Москва: Пищевая промышленность, 1971. – 80 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

386. **Эванс, Джудит А.** Замороженные пищевые продукты. Производство и реализация=Frozen Food Science and Technology : пер. с англ. / Джудит 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. В соответствующих разделах приведены рекомендации ведущих специалистов по обеспечению качества продуктов в условиях холодильного хранения, рефрижераторного транспорта и реализации продуктов из охлаждаемых витрин прилавков. Ряд глав посвящен особенностям замораживания и хранения мяса, рыбы, плодоовощной продукции, а также соответствующим нормативным актам в этой области. В книге учтены все этапы холодильной цепи, что позволит специалистам оптимизировать качество готовой замороженной продукции.



## Монографії, розділи кол. монографій

387. **Рогов, И. А.** Криосепарация сырья биологического происхождения: монография / И. А. Рогов, Б. С. Бабакин, Ю. А. Фатыхов. – Рязань : Наше время, 2005. – 288 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

388. **Фатыхов, Ю. А.** Криотехнологии гидробионтов: монография / Ю. А. Фатыхов; Калининградский государственный технический университет. – Калининград: КГТУ, 1999. – 116 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

## Авторефераты дисертацій на здобуття наукового ступеню

389. **Быков, В. П.** Исследование изменения свойств мяса рыбы при замораживании-дефростации: автореф. дис. ... канд. техн. наук / В. П. Быков ; Московский институт народного хозяйства – Москва, 1965. – 18 с.

390. **Грайзи, Жамиль Аффиф.** Холодильная технология рыб и рыбопродуктов: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.14 / Грайзи Жамиль Аффиф ; Одесская государственная академия холода. – Одесса, 1997. – 16 с. – Режим доступа к Электронному каталог Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

Получен обширный обобщающий материал для решения задач анализа протекающих биохимических реакций и формирования качественных изменений в различных видах рыб и рыбопродуктов, последующей оптимизации процессов холодильной технологии, проектирования и эксплуатации техники холодильной обработки и размораживания рыб и рыбного сырья.

391. **Нечаев, С. Н.** Повышение эффективности холодильной обработки рыбы диоксидом углерода: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.04 / Нечаев Сергей Николаевич. – Кемерово, 2013. – 18 с. – Режим доступа к Электронного каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана. В данной работе рассматривается задача о холодильной обработке рыбы (семейства карповых), которая по геометрической форме аппроксимируется полым эллиптическим цилиндром. Причем, теплоотвод при холодильной обработке рыбы происходит, как от внутренней поверхности, так и от наружной.





392. **Онiщенко, В. П.** Наукові основи процесів та апаратів холодильної технології харчових продуктів: автореф. дис... д-ра техн. наук : 05.18.14 / Онiщенко Володимир Петрович; Одеська державна академія холоду. – Одеса, 2001. – 34 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Розроблено узагальнені моделі для опису процесів охолодження, заморожування, розморожування різної харчової сировини (м'ясної, рибної) та продуктів, процесів усихання, що відбуваються в камерах холодильників, окремих тунелях та апаратах потокової холодильної обробки. Апробацію математичних моделей проведено на численному експериментальному матеріалі. Висвітлено методики проектування поточкових апаратів і тунелів холодильної обробки з узгодженням цілей холодильної технології та можливостей охолоджувальних систем. Апробацію розроблених методик проведено шляхом модернізації охолоджувальних систем, техніко-технологічної експертизи багатьох діючих промислових холодильників, проектування спірального поточкового швидкозаморожувального апарата.

393. **Паламарчук, Г. С.** Удосконалення технології розсільного заморожування риби : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Паламарчук Ганна Станіславівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса, 2005. – 18 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Науково обґрунтовано можливість одержання високоякісної рибної продукції, замороженої у розчині кальцію з використанням захисних покриттів на основі низькометаксильованих пектинових речовин з метою запобігання "просолюванню" м'язової тканини риби. Розроблено технологічні параметри одержання та нанесення покриттів, вивчено їх бар'єрні, структурно-механічні й адгезивні властивості. Показано, що наявність даного захисного покриття призводить не тільки до зменшення дифузії іонів кальцію у м'язову тканину риби, але і до гальмування процесів окисного псування ліпідів, а також до зменшення випаровування вологи (осушки) у процесі холодильного зберігання. За методом багатофакторного планування експерименту визначено математичні залежності щодо якісних характеристик захисних покриттів.

394. **Федорова, Н. К.** Исследование технологии замораживания рыбы с применением подпрессовки : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.14 / Н. К. Федорова. – Москва, 1973. – 26 с.

395. **Эрлихман, В. Н.** Исследование роторных морозильных агрегатов при блочном замораживании рыбы : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.14 / Эрлихман Владимир Наумович – Ленинград, 1976. – 27с.



## Дисертації на здобуття наукового ступеню

396. **Грайзи, Жамиль Аффиф.** Холодильная технология рыб и рыбопродуктов: дис. ... канд. техн. наук : 05.18.14 / Грайзи Жамиль Аффиф ; Одесская государственная академия холода. – Одеса, 1997. – 167 с. – Режим доступа к Электронному каталог Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.
397. **Паламарчук, А. С.** Совершенствование технологии рассольного замораживания рыбы: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.04 / Паламарчук Анна Станиславовна ; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса, 2005. – 246 л. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 14.04.2021). – Название с экрана.

## Статті з наукових та фахових видань

398. **Бабков, М. І.** Дослідження процесу підморожування і холодильного зберегання кільки чорноморської / М. І. Бабков, О. С. Тітлов, С. М. Кудашев // Мясное дело. – 2011. – № 3 (113). – С. 14–17.
399. **Бабков, Н. И.** Изучение процессов холодильной обработки кильки черноморской / Н. И. Бабков, А. С. Титлов // Мясное дело. – 2008. – № 5. – С. 30–33.
400. **Бедина, Л. Ф.** Перспективные направления использования физических способов обработки рыбного сырья с целью сохранения качества охлажденной и мороженой продукции / Л. Ф. Бедина, Е. Н. Харенко, Р. В. Артемов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 17–18.  
Проведен анализ физических способов обработки рыбного сырья для сохранения качества охлажденной и мороженой продукции. Показана перспективность применения этих способов при холодильной обработке рыбы.
401. **Белозеров, Г. А.** Исследование процесса охлаждения рыбы с использованием бинарного льда / Г. А. Белозеров, Н. М. Медникова, В. П. Пытченко // Холодильная техника. – 2012. – № 6. – С. 37–41.
402. **Большаков, О. В.** Технология охлаждения и хранения рыбы горячего копчения с применением антимикробных пищевых покрытий / О. В. Большаков, М. М. Гитинамагомедов, М. А. Дибирасулаев // Пищевая промышленность. – 2009. – № 11. – С. 36–37.  
Приведены исследования влияния новых композиций пищевых покрытий на основе моноглицеридов и молочной сыворотки с включением в их состав пищевых органических кислот и низина на сохранение качества, сокращение потерь массы и увеличение срока хранения рыбы горячего копчения при хранении в охлажденном виде.



403. **Буянов, О. Н.** Исследование процесса замораживания рыбы диоксидом углерода / О. Н. Буянов, Е. Н. Неверов // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2011. – № 1. – С. 14–16.

Проведены исследование характера изменения температурного поля и кинетики теплоотвода при замораживании тушек рыбы диоксидом углерода без циркуляции и при циркуляции воздушного-газовой среды. Определены значения плотности теплового потока и коэффициента теплоотдачи при различных скоростях движения воздушно-газовой среды. а основе полученных данных составлена номограмма.

404. **Влияние** предварительной обработки и низкоэтерифицированных пектиновых веществ на качество замороженных рыбных полуфабрикатов / Т. А. Маноли, А. С. Герасим, Н. М. Кушниренко, Т. И. Никитичина // *Холодильна техніка та технологія*. – 2016. – Т. 52, № 6. – С. 54–57.

В данной работе установлена способность смеси из низкоэтерифицированного пектина и кислоты вызывать структурные изменения белков мелких мезопелангических рыб, ведущие к уменьшению ВУС и увеличению влагоотдачи. Такой механизм влияния на показатель влагосодержания может быть использован для направленного регулирования процесса замораживания рыбного полуфабриката. Получены оптимальные режимы проведения полисахаридно-кислотной обработки мышечной ткани кильки балтийской и черноморской, а также пиленгаса.

405. **Влияние** способов замораживания на выход продукции из крабов / Е. Н. Харенко, Р. В. Артемов, А. Г. Новосадов, А. В. Пресняков // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2014. – № 9. – С. 13–16.

В настоящее время на промысле замораживание крабов осуществляется двумя способами - воздушным и рассольным, однако в литературе отсутствуют данные по технологии их замораживания. Авторами обработан многолетний материал по нескольким видам промысловых крабов различных районов промысла Дальневосточного и Северного рыбохозяйственных бассейнов. Приведены результаты сравнительного анализа выхода продукции из крабов, замороженных рассольным и воздушным способами. Установлено, что при воздушном замораживании крабовых конечностей, в отличие от рассольного замораживания, процессы массообмена проходят более интенсивно, что приводит к большим потерям массы крабов.

406. **Герасим, А. С.** Исследование процесса рассольного замораживания рыбы с использованием защитных покрытий на основе НПВ / А. С. Герасим, Е. С. Ильева, Т. И. Никитичина // *Харчова наука і технологія*. – 2011. – № 4. – С. 74–77.

Установлена специфика изменений гистологической структуры при разных способах замораживания на изменении структурно-механических характеристик мышечной ткани рыбы. Изучено влияние защитного покрытия на основе низкометоксилированных пектиновых веществ (НПВ) на консистенцию мышечной ткани рыбы. Исследована величина генерации образцов рыбы с использованием разных способов замораживания.



407. **Дончевська, Р.** Інноваційні заморожені заливні рибні продукти / Р. Дончевська, А. Туніцька // Товари і ринки. – Київ : КНТЕУ, 2012. – № 2 (14). – С. 79–88. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Експериментально підтверджено доцільність і перспективність розробки функціональних заливних продуктів шляхом раціонального комбінування прісноводної риби та рослинної сировини із використанням гідроколоїдів і заморожуванням продукції з метою подовження терміну її зберігання.

408. **Дослідження** процесу підморожування і холодильного зберігання кільки чорноморської [Електронний ресурс] / О. Тітлов, С. Кудашев, В. Сухенко, В. Василів // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 4. – С. 8–13. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark\\_2016\\_4\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2016_4_4) (дата звернення: 17.10.2020). – Назва з екрана.

Викладені результати експериментальних досліджень процесів холодильної обробки кільки чорноморської. Показано вплив процесу підморожування на зміну якісних показників, мікробіологічних і органолептичних характеристик кільки чорноморської. Встановлено, що свіжозловлена кілька чорноморська може зберігатися в підмороженому стані до чотирьох тижнів при дотриманні технологічних режимів холодильної обробки.

409. **Калитин, К. В.** Холодильная обработка – залог качества рыбы / К. В. Калитин // Холодильная техника. – 2010. – № 1. – С. 32–35. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 30.04.2021). – Название с экрана.

410. **Лунин, А. И.** Сопоставление методов расчета быстрого замораживания рыбопродуктов / А. И. Лунин, Ван Лай Данг, М. А. Ромашов // Холодильная техника. – 2010. – № 8. – С. 48–51. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

411. **Масліков, М. М.** Холодильне оброблення риби та морепродуктів / М. М. Масліков // Мясное дело. – 2008. – № 3. – С. 28–31.

412. **Методы** заморозки, виды упаковки, логистика и хранение рыбы. "Как рыба об лед" – это уже инновация! // Мир продуктов. – Київ, 2014. – № 9 (108). – С. 24–26. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 14.04.2021). – Название с экрана.



413. **Павлова, Е.** Остаточная микрофлора мороженой рыбы / Е. Павлова, Р. Корнелаева и др. // Ветеринария сельскохозяйственных животных. – 2012. – № 6. – С. 41–45. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины :[http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
414. **Паламарчук, А. С.** Разработка технологии и оборудования рассольного замораживания рыбы с использованием защитных пектиновых покрытий / А. С. Паламарчук, А. С. Титлов // Мясное дело. – 2011. – № 6. – С. 17–21. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.
415. **Порівняльна** характеристика якості замороженої риби та удосконалення способів заморожування рибної сировини [Електронний ресурс] / М. С. Одарченко, К. В. Сподар, З. П. Карпенко, Ю. В. Косухіна // Молодий вчений. – 2016. – № 12.1. – С. 5–8. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv\\_2016\\_12](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_12) (дата звернення: 18.04.2021). – Назва з екрана.
416. **Разработка** технологии и оборудования для первичной холодильной обработки продукции прудового и речного рыбоводства / А. Т. Безусов, А. С. Паламарчук, Н. И. Бабков // Современные проблемы холодильной техники и технологии: сборник научных трудов / Одесская государственная академия холода. – Одесса : ОГАХ, 2002. – С. 148–153. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.
417. **Слепокуров, Е. А.** Ловись, рыбка, большая и маленькая... А уж мы тебя заморозим! / Е. А. Слепокуров // Холодильная техника. – 2010. – № 1. – С. 36–37. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.
418. **Смольникова, А.** Рыба в шоке: без воды: Оборудование для шоковой заморозки / А. Смольникова // Мир продуктов. – 2010. – № 7. – С. 42–44. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 14.04.2021). – Название с экрана.



419. **Совершенствование** технологии охлаждения мелких азово-черноморских рыб с использованием аккумуляторов холода / Н. И. Бабков, А. В. Бабкова, А. С. Титлов, С. Ф. Горыкин // Харчові технології. – 2006. – С. 30.

420. **Тихонова, Н. В.** Обеспечение качества охлажденной рыбы в процессе хранения / Н. В. Тихонова, С. Л. Тихонов, А. С. Романова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2015. – № 5 (34). – С. 87–91.

Использование в качестве охлаждающей среды чешуйчатого льда из электроактивированной воды с рН 5,2 позволяет обеспечить высокие органолептические показатели, снизить микробную обсемененность продукта и ослабить гидролиз белков и окислительные процессы в мышечной ткани охлажденного карпа, что повышает сроки хранения продукта.

421. **Угрозов, В. В.** Изменение физико-химических показателей охлажденной рыбы в процессе хранения в гелеобразном льду / В. В. Угрозов, И. А. Громов // Пищевая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 52–53.

422. **Фролов, С. В.** Динамика замораживания тушек рыбы как тел сложной формы / С. В. Фролов, А. Л. Ишевский, В. Л. Кипнис // Вестник международной академии холода. – 2000. – № 2. – С. 44–45. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : [https://elc.library.onaft.edu.ua/elc\\_new/page\\_lib.php](https://elc.library.onaft.edu.ua/elc_new/page_lib.php) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

423. **Шутов, А. В.** Применение энергосберегающих технологий в процессе предварительного охлаждения рыбы / А. В. Шутов, Е. А. Глазунов, В. А. Похольченко // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 5. – С. 118–120. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 28.04.2021). – Название с экрана.

Интенсификация процесса предварительного охлаждения рыбы является актуальной проблемой, направленной на сохранение качества исходного сырья. Применение льдоводяной смеси – эффективный метод, позволяющий интенсифицировать процесс охлаждения рыбы при изменении гидравлического сопротивления системы. Полученные закономерности исследуемого процесса позволили построить частные графические зависимости и разработать эмпирические уравнения. Определение оптимальной скорости потока и гидравлического сопротивления слоя в охлаждаемом бункере позволяет подбирать насосные установки при проектировании систем охлаждения.

424. **Яричевская, Н. Н.** Изменение физико-химических показателей варено-мороженых крабов при различных способах обработки / Н. Н. Яричевская, Е. Н. Харенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 6. – С. 42–44.



### 6.3. Технологія засолу, копчення, сушки та в'ялення риби

#### Книги, навчальні видання, довідники

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

В книге изложены основные положения теории и практики посола, копчения и сушки рыбы, дана краткая характеристика рыбообрабатывающей промышленности СССР и история ее развития. Книга состоит из 17 глав технологического, технико-экономического направления и содержит сведения по товароведению рыбных продуктов.

426. **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 микробальной 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.

427. **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).

428. **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.



429. **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.

430. **Мезенова, О. Я.** Технология и методы копчения пищевых продуктов : учеб. пособие / О. Я. Мезенова. – Санкт-Петербург : Пр-т 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.

431. **Могилевский, И. М.** Комплексная механизация копчения мелкой рыбы / И. М. Могилевский, А. С. Баяндин, Б. Е. Гергель. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 88 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

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

433. **Процессы** сушки, копчения и вяления рыбы: учеб. пособие / Ю. Т. Глазунов, А. М. Ершов, М. А. Ершов, В. А. Похольченко. – Москва : МОРКНИГА, 2015. – 262 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

В учебном пособии представлена характеристика рыбы как объекта обезвоживания при сушке, копчении и вялении. Проанализированы литературные сведения об исследованиях в этой области. Дана сравнительная характеристика существующих технологий копчения и сушки рыбы. Приводятся рекомендации по выбору рациональных режимов изготовления копченого полуфабриката в консервном производстве. В пособии представлен сравнительный анализ существующего технологического оборудования отечественного и зарубежного производства для осуществления данных процессов.





434. **Сборник** технологических инструкций по обработке рыбы. Т. 2 / под ред. А. Н. Белогурова, М. С. Васильевой; ВНИРО. – Москва: Колос, 1994. – 139 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
435. **Соление**, вяление, копчение рыбы / сост. О. В. Завязкин. – Донецк: ООО ПКФ "БАО", 2003. – 32 с. – Режим доступа к Электронного каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
436. **Соление**, вяление, сушка и копчение рыбы / авт.-сост. В. В. Онищенко. – Харьков: Фолио, 2009. – 219 с. – Режим доступа к Электронного каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
437. **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.
438. **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.
439. **Хван, Е. А.** Копченая, вяленая и сушеная рыба / Е. А. Хван, А. В. Гудович. – Москва: Пищевая промышленность, 1978. – 205 с. – (Современная технология).
440. **Хван, Е. А.** Обработка рыбы копчением / Е. А. Хван. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 112 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.
441. **Шендерюк, В. И.** Производство слабосоленой рыбы: учеб. пособие / В. И. Шендерюк. – Москва: Пищевая промышленность, 1976. – 176 с.



## Монографії, розділи кол. монографій

442. **Васюкова, А. Т.** Копчение маринованной рыбы : монография / А. Т. Васюкова, Н. Н. Шведенко. – Донецк: ДУНПГО, 2003. – 104 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

Рассмотрены вопросы переработки океанической рыбы в копченую продукцию. Предложен научный подход к созданию многокомплексной копченой продукции с высокими органолептическими и пищевыми качествами, отвечающими всем требованиям безопасности, предъявляемым к данной группе продуктов. Проанализированы особенности разработки рецептур рыбокопченой продукции из хека, минтая, лосося с вкусо-ароматическими добавками.

## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

443. **Гаджиева, С. Г.** Совмещенный способ размораживания и просаливания крупной рыбы, используемой для изготовления продуктов горячего копчения: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 372 / С. Г. Гаджиева ; Ленинградский технологический ин-т холодильной промышленности. – Ленинград, 1967. – 23 с.

444. **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 / Ершов Александр Михайлович ; Московский технологический институт прикладной биотехнологии. – Москва, 1992. – 44 с.

Получена зависимость продолжительности процесса холодного копчения рыбы от свойств продукта и режимных параметров, позволяющая расчетным путем оценить интенсивность различных режимов холодного копчения океанических видов рыб. Впервые предложен метод определения критических влажностей расчетным путем с достаточной для инженерных расчетов с точностью. Разработан метод обобщения кривых кинетики обезвоживания, учитывающий влияние на процесс режимных параметров и свойств продукта.



445. **Луценко, Д. П.** Розробка та дослідження малогабаритної установки холодного копчення риби з рециркуляцією коптильного диму : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Луценко Дмитро Петрович ; Харківська державна академія технології та організації харчування. – Харків, 1999. – 18 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Роботу присвячено питанню розробки нової установки для копчення риби, яка відрізняється від існуючих підвищеною ефективністю та економічністю, малими габаритами та екологічною чистотою виробництва при традиційному засобі копчення. Розроблено нову малогабаритну коптильну установку з рециркуляцією коптильного агенту. Визначено, що за максимального завантаження камери рибою збільшується к.к.д. установки з коптильних речовин, зменшується тривалість копчення в розрахунку на обробку одиниці продукції.

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

447. **Осятинский, А. А.** Разработка устройств и способов осветления тузлука в линиях смешанного посола мелкой рыбы: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.02.14 / Осятинский Анатолий Акимович ; Всесоюзный научно-исследовательский институт морского рыбного хозяйства и океанографии. – Москва, 1975. – 22 с.

Разработка устройств и способов осветления тузлука от диспергированной взвеси в применении к линиям тузлучного посола мелкой рыбы и выдача рекомендаций для создания промышленной установки по осветлению тузлука для его длительного использования.



448. **Яковлєв, О. В.** Удосконалення процесу соління риби океанічного промислу за допомогою ультразвуку та його апаратурне оформлення : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Яковлєв Олег Володимирович ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2016. – 21 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Теоретично обґрунтовано можливість інтенсифікації процесу соління за допомогою ультразвуку. Розроблено математичну модель впливу ультразвукової обробки на процес внутрішнього масопереносу під час соління риби. Одержано уточнену формулу для розрахунку тривалості соління за умов ультразвукового впливу, яка враховує індивідуальні характерні розміри риби (габаритні розміри і відношення об'єму до площі поверхні), коефіцієнт масовіддачі та коефіцієнт дифузії. Досліджено кінетику дифузії NaCl у риби за умов тузлучного соління. За результатами органолептичних і мікробіологічних досліджень встановлено, що зразки солоної риби відповідають вимогам нормативної документації. Визначено раціональні параметри процесу соління риби за допомогою ультразвукової обробки тривалістю 10 - 15 хв і частотою 30 кГц. Розроблено апарат для соління риби за допомогою ультразвуку. Здійснено комплекс заходів щодо впровадження результатів досліджень у виробництво.

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

449. **Луценко, Д. П.** Разработка и исследование малогабаритной установки холодного копчения рыбы с рециркуляцией коптильного дыма : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 / Луценко Дмитрий Петрович ; Харьковская государственная академия технологии и организации питания. – Харьков, 1999. – 151 л. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

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

450. **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 К и оказывают различное влияние на осмотическое и адсорбционное связывание влаги в мышечной ткани рыб, что сказывается на ее микроструктуре и структурно-механических характеристиках.



451. **Влияние** различных факторов на качество копченой рыбной продукции / А. Т. Васюкова, О. А. Хлебникова, И. А. Федоркина и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С. 20–21.

452. **Воскобой, А. В.** Совершенствование технологии посола рыбной продукции / А. В. Воскобой, С. Ю. Савинов, Н. А. Щедрина // Пищевая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 21–23.

453. **Горовой, В.** Как нас обманывают производители с копченой рыбой, лососем в гламуре, икрой с водорослей / В. Горовой // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 36–37.

454. **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 : 20.04.2021). – Назва з екрана.

Мета роботи - виявлення впливу ультразвукової обробки на ефективність процесу соління рибної сировини океанічного промислу. За результатами досліджень виявлено, що ультразвук впливає на інтенсивність масообмінних процесів, що відбуваються під час соління океанічної рибної сировини. Досліджено динаміку дифузії NaCl у рибі за тузлучного соління і виявлено, що на початку процесу соління значення коефіцієнта дифузії знижується, а після досягнення концентрації NaCl до меж 10 - 12 % трохи збільшується.

455. **Дубініна, А. А.** Порівняння швидкості просолювання рибної сировини залежно від температури м'язової тканини за різних способів соління / А. А. Дубініна, Ю. М. Хацкевич // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2012. – Вип. 2 (16). – С. 261–265. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

456. **Експериментальні** дослідження процесу засолювання ставкової риби за допомогою ультразвуку [Електронний ресурс] / В. М. Червоний, В. О. Старков, В. В. Перекрест, Г. В. Гейер, Д. С. Шамрай // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2020. – № 1. – С. 51–58. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Otkhv\\_2020\\_1\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Otkhv_2020_1_9) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Мета – удосконалити спосіб засолювання ставкової риби з використанням ультразвукової обробки. Дослідження відповідного процесу дасть змогу отримати раціональні параметри, що сприятимуть інтенсифікації технологічного процесу засолювання.



457. **Ершов, А. М.** Расчет кинетики нагрева и обезвоживания рыбы в процессах обжаривания, полугорячего, горячего копчения и сушки / А. М. Ершов, В. А. Похольченко, М. А. Ершов // Рыбное хозяйство. – 2014. – № 2. – С. 122–124. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
458. **Ершов, А. М.** Универсальная коптильно-сушильная установка для полугорячего, холодного копчения и вяления рыбы / А. М. Ершов, М. А. Ершов, В. А. Похольченко // Рыбное хозяйство. – 2010. – № 6. – С. 103–104. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
459. **Золотокопова, С. В.** Влияние коптильных экстрактов на качество рыбных продуктов / С. В. Золотокопова, И. С. Лучшева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 71–74. Изучен состав и бактериальные свойства коптильных экстрактов, полученных из вторичных продуктов пищевых производств. Исследовано влияние добавки коптильных экстрактов на биологическую стабильность рыбных продуктов.
460. **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.
461. **Исследование** массообменных процессов при комбинированном сухом посоле рыбы [Электронный ресурс] / А. С. Бестужев, Ю. А. Фатыхов, А. Э. Суслов, С. О. Балашов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 39 (1). – С. 184–187. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2011\\_39\(1\)\\_37](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_39(1)_37) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
462. **Исследование** состава ПАУ в копченой сельди / И. Н. Ким, Г. Н. Ким, Л. В. Кривошеева и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 7. – С. 55–59.
463. **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.



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

Исследовано содержание нитропроизводных полициклических ароматических углеводов (пяти соединений) в сельди и терпуге холодного и горячего копчения, изготовленных в промышленных условиях. В продукции двух рыбокомбинатов обнаружены три соединения в количествах, не оказывающих заметного влияния на негативный потенциал готовых изделий.

465. **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.

466. **Ким, И. Н.** Коптильный препарат из дымовых выбросов / И. Н. Ким // *Пищевая промышленность*. – 1988. – № 4. – С. 37–40.

467. **Косенко, О. В.** Влияние режима маринования на органолептические и реологические свойства рыбного полуфабриката / О. В. Косенко // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 79–81.

Исследовано влияние концентрации уксусной кислоты и продолжительности маринования на органолептические и реологические показатели мышечной ткани белого толстолобика с целью изготовления пресервов с высокими вкусовыми достоинствами.

468. **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.

469. **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.

Изучено влияние озона различных концентраций на микрофлору, товарное качество и сохраняемость рыбы холодного копчения.

470. **Куцакова, В. Е.** Кинетика посола рыбы / В. Е. Куцакова, С. В. Фролов, С. А. Толкач // *Известия высших учебных заведений. Пищевая технология*. – 2009. – № 2-3 (308-309). – С. 31–33.

Предложена физико-математическая модель кинетики посола рыбы. Проведен сравнительный анализ расчетных и экспериментальных данных. Рассмотрен вопрос влияния кинетики посола на технологию шприцевания рыбы рыбными гидролизатами.

471. **Ловкис, З. В.** Исследование накопления фенолов в пресноводной рыбе в процессе холодного копчения / З. В. Ловкис, И. В. Бубырь // *Пищевая промышленность: наука и технологии*. – 2018. – Т. 11, – № 2. – С. 95–101. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.



472. **Оптимизация** процесса холодного копчения слабосозревающих рыб с использованием коптильного препарата "ВНИРО" // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – № 10. – С. 17–20.

473. **Остриков, А. Н.** Динамика изменения содержания компонентов коптильного дыма по толщине рыбы / А. Н. Остриков, Н. Ю. Черноусова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 7. – С. 37–39.

Выявлено влияние основных факторов на интенсивность осаждения компонентов коптильного дыма на поверхность рыбы и их диффузию в глубь рыбы. Установлено доминантное влияние химического и коллоидного состава дыма на условия его осаждения в процессе горячего копчения.

474. **Першина, Е.** Определение содержания соли в рыбопродуктах / Е. Першина // Рыбное хозяйство. – 1999. – № 1. – С. 53. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 29.04.2021). – Название с экрана.

475. **Постнов, Г. М.** Електрохімічний метод визначення швидкості перебігу масообмінних процесів під час засолення океанічної риби [Електронний ресурс] / Г. М. Постнов, М. А. Чеканов, В. М. Червоний // Прогресивні техніки та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2014. – Вип. 1. – С. 153–160. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2014\\_1\\_21](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2014_1_21) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто електрохімічний метод визначення швидкості плинності масообмінних процесів під час засолення океанічної риби. За результатами досліджень підтверджено зміну електрофізичних властивостей рибної сировини під час її засолення на прикладі визначення показників електричного опору та провідності. Подальші дослідження в цьому напрямку дозволять отримати кореляції для визначення значень концентрації NaCl у різних продуктах усередині зразка, що сприятиме отриманню нових залежностей з кінетики процесу соління.

476. **Разработка** энергоэффективных процессов конвективного обезвоживания рыбы / М. А. Ершов, А. М. Ершов, Ю. Т. Глазунов, И. Ю. Селяков // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 6. – С. 105–107. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения : 20.04.2021). – Название с экрана.

477. **Ребейн, Г.** Определение температур термической обработки рыбы и морепродуктов / Г. Ребейн // Мясное дело. – 2008. – № 10. – С. 40.

478. **Родина, Т. Г.** Масляные экстракты коптильного ароматизатора / Т. Г. Родина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1995. – № 2. – С. 34–36.





479. **Родина, Т. Г.** Рафинированный коптильный ароматизатор / Т. Г. Родина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1994. – № 4. – С. 40–41.
480. **Романюк, А.** Копчение рыбы / А. Романюк // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 8 (105). – С. 42–43.
481. **Сатбалдина, Т.** Технология производства рыбы холодного и горячего копчения / Т. Сатбалдина // Продукты & ингредиенты. – 2010. – № 9. – С. 70. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.
482. **Слапогузова, З. В.** Современные коптильные ароматизаторы для производства продукции из рыбы и нерыбных объектов промысла / З. В. Слапогузова // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 1. – С. 86–88. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
483. **Состав** канцерогенных соединений типа полициклических ароматических углеводородов в копченом терпуге / И. Н. Ким, Г. Н. Ким, Л. В. Кривошеева, И. А. Хитрово // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С. 14–18.
484. **Степанова, Т. М.** Підвищення ефективності видалення вологи під час в'ялення малорозмірних риб зміненням співвідношення форм зв'язку вологи в тканинах / Т. М. Степанова, О. С. Виннов // Наукові праці Українського державного університету харчових технологій. – 2001. – № 10, Ч. 2 : Пріоритетні напрями впровадження в харчову промисловість сучасних технологій, обладнання і нових видів продуктів оздоровчого та спеціального призначення". – С. 75–76.
485. **Холодное** копчение рыбы в современных коптильных термокамерах JUGEMA KWE - 2KLIM // Мясной бизнес. – 2011. – №11. – С. 82–83. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
486. **Хоффман, Н.** Дым без огня. Автоматизированные камеры для копчения рыбы / Н. Хоффман, А. Романюк // Мир продуктов. – 2017. – № 6 (135). – С. 36–37. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.



487. **Хоффман, Н.** Копчение рыбы / Н. Хоффман, А. Романюк // Продукты & ингредиенты. – 2011. – № 9 (84). – С. 60–61.
488. **Шляхи** удосконалення способів соління рибної сировини океанічного походження / Г. М. Постнов, М. А. Чеканов, В. М. Червоний, О. В. Яковлєв // Рибне господарство України. – 2013. – № 2. – С. 51–53. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.
489. **Шокина, Ю. В.** Разработка и совершенствование способов получения безопасных коптильных сред / Ю. В. Шокина, А. А. Коробицин, А. Ю. Обухов // Рыбное хозяйство. – 2009. – № 5. – С. 80–83. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
490. **Шубина, Г.** Рыбо и морепродукты горячего и холодного копчения: особенности производства и спроса / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2013. – № 8 (105). – С. 40–41.
491. **Яновська, М.** Копчення рідким димом (на шкоду чи на здоров'я?) / М. Яновська // М'ясні технології світу. – 2011. – № 3. – С. 66–68. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

#### **6. 4. Виробництво рибних консервів**

##### **Книги, навчальні видання, довідники**

492. **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.
- Сырье рыбконсервного производства. Вспомогательные материалы, применяемые в производстве рыбных консервов. Подготовка рыбы к консервированию. Предварительная термическая обработка рыбы. Расфасовка рыбы в консервные банки. Стерилизация рыбных консервов. Производство натуральных рыбных консервов. Производство рыбных консервов в томатном соусе. Производство рыбных консервов в масле. Производство рыбо-овощных консервов. Производство консервов из ракообразных, моллюсков и других видов нерыбного сырья. Производство нестерилизуемых рыбных консервов (пресервов).
493. **Зайцев, В. П.** Холодильное консервирование рыбных продуктов / В. П. Зайцев. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва: Пищепромиздат, 1962. – 428 с.



494. **Консервирование** пищевых продуктов холодом (теплофизические основы) : учебник / И. А. Рогов, В. Е. Куцакова, В. И. Филиппов, С. В. Фролов. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Колос, 1999. – 176 с.

495. **Наместников, А. Ф.** Качество консервов: Ассортимент, технология, стандартизация / А. Ф. Наместников. – Москва: Пищевая промышленность, 1967. – 370 с.

496. **Сборник** рецептур рыбных изделий и консервов / сост. : М. В. Гольдин, А. А. Рыжков, Т. И. Слабко. – Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2002. – 208 с.

Сборник содержит рецептуры для производства продукции по всему ассортименту, реально выпускаемому в настоящее время. Кроме того, приводятся нормативы (потери и выход) по рыбопереработке для всех видов рыб. Сборник является обязательным для всех рыбообработывающих предприятий и пищевых рыбокомбинатов независимо от форм собственности, систем и ведомств.

497. **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.

Справочник издается в четырех томах. I том содержит общие вопросы консервирования, сведения по оборудованию, механизации и автоматизации консервного производства; во II томе приведены справочные данные о таре для консервов, сырья и полуфабрикатов; III том посвящен консервам из растительного сырья, IV том - консервам из мяса, рыбы и молока. Справочник предназначен для инженеров, техников, мастеров консервной промышленности.

498. **Справочник** по производству консервов. Т. 2: Тара для сырья, полуфабрикатов и готовой продукции / Е. Л. Вартазарова, С. И. Левянто, Я. Ю. Локшин и др ; под ред. В. И. Рогачева. – Москва: Пищевая промышленность, 1966. – 639 с.

499. **Справочник** по производству консервов. Т. 3 : Консервы из мяса, рыбы и молока / К. А. Барбаянов, А. И. Бармаш, В. Г. Лунгрэн, А. А. Штерн; под ред. В. И. Рогачева. – Москва: Пищевая промышленность, 1971. – 655 с.

Третий том посвящен консервам из из мяса, рыбы и молока.

500. **Технология** консервированных плодов, овощей, мяса и рыбы : учебник / А. Ф. Фан-Юнг, Б. Л. Флауменбаум, А. К. Изотов и др. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 336 с.

В учебнике описано сырье, применяемое для выработки консервов, производство овощных консервов – натуральных, закусовых и обеденных, концентрированных томатных полуфабрикатов и соусов, консервов для диетического и детского питания фруктовых компотов, овощных и плодово-ягодных соков, повидла, джема, варенья, маринадов, засоленных и квашеных овощей, мясных, мясорастительных и рыбных консервов.



501. **Технология** консервированных плодов, овощей, мяса и рыбы : учебник / Б. Л. Флауменбаум, А. А. Бровченко, А. Ф. Загибалов, А. С. Зверькова ; под ред. Б. Л. Флауменбаума. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Колос, 1993. – 320 с. В настоящем издании в главы внесены новые данные по технологии и технике консервирования плодов, овощей, мяса и рыбы. Описаны особенности производства томатных концентрированных продуктов и сока, современные эффективные способы.

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

502. **Березин, Н. Т.** Современная техника обработки рыбы : монография / Н. Т. Березин. – Москва : Пищевая промышленность, 1966. – 279 с. Принципиальные основы и способы консервирования рыбы.

503. **Ткачев, Р. Я.** Обжарка овощей и рыбы при производстве консервов : монография / Р. Я. Ткачев. – Москва : Пищепромиздат, 1961. – 91 с.

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

504. **Артюхова, С. А.** Изыскание микробиологических, физико-химических и теплофизических критериев при разработке оптимальных режимов стерилизации рыбных консервов: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 371 / Артюхова Светлана Алексеевна; Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности. – Одесса, 1969. – 28 с.

505. **Богомолова, В. В.** Удосконалення технології рибних консервів з застосуванням гідроколоїдів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 / Богомолова Валерія Вікторівна ; Одеська національна академія харчових технологій, Національний університет біоресурсів природокористування України. – Одеса : ОНАХТ, 2013. – 18 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

506. **Валявская, М. Е.** Изыскание оптимальных условий высокотемпературной стерилизации рыбных консервов : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 371 / М. Е. Валявская; Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности. – Одесса, 1967. – 32 с.

507. **Коржов, В. Н.** Исследование методов дозирования кусков рыбы и обоснование дозатора с вибрационным уплотнением рыбы: автореф. дис. ... канд. наук : 05.175 / Коржов Владимир Николаевич ; Министерство рыбного хозяйства СССР. Опытное производственно-техническое объединение "Техрыбпром". – Калининград, 1971. – 22 с.



508. **Кушніренко, Н. М.** Удосконалення технології рибних консервів у томатному соусі : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 / Кушніренко Надія Михайлівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса: ОНАХТ, 2007. – 17 с.

509. **Новікова, Т. М.** Розробка технології консервів з піленгаса: автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 / Новікова Тетяна Миколаївна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2006. – 17 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

Розроблено параметри термостабілізації нових консервів з акліматизованого об'єкту аквакультури - піленгаса. Вперше вивчено масовий, хімічний, амінокислотний і жирнокислотний склад піленгаса, акліматизованого в лиманах Одеської області. Проведено системний аналіз технохімічних властивостей піленгаса і встановлено доцільність його використання в рибоконсервній галузі. На підставі узагальнення теоретичного та експериментального матеріалу встановлено економічну та енергетичну ефективність застосування режимів стерилізації, що базуються на принципах термостабілізації.

510. **Сангаре, А.** Изыскание параметров процесса стерилизации рыбных консервов из сардин по микробиологическим и реологическим показателям: автореф. дис. ...канд. техн. наук : 05.18.13 / Сангаре Абубакар ; Одесский технологический институт пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – 16 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

511. **Таран, А. А.** Разработка технологии рыбных консервов в алюминиевой таре : автореф. дис. ... канд. техн. наук / А. А. Таран ; Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности. – Москва, 1966. – 20 с.

512. **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 (Москва). Промышленное объединение "Грузбумпром". – Одесса, 1986. – 23 с.



## Дисертації на здобуття наукового ступеню

513. **Богомолова, В. В.** Усовершенствование технологии рыбных консервов с применением гидроколлоидов: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 / Богомолова Валерия Викторовна ; Національний університет біоресурсів природопользования Украины. – Киев, 2013. – 276 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
514. **Кушниренко, Н. М.** Усовершенствование технологии рыбных консервов в томатном соусе : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Кушниренко Надежда Михайловна ; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса, 2007. – 237 л. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
515. **Новикова, Т. Н.** Разработка технологии консервов из пиленгаса: дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 "Технология консервированных продуктов" / Новикова Татьяна Николаевна; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса: ОНАПТ, 2006. – 215 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

## Статті з наукових та фахових видань

516. **96% рыбы в консерве? Помечтайте** // Пищевые технологии и оборудование. Food Technologies & Equipment. – 2018. – № 4 (88). – С. 16–18.
517. **Адамян, Э. Т.** Разработка режима стерилизации консервов "Килька в томатном соусе"/ Э. Т. Адамян, М. С. Мурадов, С. М. Мурадов // Пищевая промышленность. – 2010. – № 9. – С. 28–29. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
518. **Алексеев, М. Д.** Пристосування автоклавів для бланшування і підсушування риби при виготовленні консервів у маслі / М. Д. Алексеев, Д. І. Слободська // Харчова промисловість. – 1961. – № 1. – С. 22–25.



519. **Ароматизация** натуральных консервантов из пресноводных рыб копильными препаратами / О. А. Рудзик, Т. Г. Родина, В. П. Сагалович, Т. А. Мишарина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 33–37.

520. **Богомолова, В. В.** Использование растительных и микробных полисахаридов как студнеобразователей в производстве рыбных консервов [Электронный ресурс] / В. В. Богомолова, А. С. Виннов, Т. И. Никитчина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 40 (2). – С. 124–127. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2011\\_40\(2\)\\_34](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_40(2)_34) (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

Проведена комплексная оценка свойств к-каррагенана, ксантановой камеди и их смеси, исследованы органолептические показатели рыбных консервов в желе.

521. **Богомолова, В.** Модификация томатных соусов композициями гидроколлоидов в рыбноконсервном производстве / В. Богомолова, А. Виннов // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 2. – С. 8–10. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

522. **Богомолова, В.** Оценка органолептических показателей рыбных фаршевых консервов с добавлением гидроколлоидов / В. Богомолова, А. Виннов // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 3. – С. 35–36. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

523. **Богомолова, В.** Производство рыбных консервов в томатном соусе / В. Богомолова, А. Виннов // Продовольча індустрія АПК. – 2011. – № 1. – С. 24–27. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.



524. **Верхивкер, Я. Г.** Исследования некоторых факторов, оказывающих влияние на уровень содержания гистамина в рыбе и рыбных консервах / Я. Г. Верхивкер, Е. В. Чалая // Рыбне господарство України : Рыбне господарство України. – 2012. – № 3. – С. 35–39. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
525. **Вплив** процесу заморожування на якість рибних консервів / О. Потинг, Т. Манолі, В. Лисюк та ін. // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 3-4, трав.-серп. – С. 19–25.
526. **Грживо, В. С.** Исследование рыбных консервов, изготовленных в банках из нержавеющей стали ЭИ-457 / В. С. Грживо, З. М. Сянюкова // Консервная и овощесушильная промышленность. – 1957. – № 8. – С. 26–29.
527. **Добробабина, Л. Б.** Научное обоснование технологии и параметров стерилизации консервов из пиленгаса / Л. Б. Добробабина, Т. Н. Новикова // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 1. – С. 108–110. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
528. **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.
529. **Добробабіна, Л. Б.** Наукове обґрунтування режимів стерилізації рибних консервів з попередньою кислотною обробкою / Л. Б. Добробабіна, Н. М. Кушніренко // Харчові технології. – 2006. – С. 58.
530. **Дорохіна, П. І.** Нові види рибних консервів / П. І. Дорохіна // Харчова промисловість. – 1961. – № 1. – С. 65–67.
531. **Кабанова, Т.** Консервирование рыбы: спрос удовлетворен / Т. Кабанова // Торговый эксперт. Продукты и напитки. – 2008. – № 1. – С. 16–20. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
532. **Консервування** свіжої риби біоцином / Г. К. Ковальчук, Н. Ф. Москаленко, В. В. Лиманський, З. С. Паршина // Харчова промисловість. – 1962. – № 1. – С. 58–63.





533. **Кучмеева, О.** Ни с чем не сравнимые рыбные консервы / О. Кучмеева // Продукты питания. – 2007. – №11-12. – С. 44–49. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

534. **Кушніренко, Н.** Теоретичні аспекти та обґрунтування сучасного способу стерилізації рибних консервів / Н. Кушніренко, А. Паламарчук, В. Лисюк // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2018. – Т. 82, вип. 2. – С. 99–106.

У статті наведено результати досліджень, які направлені на розроблення та наукове обґрунтування режимів одного з перспективних методів стерилізації - термостабілізації. Наукове обґрунтування параметрів термостабілізації базується на теоретичному аналізі та експериментальній перевірці математичної моделі процесу стерилізації консервів, що включає його теплофізичні і мікробіологічні складові. У роботі запропоновано реалізацію принципу термостабілізації за допомогою дворазової теплової (дробової) обробки з проміжною витримкою для пом'якшення режиму стерилізації рибних консервів. Розраховані величини нормативної і фактичної летальності термостабілізованих консервів.

535. **Марахов, С.** Автоклавирование мясных и рыбных консервов / С. Марахов // Мясное дело. – 2008. – № 8. – С. 14–15.

536. **Научное** обоснование режимов стерилизации консервов из сырья Арктического региона / О. А. Николаенко, Л. К. Куранова, И. Б. Петрова, Л. А. Пинская // Рыбное хозяйство. – 2010. – № 6. – С. 107–109.

537. **Никитчина, Т. И.** Разработка стабилизирующих систем соусов в технологии рыбных продуктов / Т. И. Никитчина, Т. А. Маноли, Я. О. Барышева // Вост.-Европ. журн. передовых технологий. – 2015. – № 2-10 (74). – С. 19–24. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

Проведена комплексная оценка свойств растительных пектиновых веществ и пектинметилэстераз, используемых для желированных овощных соусов при производстве рыбных продуктов. Установлено, что полученные биотехнологическим способом низкоэтерифицированные пектиновые вещества позволяют расширить ассортимент рыбной продукции с усиленными функциональными свойствами. Разработаны оптимальные условия биотехнологического способа получения желированного соуса и исследованы органолептические показатели рыбных консервов.

538. **Об** использовании мороженого сырья из тихоокеанских лососей в консервном производстве / Л. В. Шульгина, З. П. Швидкая, Е. А. Солодова и др. // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 3 (34). – С. 91–94.



539. **Обоснование** технологических параметров производства концентрата рыбного белкового с помощью математического моделирования / М. В. Палагина, О. В. Белая, С. А. Черкасова, Ю. В. Приходько // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 1. – С. 69–71.

540. **Орлова, Н.** Ліпіди риборослинних консервів / Н. Орлова, О. Сидоренко // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – № 3 (343). – С. 29–30.

541. **Постнов, Г. М.** Оцінка якості рибних консервів із додаванням олії / Г. М. Постнов, А. Є. Ткаченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Вип. 1 (11). – С. 316–322.

542. **Применение** антиоксидантов для увеличения сроков годности рыбных консервов / Е. А. Семенова, Ю. И. Сидоренко, К. Б. Гурьева и др. // Пищевая промышленность. – 2014. – № 8. – С. 36–39. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

543. **Рязанова, О. А.** Рыбные консервы: классификация, виды / О. А. Рязанова // Пищевая промышленность. – 2012. – № 12. – С. 42–43.

В статье предложена инновационная классификация рыбных консервов с выделением принципиально новых классификационных признаков, что позволяет разделить их на соответствующие группировки.

544. **Савина, И.** Разнообразие рыбных консервов / И. Савина // Мясное дело. – 2009. – № 1. – С. 32–33.

545. **Скрипко, О. В.** Рыбные продукты функционального назначения с использованием сои / О. В. Скрипко // Пищевая промышленность. – 2008. – № 9. – С. 70–72.

Использование сои при получении высокобелковых комбинированных риборастительных продуктов питания с высокими потребительскими свойствами и биологической ценностью. Дана технологическая схема производства консервов "Фарши рыбные с соевым белковым продуктом".

546. **Удосконалення** процесу виробництва рибних консервів із використанням ультразвукових хвиль / Г. М. Постнов, В. М. Червоний, О. В. Яковлев, Е. В. Беспалов. – С. 165–171.

Запропоновано вдосконалення технології виробництва рибних консервів шляхом обґрунтування можливості використання ультразвукового соління риби, що дозволить зменшити тривалість підготовки сировини, а також виробництва рибних консервів узагалі.

547. **Франко, Е. П.** Новые решения при переработке риборастительных консервов / Е. П. Франко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2014. – Т. 2 : Актуальні проблеми зберігання та переробки рослинної сировини і гідробіонтів, Вип. 46. – С. 99–102.



548. **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 : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
549. **Швейкина, К. С.** Разработка режима стерилизации консервов "Печень трески бланшированная" / К. С. Швейкина, В. И. Волченко, Л. К. Куранова // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 4. – С. 109–110. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
550. **Швидкая, З. П.** О наличии скребней в консервах из сайры тихоокеанской / З. П. Швидкая, Л. В. Шульгина // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 2. – С. 127–128. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

## 6.5. Рибні пресерви

### Книги, навчальні видання, довідники

551. **Козарович, Н. В.** Производство консервов и пресервов в таре из ламистера : обзор. информ. / Н. В. Козарович, Н. Г. Сударикова ; ЦНИИТЭИРХ. – Москва, 1987. – 57 с. – (Технологическое оборудование для рыбной промышленности). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
552. **Равич-Щербо, Ю. А.** Практическое руководство по микробиологии производства рыбных консервов и пресервов: практ. пособие / Ю. А. Равич-Щербо, С. И. Иванова. – Москва: Пищевая промышленность, 1967. – 86 с.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

**553. Голембовська, Н. В.** Технологія пресервів з прісноводних риб та пряно-ароматичних коренеплодів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Голембовська Наталія Володимирівна ; 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. Теоретично обґрунтовано та 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 і реалізації розроблених пресервів із прісноводної риби із пряно-ароматичними коренеплодами.

**554. Горшунов, М. С.** Розробка технології виробництва пресервів та рибних консервів з використанням лактоферментованої сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Горшунов Максим Сергійович ; Одеська національна академія харчових технологій – Одеса, 2007. – 17 с.

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.

**555. Добробабіна, Л. Б.** Наукові основи комплексу технологій харчових продуктів з гідробіонтів : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18. / Добробабіна Любов Борисівна ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2008. – 36 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.

**556. Міхнєва, Є. Г.** Технологія пресервів з молюсків та пряно-ароматичної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Міхнєва Єкатерина Геннадіївна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2016. – 22 с. Роботу присвячено науковому обґрунтуванню і розробленню технології пресервів із молюсків 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.



557. **Романенко, О. В.** Споживні властивості нових пресервів на основі прісноводної риби : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.15 / Романенко Олена Валеріївна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2007. – 23 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 14.04.2021). – Назва з екрана. Розроблено рецептури нових видів пресервів на основі прісноводної риби з рослинними домішками, здійснено їх товарознавчу характеристику. Доведено доцільність використання рибної сировини, а саме: білого амуру та товстолобика, а також рослинної сировини - ягід калини, журавлини, барбарису, бузини; моркви; буряку; морських водоростей за умов виробництва рибних пресервів.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

558. **Голембовська, Н. В.** Технологія пресервів з прісноводних риб та пряно-ароматичних коренеплодів : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18. / Голембовська Наталія Володимирівна ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2016. – 193 с. + CD. – Режим доступу к Електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

559. **Горшунов, М. С.** Розробка технології виробництва пресервів та рибних консервів з використанням лактоферментованої сировини: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Горшунов Максим Сергійович. – Одеса : ОНАХТ, 2007. – 16 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

560. **Добробабина, Л. Б.** Научные основы комплекса технологий пищевых продуктов из гидробионтов : дис. ... д-ра техн. наук: спец. 05.18.16. Ч. 1 / Л. Б. Добробабина; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса: ОНАПТ, 2008. – 363 с + CD. – Режим доступу к Електронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

561. **Михнева, Е. Г.** Технология пресервов из моллюсков и пряно-ароматического сырья : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Михнева Екатерина Геннадьевна; Национальный университет биоресурсов и природопользования. – Киев, 2016. – 240 с.



562. **Романенко, О. В.** Споживні властивості нових пресервів на основі прісноводної риби : дис. ... канд. техн. наук 05.18.15 / Романенко Олена Валеріївна. – Київ, 2007. – 173 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

### Статті з наукових та фахових видань

563. **Бакай, В.** Сельдь всегда в моде / В. Бакай // Мир продуктов. – 2009. – № 5. – С. 34–36. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

564. **Белоусова, С. В.** Зависимость протеолитической активности ферментов мышечной ткани рыб от вида и сезона вылова / С. В. Белоусова, О. В. Сарапкина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 19–21.

565. **Бочарова-Лескина, А. Л.** Совершенствование технологии рыбных пресервов на основе анализа потребительских предпочтений / А. Л. Бочарова-Лескина, Е. Е. Иванова, О. В. Косенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2015. – № 2-3 (344-345). – С. 53–56.

Разработаны рецептура и технология производства пресервов из комбинированного фарша. Отличительной особенностью разработанной технологии является сочетание фаршей из рыб, созревающих и слабосозревающих в посоле в одной композитной фаршевой системе, введение в состав фарша сухой поваренной соли, сахара в количествах, рациональных для формирования органолептических и функциональных свойств фарша, подпрессовывание и выдерживание фарша с целью формирования структурно-механических свойств. Установлено, что добавление в фарш из карповых видов рыб фарша тихоокеанской сельди позволяет получить пресервы с нежной консистенцией, вкусом и запахом, свойственными созревшему «селедочному» букету.

566. **Бражная, И. Э.** Разработка технологии пресервов в ароматизированном масле / И. Э. Бражная, А. М. Ершов, С. Н. Судак // Рыбное хозяйство. – 2015. – № 6. – С. 117–120. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.



567. **Бут, О.** Пресервы под пресом. Аспекты конкуренции на рынке рыбных пресервов / О. Бут, А. Хмара // Мир продуктов. – 2009. – № 7. – С. 40–42. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

568. **Голембовська, Н.** Використання коропа і товстолобика у складі пресервів / Н. Голембовська, Т. Лебська // Тваринництво України. – 2016. – № 11-12. – С. 38–43. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

Проведено аналіз літературних джерел щодо показників харчової цінності прісноводних риб – коропа і товстолобика. Показано доцільність використання цієї сировини, для розширення асортименту біологічно цінної харчової продукції.

569. **Голембовська, Н.** Використання прісноводної риби у складі пресервів / Н. Голембовська, А. Гончарук, Т. Лебська // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 3. – С. 21–27.

Проведено аналіз літературних джерел щодо показників харчової цінності прісноводних риб – коропа і товстолобика. Показано доцільність використання цієї сировини, для розширення асортименту біологічно цінної харчової продукції.

570. **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.

Проведено аналіз літературних джерел щодо показників харчової цінності пряно-ароматичних коренеплодів. Показано доцільність використання цієї сировини, для розширення асортименту пресервів, як біологічно цінної харчової продукції.

571. **Гуць, В. С.** Рибні пресерви Нова методика визначення консистенції / В. С. Гуць, О. Тимофєєва, О. Сидоренко // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – № 7 (323). – С. 14–17.

572. **Дітріх, І. В.** Оцінка показників якості нових рибних пресервів у вишневому соусі "Нептун CHERRY" / І. В. Дітріх, Ю. І. Марченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2015. – Вип. 1 (21). – С. 450–457. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто можливість отримання нових рибних пресервів у вишневому соусі «Нептун Cherry», які мають підвищену біологічну цінність та оригінальні споживні властивості. Установлена оптимальна концентрація сухих речовин у вишневому соку з метою надання пресервам гармонійних органолептичних властивостей. Виготовлено зразки нового продукту, визначено їх органолептичні та фізико-хімічні показники якості.



573. **Донг, Буй Суан.** Способ изготовления пресервов из филе прудовой рыбы на основе активизации ферментной системы / Б. С. Донг, М. Л. Мукатова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2011. – № 4 (322). – С. 35–37.

Изучена возможность использования ферментного препарата (ФП), извлеченного из внутренних органов прудовых видов рыб, для активизации процесса созревания при изготовлении пресервов из их слабосозревающих филе. Установлено, что предварительная обработка филе в уксусно-солевом тузлуке с добавлением 3 % ФП позволяет готовить пресервы с хорошими вкусовыми качествами при продолжительности посола 72 ч и температуре 5 С. Рекомендуемый срок хранения пресервов из филе прудовых видов рыб при температуре - 4...6 С составляет 4 мес.

574. **Евелева, В. В.** Инновационные пищевые добавки в производстве пресервов из замороженных морских рыб / В. В. Евелева, В. С. Колодязная, В. А. Демченко // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С. 22–23.

575. **Иванова, Е. Е.** Использование барьерных технологий для повышения безопасности рыбных пресервов / Е. Е. Иванова, О. В. Косенко, А. Л. Бочарова-Лескина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 5-6 (335-336). – С. 32–35.

576. **Иванова, Е. Е.** Технологические решения при производстве пресервов из слабосозревающего водного сырья / Е. Е. Иванова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 74–76.

Предложены технологические решения активации протеолитических ферментов мышечной ткани слабосозревающего водного сырья, а также улучшения качественных и органолептических показателей пресервов.

577. **Ким, И. Н.** Микробиологический контроль производства рыбных пресервов / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко // Пищевая промышленность. – 2009. – № 7. – С. 40–43.

578. **Косенко, О. В.** Методы регулирования процесса созревания соленой рыбной продукции / О. В. Косенко, С. В. Белоусова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3. – С. 9–12.

Приведен анализ перспективных методов регулирования процесса созревания быстро- и слабосозревающего в посоле рыбного сырья.

579. **Лебская, Т.** Влияние пиковолновой обработки на созревание пресервов из пресноводных рыб / Т. Лебская, Н. Голембовская, В. Сахно // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 5. – С. 28–31. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark\\_2013\\_5\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piark_2013_5_8) (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

Установлена возможность применения пиковолновой обработки пресервов из пресноводных рыб с имбирем для регулирования их структурно-механических свойств в процессе созревания и холодильного хранения.





580. **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. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

Исследована возможность замены поваренной пищевой соли на профилактическую соль в технологии рыбных пресервов, показаны перспективы использования настоев гипотензивных трав и плодов при предварительном посоле рыбы для придания пресервам лечебно-профилактических свойств. Рассмотрен химический состав профилактической соли. Представлены профилограммы вкуса и аромата экспериментальных образцов пресервов с различными гипотензивными фитодобавками. Выявлены оптимальные из них для использования в технологии рыбных пресервов с лечебно-профилактическими свойствами.

581. **Маноли, Т. А.** Изучение протеолитической активности ферментной системы мышечной ткани крупных пород рыб Азово-Черноморского бассейна / Т. А. Маноли, Н. В. Чибич // Рибне господарство України. – 2013. – № 4. – С. 35–39. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rgu\\_2013\\_4\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rgu_2013_4_9) (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

Изучены особенности ферментной системы мышечной ткани крупных пород рыб Азово-Черноморского бассейна, с целью получения полуфабриката для производства пресервов и имитированных рыбных пищевых продуктов. Исследован средний химический состав рыб. Изучена протеолитическая активность мышечной ткани исследуемых объектов. Определены последующие направления в изучении возможности использования исследуемых объектов для производства имитированных рыбных продуктов и пресервов.

582. **Мезенова, О. Я.** Биологическая ценность пресервов с гипотензивными свойствами из балтийской кильки / О. Я. Мезенова, Э. А. Лейумаа // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 3. – С. 111–115.

583. **Мезенова, О. Я.** Микробиологическая безопасность деликатесных рыбных пресервов в крем-соусе при хранении / О. Я. Мезенова, А. Н. Ключко, Н. Ю. Ключко // Известия вузов. Пищевая технология. – 2007. – № 1. – С. 43–45.



584. **Мезенова, О. Я.** Совершенствование технологии пресервов из сельдевых рыб Балтийского моря / О. Я. Мезенова, Э. А. Лейумаа, В. И. Шендерюк // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 2. – С. 109–111. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

Рассмотрено использование молочной кислоты и фитодобавок в технологии функциональных пресервов из сельдевых рыб Балтийского моря, предназначенных для людей с нарушениями обмена веществ и работы желудочно-кишечного тракта. Обоснованы дозировки молочной кислоты и фитодобавок. Подробно показана технология пресервов из кильки с функциональными свойствами, выбран ассортимент фитодобавок, разработаны проекты нормативной документации на изготовление и рекомендации по применению готового продукта.

585. **Мезенова, О. Я.** Технология деликатесных рыбных пресервов с повышенными пищевыми достоинствами / О. Я. Мезенова, А. Н. Ключко, Н. Ю. Ключко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – № 3. – С. 34–36. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

586. **Местные** биоресурсы в развитии рынка рыбных пресервов / М. П. Бугаков, И. А. Глотова, Е. С. Артемов, Г. А. Пелевина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 27–28. Рассмотрены аспекты использования местных биоресурсов в развитии рынка рыбных пресервов. Показана целесообразность использования прудовой рыбы как сырья, предложены рецептуры и модифицированные технологические решения по производству пресервов из прудовой рыбы.

587. **Победаш, М.** Формування якості рибних пресервів із дрібних оселедцевих риб / М. Победаш, О. Сидоренко, Р. Романенко // Товари і ринки – 2015. – № 1. – С. 112–120. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 18.04.2021). – Назва з екрана. Досліджено чинники формування якості та стабілізації споживних властивостей рибних пресервів із дрібних оселедцевих риб із додаванням рослинної сировини. Наведено результати органолептичних, фізико-хімічних і структурно-механічних досліджень готової продукції. Додавання журавлини та обліпихи до рибних пресервів стабілізують їхні споживні властивості з терміном зберігання протягом 10 діб.

588. **Пресервы** из рыб внутренних водоемов Краснодарского края / Е. Е. Иванова, С. П. Григоренко, О. В. Сарапкина, С. В. Белоусова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 36–58.



589. **Романенко, О.** Структурно-механічні параметри рибних пресервів під час зберігання / О. Романенко, О. Сидоренко, С. Шаповал // Товари і ринки. – 2019. – № 1. – С. 71–83. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки Харківського державного університету харчування та торгівлі : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.
590. **Руденко, В.** Сырье для пресервов. Наиболее популярным сортом рыбы является селедка / В. Руденко // Продукты Украины. – 2018. – № 6 (90). – С. 30–34.
591. **Сарапкина, О. В.** Пресервы из рыб с низкой протеазной активностью / О. В. Сарапкина // Пищевая технология. – 2006. – № 1. – С. 48–49. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли: <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 19.04.2021). – Название с экрана.
592. **Сарапкина, О.** Поживність рибних пресервів / О. Сарапкина, Є. Іванова // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – № 6 (334). – С. 12–13.
593. **Сардина** (иваси) и скумбрия на горизонте / А. П. Ярочкин, В. Н. Акулин, Е. В. Якуш и др. // Рыбное хозяйство. – 2015. – № 6. – С. 78–82. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
594. **Технология** рыбоовощных продуктов / О. В. Сарапкина, С. В. Белоусова, В. И. Кудинов, Д. Г. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 61–63.
595. **Ткаченко, Т. И.** Модификация коптильного препарата "Вниро" для производства пресервов в ароматизированном масле / Т. И. Ткаченко, И. Н. Ким, В. В. Кращенко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 1. – С. 63–66.
596. **Федосеева, Е. В.** Практическая реализация технологии пресервов из вторичного сырья на примере молок лососевых рыб / Е. В. Федосеева // Рыбное хозяйство. – 2014. – № 6. – С. 112–114. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
597. **Черевач, Е. И.** Активизация созревания терпуга неферментативными методами в процессе производства пресервов / Е. И. Черевач, Е. И. Цыбулько // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – № 8. – С. 25–26.



598. **Черевач, Е. И.** Состав жирных кислот и фосфолипидов пресервов из молок лососевых рыб / Е. И. Черевач // Масложировая промышленность. – 2006. – № 5. – С. 38–39. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 19.04.2021). – Название с экрана.
599. **Чернова, А. В.** Расширение технологических свойств заливок пресервов из сельди путем введения ингибиторов созревания как источников антиоксидантных свойств / А. В. Чернова // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 1. – С. 117–118. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
600. **Шубина, Г.** Пресервы из сельди – ликвидный продукт / Г. Шубина // Продукты & ингредиенты. – 2008. – № 8. – С. 66–67. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
601. **Шумский, Н. И.** Безопасность и качественные характеристики рыбных пресервов / Н. И. Шумский, Л. А. Есаулова // Пищевая промышленность. – 2009. – № 6. – С. 46–48.

## **6.6. Виробництво рибних напівфабрикатів і кулінарних виробів**

### **Книги, навчальні видання, довідники**

602. **Борисочкина, Л. И.** Производство рыбных кулинарных изделий и полуфабрикатов / Л. И. Борисочкина, А. В. Гудович. – Москва: Агропромиздат, 1985. – 223 с.

Рассмотрены технологические процессы и оборудование при подготовке сырья, разделке, тепловой и холодильной обработке рыб и морепродуктов для производства кулинарных изделий и полуфабрикатов, а также при фасовке и упаковке готовой продукции.



603. **Васюкова, А. Т.** Рыбные фарши с растительными наполнителями / А. Т. Васюкова, С. И. Алимов, А. И. Ноженко. – Киев: Инкос, 2005. – 160 с. Рассмотрены вопросы использования различных биологически активных добавок и пряно-ароматических растений в рыбные фаршевые изделия. Обоснованы концентрации наполнителей, технология введения и качественная оценка готовой продукции. Показаны направления использования дикорастущего растительного сырья и закономерности его воздействия на технологический процесс производства фаршей при использовании различных технологий: традиционных и современных модифицированных.

604. **Новиков, В. М.** Производство полуфабрикатов, кулинарных изделий из рыб и морепродуктов / В. М. Новиков. – Москва: Пищевая промышленность, 1978. – 180 с.

В книге рассматривается технология приготовления рыбных полуфабрикатов и кулинарии, организация их производства на судах и береговых предприятиях. Описаны наиболее распространенные рецептуры кулинарных изделий, а также расход основного сырья и вспомогательных материалов при производстве рыбной кулинарии.

605. **Пивоваров, В. И.** Организация производства полуфабрикатов в общественном питании: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. – изд. 2-е, перераб. и доп. – Москва : Высшая школа, 1990. – 190 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

606. **Производство** варено-мороженого рыбного фарша / Г. В. Маслова, И. Р. Скоморовская, Е. Я. Прудовская, Б. К. Крылов. – Москва: Пищевая промышленность, 1978. – 87 с.

607. **Сметанкин, А. И.** Блюда из морских рыб / А. И. Сметанкин, О. С. Полховский. – Киев : Реклама, 1979. – 150 с.

608. **Технологія** виробництва кулінарної продукції : навч. посібник / Г. Ф. Коршунова, С. Е. Стіборовський, А. О. Борисполець, Т. М. Савчукова; Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. – 386 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто теоретичні основи виробництва продукції в підприємствах харчування. Увагу приділено засобам та заходам обробки сировини та напівфабрикатів. Детально розглянуто асортимент та технологію приготування страв з овочів, м'яса, риби, солодких страв та напоїв. Висвітлено чинники, які впливають на якість продукції, що випускається, засоби її оформлення під час реалізації, умови та строки зберігання.

609. **Цыганенко, В. А.** Четыреста блюд из рыбы / В. А. Цыганенко, А. И. Здобнов, З. Х. Соловых. – Киев: Урожай, 1993. – 208 с.



610. **Шильман, Л. З.** Технологические процессы предприятий питания: учеб. пособие / Л. З. Шильман. – Москва: Академия, 2011. – 192 с. – (Индустрия питания). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

Рассмотрены технологические процессы производства на предприятиях общественного питания разных типов, в том числе технологические процессы производства полуфабрикатов из овощей и грибов, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, рыбы и нерыбного водного сырья. Приведены технологии супов, соусов, холодных и горячих блюд и напитков из разного пищевого сырья, а также мучных кондитерских изделий. Освещены особенности технологии блюд для школьников, лечебного и профилактического питания, производственных столовых, при питании в особых условиях и при производстве охлажденной продукции.

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

611. **Бреславец, Т. В.** Технологія структурованих аналогів філе рибного та кулінарної продукції на їх основі : монографія / Т. В. Бреславец, Л. М. Крайнюк, М. Б. Колеснікова ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків: Цифрова друкарня № 1, 2012. – 143 с. – Режим доступа до Электронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

612. **Развитие** технологий будущего: монография / В. А. Балашов, М. В. Князева, И. Я. Львович, В. С. Осадчук, А. П. Преображенский ; Проект "SWorld". – Одесса: Куприенко СВ, 2018. – 157 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

Рассмотрены вопросы использования нетрадиционного сырья в технологии рыбных рубленых полуфабрикатов. Приведена характеристика пищевой и биологической ценности карпа. Внимание уделено разработке рецептур рыбных полуфабрикатов. Исследованы изменения показателей качества мороженых полуфабрикатов при хранении. Рассмотрен вопрос об эффективном уплотнении исполнительных механизмов нестандартной формы. Предложены пути решения уплотнений сферообразных исполнительных механизмов. Приведена методика проведения экспериментов при испытании втулок-уплотнений для исполнительных механизмов сферообразной формы. Рассмотрены беспроводные специализированные цифровые сети. Приведены критерии выбора беспроводной специализированной цифровой сети для объектов нефтегазового комплекса. Внимание уделено формированию программно-информационного обеспечения в медицинской информационной системе.



613. **Технологія** реструктурованих напівфабрикатів на основі рибної сировини: монографія / Н. Г. Гринченко, Л. Ф. Товма, М. О. Янчева, А. Б. Горальчук, О. П. Неклеса, Є. П. Пивоваров ; Харківський державний університет харчування і торгівлі. – Харків : ХДУХТ : Малахін О. О., 2013. – 169 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

Досліджено сучасні тенденції структурованої кулінарної продукції на основі рибної сировини. Вивчено структурно-механічні показники та формувальну здатність дисперсних систем на основі рибних фаршів. Обґрунтовано параметри одержання іонотропних гелів з необхідними показниками на основі фаршевих систем. Здійснено оптимізацію технологічних параметрів утворення таких гелів. Розроблено принципову технологічну схему виробництва реструктурованої рибної продукції. З'ясовано вплив технологічних факторів на якісні показники напівфабрикатів зазначеної продукції. Приділено увагу зміні фракційного складу білкового комплексу цих напівфабрикатів під час структурування. Визначено технологічні стадії промивання реструктурованих напівфабрикатів. Запропоновано рецептурний склад і технологічні схеми виробництва напівфабрикатів реструктурованої рибної продукції. Вивчено основні показники якості напівфабрикату вугра реструктурованого та їх зміну під впливом технологічних факторів.

614. **Черевко, А. И.** Новые направления переработки прудовой и океанической рыбы в кулинарную продукцию : монография / А. И. Черевко, Г. М. Постнов, И. А. Пронин. – Харків : ХДАТОХ, 2003. – 148 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbuv.gov.ua> (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана. Освещены методологические основы переработки океанической и прудовой рыбы в кулинарную продукцию, проанализировано современное состояние ее производства и переработки. Приведены технологические схемы обработки ставриды и скумбрии. Рассмотрены вопросы разработки технологии переработки океанической рыбы в кулинарную продукцию, безотходной технологии переработки местных водоемов.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

615. **Бреславець, Т. В.** Технологія структурованих аналогів філе рибного та кулінарної продукції на їх основі : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Бреславець Тетяна Віталіївна ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2004. – 19 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана. Обґрунтовано технологію одержання ізольованих міофібрилярних білків з заданим хімічним складом з пелагічних видів риб, таких, як скумбрія, оселедець, кілька. Доведено високі функціональні властивості ізольованих білків пелагічних риб (ІБПР), а саме здатність до кріоструктурування, що дозволяє їх використовувати в технології структурованих аналогів рибопродуктів. Запропоновано спосіб кріоіотропного структурування систем ІБПР-альгінат для одержання структурованих аналогів рибного філе. Розроблено технологію структурованих аналогів філе цінних порід риб (напівфабрикатів), структурованого філе анчоуса солоного та кулінарної продукції на їх основі.

616. **Васюкова, Г. Т.** Розробка та дослідження технології комбінованих м'ясо-рибних кулінарних виробів : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.16 / Васюкова Ганна Тимофіївна ; Харківська державна академія технології та організації харчування. – Харків, 1996. – 48 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

На основе теоретических и экспериментальных исследований установлено, что целенаправленное, дозированное введение в рыбное сырье мясного сырья животного происхождения позволяет получить изделия заданной консистенции и высокой пищевой ценности. Осуществлено промышленное внедрение предложенных технологий. Разработаны рецептуры и технологические схемы производства новых изделий с использованием мясо-рыбного сырья.





617. **Гринченко, Н. Г.** Технологія реструктурованих напівфабрикатів на основі рибної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Гринченко Наталя Геннадіївна ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2007. – 19 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

Науково обґрунтовано та розроблено технологію реструктурованої продукції на основі рибної сировини внутрішніх водоймищ країни, яка полягає у комплексній переробці даної сировини, утворенні фаршу з технологічно модифікованими властивостями, проведенні керованого процесу іонообміну, термообробці реструктурованого напівфабрикату. Розкрито критерії підготовки фаршів з рибної сировини для формування виробів методом екструзії. На підставі дослідження закономірностей зміни структурно-механічних показників і функціонально-технологічних властивостей іонотропних гелів з використанням методів математичного моделювання обґрунтовано раціональні параметри одержання реструктурованих систем на основі рибних фаршів. Розроблено технологію реструктурованого напівфабрикату молодого вугра. Комплексно досліджено його фізико-хімічні, структурно-механічні, органолептичні, мікробіологічні та токсикологічні показники, визначено харчову та біологічну цінність, встановлено закономірності зміни показників під впливом технологічних чинників.

618. **Іванніков, П. В.** Технологія кулінарної продукції на основі рибної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.16 / Іванніков Павло Васильович ; Харківська академія технології та організації харчування. – Харків, 1994. – 24 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

619. **Козлова, С. Л.** Технологія фаршевих швидкозаморожених напівфабрикатів підвищеної біологічної цінності з гідробіонтів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Козлова Світлана Леонідівна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2012. – 20 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

Обґрунтовано та розроблено технології напівфабрикатів підвищеної біологічної цінності з гідробіонтів із використанням сировини тваринного (кальмари, сало, сухе молоко, сир твердий тощо) та рослинного (печериці, морква, крупа манна, олія соняшникова, водорості тощо) походження, що вирішує проблему виробництва оптимізованих за показниками харчової та біологічної цінності продуктів харчування. Розглянуто та обґрунтовано вибір джерел есенційних нутрієнтів. Досліджено закономірності змін показників якості та безпечності фаршевих швидкозаморожених напівфабрикатів у процесі низькотемпературного зберігання. Проведено комплексну оцінку якості розроблених напівфабрикатів.



620. **Магалецька, І. А.** Технологія рулетів рибних, збагачених біологічно активними речовинами рослинного походження : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Магалецька Ірина Анатоліївна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2014. – 23 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Науково обґрунтовано та розроблено технологію рибної кулінарної продукції, збагаченої біологічно активними речовинами рослинного походження, рекомендованої для людей з активною розумовою діяльністю. Розроблено принципи створення кулінарної продукції відповідно до теорії оптимального харчування. Визначено вплив крупок з пророщених жита та гречки, резистентного крохмалю, пшеничних висівок на фізико-хімічні та структурно-механічні властивості кулінарної продукції, науково обґрунтовано параметри технологічного процесу. Розроблено технологію рулетів рибних, збагачених біологічно активними речовинами. Досліджено якість та безпечність розробленої продукції. Запропоновано харчові раціони з уведенням розробленої продукції, збалансовані за вмістом основних нутрієнтів, вітамінів, мінеральних речовин і мінорних компонентів.

621. **Маєвська, Т. М.** Удосконалення технології промитого фаршу з прісноводної риби: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Маєвська Тетяна Миколаївна ; Національний університет харчових технологій – Київ, 2014. – 23 с. Робота присвячена вдосконаленню технології виробництва фаршу з коропа, в результаті промивання електроактивованими водними системами. В роботі досконало описані результати досліджень промивання ставкової сировини розчинними електролітами, електрохімічно активованими водними системами і прісною водою. Запропонована технологічна і апаратурно-технологічна схема виробництва промитих фаршів із прісноводної риби. Описана соціальна і економічна ефективність розробленої технології.

622. **Слащева, А. В.** Технологія м'ясних і рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.16 / Слащева Аліна В'ячеславівна; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2006. – 18 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

Науково обґрунтовано та розроблено технології приготування м'ясних і рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром. Доведено здатність топінамбура стабілізувати ліпіди м'яса та риби, механізм якої полягає у гальмуванні процесів вільно-радикального окиснення. Науково обґрунтовано раціональні технологічні параметри виробництва м'ясних і рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром. Доведено переваги розроблених січених мас з топінамбуром у порівнянні з традиційними котлетними масами в аспекті їх харчової та біологічної цінності. Обґрунтовано параметри зберігання напівфабрикатів, які гарантують стабільність основних показників якості. Розроблено та затверджено нормативну документацію на напівфабрикати з топінамбура, наведено рекомендації щодо їх використання в технологіях кулінарної продукції. Здійснено практичне впровадження основних результатів наукового дослідження.



## Дисертації на здобуття наукового ступеню

623. **Бреславец, Т. В.** Технология структурированных аналогов филе рыбного и кулинарной продукции на их основе: дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Бреславец Татьяна Витальевна ; Харьковский государственный университет питания и торговли. – Харьков, 2004. – 362 л. – Режим доступа к Электронному каталог Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

624. **Гринченко, Н. Г.** Технологія реструктурованих напівфабрикатів на основі рибної сировини : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Гринченко Наталя Геннадіївна ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків, 2007. – 325 арк. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

625. **Маевская, Т. Н.** Совершенствование технологии промытого фарша из пресноводной рыбы: дис. ... канд. техн. наук : 05.18.04 / Маевская Татьяна Николаевна ; Национальный университет биоресурсов и природопользования. – Киев, 2014. – 219 с.

626. **Слащева, А. В.** Технологія м'ясних і рибних січених напівфабрикатів з топінамбуром: дис... канд. техн. наук: 05.18.16 / Слащева Аліна Вячеславівна ; Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. – Харків, 2006. – 326 арк. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

## Статті з наукових та фахових видань

627. **Антипова, Л. В.** Функциональные продукты на основе рыбного фарша и овощей / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, В. В. Батищев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 1 (272). – С. 32–34.

628. **Аширова, Н. Н.** Производство рыбных диетических изделий с использованием безглютеновых видов муки / Н. Н. Аширова // Пищевая промышленность. – 2016. – № 1. – С. 58–61.

Предлагаются рыбные кулинарные изделия с бесклеяковинными видами муки, приготовленные конвекционным способом на пару без жира и панировки, не содержащие глютен, для питания больных целиакией. Экспериментальные исследования проводились в лабораториях кафедры технологии и организации пищевых производств НГТУ.



629. **Безусов, А. Т.** Вплив теплової обробки при помірних температурах на органолептичні показники кулінарних виробів з морепродуктів [Електронний ресурс] / А. Т. Безусов, Т. А. Манолі, С. А. Памбук // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4. – С. 149–152. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2013\\_4\\_45](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_4_45) (дата звернення: 26.04.2021). – Назва з екрана.

У статті наведені дослідження впливу теплової обробки при помірних температурах на зміни органолептичних показників кулінарних виробів з кальмара, рапани і товстолобика. Дослідження органолептичних характеристик проводились профільним методом. Наведено профілі зовнішнього виду, кольору, смаку, запаху і консистенції дослідних зразків. Показано, що підібрані режими обробки дозволяють отримати задані органолептичні показники готових кулінарних виробів.

630. **Богданов, В. Д.** Комбинированные фаршевые системы из глубоководных рыб / В. Д. Богданов, Л. Д. Петрова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012. – № 10. – С. 30–33.

631. **Богданов, В. Д.** Функционально-технологические свойства фаршей из глубоководных рыб Дальневосточных морей / В. Д. Богданов, Л. Д. Петрова // Пищевая промышленность. – 2010. – № 11. – С. 54–55.

632. **Виннов, А. С.** Использование эха систем для подготовки соленого полуфабриката в производстве рыбной продукции пониженной влажности [Електронний ресурс] / А. С. Виннов, Л. В. Охрименко, А. Т. Безусов // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – Вип. 40 (2). – С. 127–129. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np\\_2011\\_40\(2\)\\_\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Np_2011_40(2)__35) (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

633. **Влияние** предварительной обработки и низкоэтерифицированных пектиновых веществ на качество замороженных рыбных полуфабрикатов / Т. А. Манолі, А. С. Герасим, Н. М. Кушниренко, Т. И. Никитичина // Холодильна техніка та технологія. – 2016. – Т. 52, № 6. – С. 54–57.

634. **Грибова, О. М.** Установление сроков годности рыбных рубленых изделий с мукой амаранта в процессе холодильного хранения / О. М. Грибова, И. Э. Бражная // Рыбное хозяйство. – 2015. – № 5. – С. 102–103. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

635. **Григоренко, С. П.** Использование бобовых культур в производстве рыборастительных фаршевых продуктов для питания юношей и девушек , занятых умственным трудом / С. П. Григоренко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 21–23.



636. **Григоренко, С. П.** Рыборастительные фарши как многофункциональные продукты питания / С. П. Григоренко, Т. Н. Эксюзьян // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 2-3 (279-280). – С. 126–127.

637. **Гусева, Л. Б.** Совершенствование технологии рыбных котлет / Л. Б. Гусева, В. Д. Богданов // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 4. – С. 101–106. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

638. **Дончевська, Р.** Інноваційні заморожені заливні рибні продукти / Р. Дончевська, А. Туніцька // Товари і ринки. – 2012. – № 2. – С. 79–88. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

Експериментально підтверджено доцільність і перспективність розробки функціональних заливних продуктів шляхом раціонального комбінування прісноводної риби та рослинної сировини із використанням гідроколоїдів і заморожуванням продукції з метою подовження терміну її зберігання.

639. **Дослідження** впливу білкової добавки на основі рибної колагеновмісної сировини на рухливість води в рибних фаршевих системах / О. І. Торяник, В. О. Коваленко, О. Г. Дьяков та ін. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: збірник наукових праць. – Харків : ХДУХТ, 2012. – Вип. 2 (16). – С. 7–15.

Надано результати досліджень впливу білкової добавки на основі рибної колагеновмісної сировини на вологосв'язуючу здатність та рухливість води в рибних фаршевих системах. Визначення рухливості води проводилося за допомогою імпульсного спектрометра ЯМР.

640. **Доценко, С.** Рыбные котлеты: как сделать их полезнее / С. Доценко, Е. Стаценко // Питание и общество. – 2004. – № 11. – С. 18–19.

641. **Жебелева, И. А.** Цветометрические характеристики рубленых полуфабрикатов из пресноводных рыб / И. А. Жебелева, Е. В. Хаустова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 5. – С. 61–63.

642. **Жуков, Ю.** Рыбные фарши повышенной биологической ценности / Ю. Жуков, В. Шевченко // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 1 (10). – С. 30–31.

643. **Золотокопова, С. В.** Моделирование рецептур рыбоовощных фаршевых изделий из малоценных видов рыб / С. В. Золотокопова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 95–97.



644. **Зюзина, О. Н.** Совершенствование технологии рыборастворительных полуфабрикатов с использованием растительных ингредиентов с антиоксидантными свойствами / О. Н. Зюзина, Г. И. Касьянов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 4 (328). – С. 85–87.

Разработана технология растительных полуфабрикатов (РПП) высокой степени готовности с использованием СО<sub>2</sub>-экстрактов из растительного сырья с антиоксидантными свойствами. Определены химический состав СО<sub>2</sub>-экстрактов, дозировка основных компонентов рецептуры, органолептические и микробиологические показатели разработанных РПП в течение гарантированного срока хранения.

645. **Ибрагимова, З. Р.** Обогащение йодом полуфабрикатов из пресноводной рыбы / З. Р. Ибрагимова, Ф. С. Базрова // Пищевая промышленность. – 2007. – № 3. – С. 59–60. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

646. **Изучение** минеральных веществ комбинированных рыбных фаршей / С. И. Алимов, А. Т. Васюкова, А. И. Ноженко и др. // Продукты & ингредиенты. – 2005. – № 3 (12). – С. 32–33.

647. **Казакова, Н. В.** Особенности технологии производства рыбных мороженых полуфабрикатов на предприятии ООО "Салехардский комбинат" [Электронный ресурс] / Н. В. Казакова, М. Г. Волынкина // Молодой ученый. – 2014. – № 8(1). – С. 34–38. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv\\_2014\\_8\(1\)\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2014_8(1)_10) (дата звернення: 21.04.2021). – Назва з екрана.

В статье дается характеристика особенности технологии производства рыбных полуфабрикатов на предприятии «Салехардский комбинат». Приводится рецептура рыбных котлет, шницеля, ромштекса и рыбных палочек. Определяется экономическая эффективность производства рыбных полуфабрикатов.

648. **Камсуліна, Н. В.** Шляхи удосконалення рецептурного складу рибних фаршевих виробів / Н. В. Камсуліна, С. К. Ільдірова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1. – С. 354–361. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2009\\_1\\_59](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2009_1_59) (дата звернення: 21.04.2021). – Назва з екрана.

649. **Каравай, Л. В.** Использование гидролизованной рисовой лузги в рыбных кулинарных изделиях / Л. В. Каравай, Л. В. Левочкина // Пищевая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 16–17.

650. **Качество** и конкурентоспособность пищевого рыбного фарша / Л. К. Петриченко, Е. А. Алешина, Ю. Р. Ахмерова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 87–88.



651. **Ковальченко, Н. А.** Технологии рыбных изделий на основе мяса карпа / Н. А. Ковальченко, Т. С. Коршик, Л. Н. Кичигина // Пищевая промышленность. – 2014. – № 1. – С. 56–58.

652. **Корж, А. П.** Инновации в технологии продуктов детского питания / А. П. Корж, Е. Н. Максимова // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 7 (126). – С. 38–40.

653. **Косенко, О. В.** Влияние режима маринования на органолептические и реологические свойства рыбного полуфабриката / О. В. Косенко // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2012. – № 2-3 (326-327). – С. 79–81.

Исследовано влияние концентрации уксусной кислоты и продолжительности маринования на органолептические и реологические показатели мышечной ткани белого толстолобика с целью изготовления пресервов с высокими вкусовыми достоинствами.

654. **Кубенко, Е. Г.** Влияние добавки хитозана на продолжительность хранения рыбопродуктивных полуфабрикатов / Е. Г. Кубенко, Г. И. Касьянов, С. В. Рохмань // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2013. – № 5-6 (335-336). – С. 101–102.

655. **Кузнецова, А. А.** Соевая окара для комбинированных изделий / А. А. Кузнецова, Л. В. Левочкина // Пищевая промышленность. – 2008. – № 8. – С. 30–31.

Изучение состава соевой пищевой окары. Использование соевой окары при производстве комбинированных кулинарных изделий. Органолептическая оценка рыбных котлет с различным содержанием окары в рыбном фарше.

656. **Кузнецова, И. В.** Исследование формы связи влаги в рыбно-печеночных фаршах на основе растительного сырья / И. В. Кузнецова, Л. Е. Глаголева, Н. П. Зацепилина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 1. – С. 27–29.

657. **Лебедева, А. П.** Исследование влияния вакуума на качественные характеристики фаршевых смесей / А. П. Лебедева, Л. В. Вериалов, В. В. Романюк // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 9. – С. 16–19.

В статье представлены результаты исследований по определению степени влияния вакуума на основные качественные показатели рыбных фаршей при приготовлении фарша, а также систематизация полученных данных для установления оптимальных величин.



658. **Литвинова, Е. В.** Влияние различных способов и режимов подготовки сырья на технологические свойства рыборастворительных фаршей / Е. В. Литвинова, Р. С. Музалевская, О. Н. Пахомова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 3. – С. 42–44.

Представлено экспериментальное обоснование технологических рекомендаций по подготовке сырьевых компонентов для производства рыбоморковных фаршей, Рассмотрено влияние продолжительности тепловой обработки на технологические и структурно-механические свойства отварной моркови. Приведены сведения о зависимости технологических и структурно-механических свойств рыбоморкового фарша от продолжительности варки и количества моркови, а также замены части сырого рыбного фарша на отварной.

659. **Магзумова, Н. В.** Технология производства рыборастворительных полуфабрикатов для школьного питания / Н. В. Магзумова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 58–63.

660. **Маевская, Т.** Реологические свойства рыбных гелей на основе промытых фаршей / Т. Маевская, А. Виннов, В. Манк // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 6–9.

661. **Маєвська, Т. М.** Амінокислотна сбалансованість білків промитих рибних фаршів / Т. М. Маєвська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2015. – Т. 21, № 2. – С. 197–202.

У статті представлено результати кількісного аналізу амінокислотного складу фаршів з прісноводної риби. Показано, що при використанні води з незамінних амінокислот спостерігається найбільша кількість лізину, найменша — валіну, а при використанні електроактивованих водних систем — найбільша кількість лізину, найменша — ізолейцину та метіоніну. Наведено результати розрахунку скорів незамінних амінокислот промитих фаршів. Виявлено, що для всіх продуктів лімітуючою амінокислотою є валін. Доведено, що використання для промивання подрібненої м'язової тканини коропа електрохімічно активованих систем позитивно впливає на параметри амінокислотної збалансованості білків — потенційну біологічну цінність, коефіцієнт відмінності амінокислотного скору, коефіцієнт утилітарності і показник зіставної надлишковості амінокислотного складу, індекс незамінних амінокислот.

662. **Маєвська, Т. М.** Порівняльна характеристика рибних фаршів, промитих водопровідною водою та електрохімічно активованими системами / Т. М. Маєвська, О. С. Віннов // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 52. – С. 103–109.

Мета поданої роботи полягала в порівняльному оцінюванні основних фізико-хімічних і технологічних показників сурімі, промитих водою, католітом і анолітом. Подано результати аналізу загального хімічного складу фаршів із прісноводної риби, промитих водою та електроактивованими водними системами. Виявлено, що фарші, промиті анолітом і католітом, мають більш високий вміст вологи за рахунок підвищення вологоутримувальної здатності і дещо менший вміст сирого протеїну за рахунок скорочення кількості саркоплазматичних білків. Визначено енергетичну цінність отриманих продуктів. Встановлено залежність розчинності сполук білкової природи сурімі від використовуваної у виробництві промивної рідини.





663. **Науменко, Е. А.** Исследование микробиологических и органолептических показателей в процессе хранения замороженных рыбных полуфабрикатов / Е. А. Науменко, О. Н. Анохина // Техника и технология пищевых производств. – 2014. – № 1 (32). – С. 144–147.

664. **Новые** данные об использовании коллагеновых гидролизатов в технологии рыбных полуфабрикатов / Н. Ю. Зарубин, Н. В. Литвинова, Ю. В. Фролова, О. В. Бредихина // Пищевая промышленность. – 2016. – № 12. – С. 21–24.

В работе исследуются вопросы рационального использования в пищевой промышленности вторичного сырья рыбоперерабатывающих предприятий – кожи рыб и предложена технология получения продуктов ферментативной обработки (ПФО) из кожи нерки, трески и кеты за счет биотехнологической обработки ферментным препаратом Протепсин совместно с раствором лимонной кислоты. Разработанная технология позволяет получить ПФО с более высокими органолептическими характеристиками и содержащих в себе фрагменты коллагенового волокна, которые будут участвовать в структурообразовании готового продукта. Основной целью исследования являлось: изучение влияния ПФО из кожи рыб на свойства модельных рыбных фаршевых систем и определение оптимального уровня замены рыбного сырья на ПФО.

665. **Обоснование** рецептур и технологий комбинированных функциональных продуктов на основе рыбного фарша и микронизированных гороховых хлопьев / Е. А. Коротеева, И. П. Березовикова, П. Е. Лощинский и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 4. – С. 63–67.

Цель статьи- разработка комбинированных функциональных продуктов питания на основе рыбного фарша с микронизированными гороховыми хлопьями. Произведена оптимизация аминокислотного состава белка микроминимизированных гороховых хлопьев с белком минтая. В результате установлено, что наибольшая сумма не утилизируемых аминокислот наблюдается при соотношении 70 % белка минтая и 30% белка гороховых хлопьев.

666. **Павленкова, П. П.** Изучение структурно-механических свойств фарша из малоценных видов рыбы с окарой / П. П. Павленкова, Е. С. Федосова // Наукові праці Одеської національної академії хрчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, – 2008. – Т. 2, вип. 34. – С. 93–97. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

667. **Петрова, Л. Д.** Влияние соевых текстуратов на функционально-технологические свойства рыбных фаршевых систем / Л. Д. Петрова, В. Д. Богданов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 2. – С. 35–38.

668. **Петрова, Л. Д.** Структурированные фаршевые композиции на основе глубоководных рыб / Л. Д. Петрова, В. Д. Богданов // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 1. – С. 51–53.



669. **Пешук, Л. В.** Вивчення активності ферментних систем фаршу з прісноводної риби / Л. В. Пешук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2013. – № 48. – С. 128–131.
670. **Пешук, Л.** Синбіотики у технології ферментованого рибного фаршу / Л. Пешук // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 28–31.  
Встановлено доцільність одночасного застосування про- і пребіотиків у процесі автолітичної деградації білків подрібненої рибної сировини. Залежно від тривалості процесу встановлено значення рН, ступінь гідролізу білків, кількість азоту летких основ фаршу з товстолоба, інокульованого культурою *Vacillus coagulans*.
671. **Пешук, Л.** Ферментування рибного фаршу з товстолобу білого / Л. Пешук // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 2. – С. 10–13.  
Встановлено раціональні режими ферментолізу фаршу з товстолобу ферментним препаратом. Вивчено вплив температури та тривалості процесу на ефективність ферментування рибної сировини прісноводного походження.
672. **Рехина, Н. И.** Производство, хранение и использование рыбного мороженого фарша / Н. И. Рехина // Пищевая промышленность. – 2000. – № 3. – С. 46–47.
673. **Родионова, Н. С.** Реологические свойства рыбно-печеночного фарша на основе разных видов рыб / Н. С. Родионова, А. А. Смирных, Н. П. Зацепилина // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 4 (310). – С. 35–37.
674. **Родионова, Н. С.** Влияние формы связи влаги фаршевых систем на основе различного рыбного сырья методом ДТА / Н. С. Родионова, И. В. Кузнецова, Н. П. Зацепилина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 12. – С. 39–41.
675. **Родионова, Н. С.** Исследование функционально-технологических свойств рыбно-печеночно-растительных фаршей / Н. С. Родионова, А. А. Смирных, Н. П. Зацепилина // Пищевая промышленность. – 2009. – № 5. – С. 20–21.
676. **Родионова, Н. С.** Тепловая кулинарная обработка фаршей на основе рыбы, печени и круп / Н. С. Родионова, В. С. Калинина, Н. П. Зацепилина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 6. – С. 61–63.
677. **Серпунина, Л. Т.** Исследования по интенсификации режимов тепловой обработки рыбного полуфабриката для консервов детского питания / Л. Т. Серпунина, Б. Н. Семенов, Е. Н. Шмонова // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 6. – С. 97–100. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения : 21.04.2021). – Название с экрана.



678. **Сидоренко, О.** Фізіологічні та технологічні аспекти застосування гідроколоїдів у виробництві рибних кулінарних виробів [Електронний ресурс] / О. Сидоренко, Р. Москалюк // Товари і ринки. – 2009. – № 1. – С. 27–36. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2009\\_1\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2009_1_6) (дата звернення: 23.04.2021). – Назва з екрана.

679. **Сидоренко, О.** Формування споживних властивостей рибних напівфабрикатів із додаванням креветки / О. Сидоренко, О. Петрова // Товари і ринки. – 2019. – № 4 (32). – С. 80–88.

Обґрунтовано фактори формування споживних властивостей та раціональні технології виготовлення рибних напівфабрикатів (пельменів) із додаванням креветки *Palaeomon adspersus*. Визначено енергетичну цінність рибних напівфабрикатів та запропоновано напрями покращення їхніх споживних властивостей.

680. **Совершенствование** процесса экструзии при формировании продукции из рыбного фарша / Е. Ф. Райкова, В. Г. Проселков, В. В. Коган, Р. И. Алянский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 1994. – № 1-2 (218-219). – С. 46-47.

681. **Соколова, В. М.** Исследование реологических свойств рыбных фаршей при создании продуктов типа суфле / В. М. Соколова, С. В. Талабаева, А. В. Подкорытова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3 (273-274). – С. 92–94.

682. **Технология** рыбных рубленых полуфабрикатов для школьного питания / А. И. Украинец, В. Н. Пасичный, Л. В. Пешук, Б. И. Хиврич // Продукты & ингредиенты. – 2007. – № 7. – С. 74–75 ; № 8. – С. 88–90. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

683. **Тимофеева, А. М.** Кулинарная продукция для школьного питания / А. М. Тимофеева, Г. В. Иванова // Пищевая промышленность. – 2007. – № 4. – С. 66–69.

684. **Тищенко, В. І.** Розробка рецептури полікомпонентних м'ясних хлібів на основі фаршу прісноводної риби / В. І. Тищенко, Н. В. Божко, В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2017. – Т. 23, № 3. – С. 172–178.

У статті наведено результати дослідження можливості використання рибної сировини у технології виробництва м'ясних хлібів. Обґрунтовано доцільність використання рибної сировини та відпрацьовано рецептуру полікомпонентного м'ясного хліба з використанням м'ясної і прісноводної рибної сировини. Досліджено харчову, біологічну цінність, фізико-хімічні і сенсорні показники готових виробів. Виробництво полікомпонентного м'ясного хліба проведено за традиційною технологією для м'ясних хлібів.



685. **Тришина, Н. А.** Технология производства полуфабриката рыбных рубленых изделий с использованием малорентабельного сырья Северного бассейна и ламинарии / Н. А. Тришина, И. Э. Бражная, В. В. Беспалова // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 6. – С. 115–117. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

686. **Федорова, Д.** Біологічна цінність риборослинних напівфабрикатів на основі бичка азовського / Д. Федорова, Ю. Кузьменко // Товари і ринки. – 2015. – № 2. – С. 85–97. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана. Наведено результати дослідження хімічного складу та біологічної цінності риборослинних напівфабрикатів на основі комплексної переробки бичка азовського та вторинної рослинної сировини. Проаналізовано амінокислотний склад і біологічну цінність риборослинних пасти й борошна. Встановлено можливість їх використання в технологіях кулінарної, кондитерської, снекової продукції та харчових концентратів.

687. **Федорова, Д. В.** Дослідження жирнокислотного складу ліпідів сухих рибо-рослинних напівфабрикатів / Д. В. Федорова, П. О. Карпенко, О. О. Васильєва // Харчова наука і технологія. – 2017. – Т. 11, № 3. – С. 61–70. Досліджено жирнокислотний склад ліпідів сухих рибо-рослинних напівфабрикатів на основі фаршів з бичка азово-чорноморського та суміші рослинних інгредієнтів (шротів насіння льону, висівок пшеничних, вівсяних та житніх), вивчено показники їх біологічної ефективності. Наведені експериментальні дані свідчать про значний вміст у розроблених напівфабрикатах есенціальних жирних кислот, зокрема гама-3.

688. **Федорова, Д.** Кінетика процесу сушіння та якість рибних напівфабрикатів / Д. Федорова, Р. Романенко // Товари і ринки. – 2016. – № 2. – С. 158–177. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено результати дослідження впливу попередньої паротермічної обробки комплексу м'язової, сполучної та кісткової тканин рибної сировини з бичка азовського дрібного та використання висівок пшеничних на кінетику процесу сушіння сухих напівфабрикатів із модельних фаршів. Проаналізовано амінокислотний склад і біологічну цінність сухих напівфабрикатів із сирого та бланшованого рибного фаршу, досліджено мікроструктуру й визначено фракційний склад кісткових часток у них. Установлено можливість використання їх у технологіях кулінарної, кондитерської, снекової продукції та харчових концентратів підвищеної біологічної цінності.

689. **Чубуков, А.** Микроэлементы – и блюда из океанической рыбы / А. Чубуков // Питание и общество. – 2000. – № 5. – С. 22.



690. **Шамкова, Н. Т.** Влияние крупяных и овощных добавок на адгезию рыбного фарша / Н. Т. Шамкова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – № 2-3 (303). – С. 122.

## **6.7. Виробництво рибної ікри**

### **Книги, навчальні видання, довідники**

691. **Серегин, И. Г.** Ветеринарно-санитарная экспертиза икры рыбной: учеб. пособие / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко, Л. П. Михалева. – Москва : ДеЛи принт, 2009. – 100 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

В учебном пособии отражена классификация рыбной икры, ветеринарно-санитарный контроль производства и качества икры, порядок ветсанэкспертизы икорного сырья готовой продукции, а также характеристика пороков икорных товаров, появляющихся при нарушении технологии обработки или хранения икры. Кроме того, в учебном пособии представлены ГОСТ на отдельные виды икры и другие нормативные документы, касающиеся производства и хранения рыбной икры, что позволяет правильно оценивать все показатели икорной продукции при ее реализации в торговых предприятиях.

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

692. **"Культурная"** икра. Промышленное производство натуральной икры // Мир продуктов. – 2010. – № 9. – С. 42–43. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

693. **Абрамова, Л. С.** Пищевые эмульсии на основе рыбной икры / Л. С. Абрамова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2003. – № 5-6 (276-277). – С. 38–41.



694. **Белоконь, А. С.** Содержание радионуклидов и тяжелых металлов в икре некоторых промысловых видов рыб Запорожского водохранилища / А. С. Белоконь, О. Н. Маренков, А. И. Дворецкий // Ядерна фізика та енергетика. – 2013. – 14, № 1. – С. 81–85. – Режим доступа до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана. Проведено комплексні радіаційно-токсикологічні дослідження ікри деяких промислових видів риб Запорізького водосховища. Установлено, що найбільшу кількість  $^{137}\text{Cs}$  (4,5 Бк/кг) і  $^{90}\text{Sr}$  (3,2 Бк/кг) акумулювала ікра окуня. Досліджувані важкі метали (кадмій, мідь, цинк, свинець), а також природні радіонукліди  $^{226}\text{Ra}$  і  $^{232}\text{Th}$  у більшій кількості накопичувалися ікрою ляща.
695. **Бут, О.** От икры к икре без рисков: Система пищевой безопасности на рыбоперерабатывающем предприятии / О. Бут, А. Деружинская // Мир продуктов. – 2010. – № 7. – С. 46–47. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.
696. **Воробьев, В. В.** Актуальные аспекты применения консервантов в производстве икры лососевых рыб / В. В. Воробьев // Рыбное хозяйство. – 2009. – № 3. – С. 104–109. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН: [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.
697. **Воробьев, В. В.** Влияние консервантов на биологическую безопасность лососевой икры и здоровье граждан / В. В. Воробьев // Рыбное хозяйство. – 2010. – № 6. – С. 24–27. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.
698. **Воробьев, В. В.** Икра лососевых рыб – гармонически уникальный продукт питания / В. В. Воробьев // Рыбное хозяйство. – 2009. – № 6. – С. 72–76. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.



699. **Ким, Г. Н.** Сравнительное исследование пищевой ценности икры рыб Тихоокеанского бассейна / Г. Н. Ким, Н. В. Дементьева, В. Д. Богданов // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 3. – С. 102–106. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

Приведены результаты сравнительных исследований пищевой ценности различных видов рыб, которые показали, что икорное сырье представляет собой природный комплекс, обладающий высокой биологической и пищевой ценностью. Несомненно, икра лососевых превосходит икру других видов рыб по совокупности приведенных технологических и химических показателей. Однако икра других видов рыб, также является высокобелковым продуктом, богатым источником минеральных веществ, витаминов, содержит низкий уровень содержания жира с высокой долей биологически активных полиненасыщенных жирных кислот.

700. **Ким, И. Н.** Технология производства лососевой икры с использованием молочной сыворотки / И. Н. Ким, Т. И. Штанько // Пищевая промышленность – 2009. – № 11. – С. 42–44.

Разработана технология посола икры лососевых пород рыб с использованием молочной сыворотки, которая обеспечивает заметное улучшение вкуса и запаха икры, маскирует ее соленость, повышает стойкость при хранении, при этом оболочка зерен икры уплотняется, в связи с чем практически не наблюдается лопанца. Кроме того, применение молочной сыворотки при посоле икры обогащает ее ценными питательными веществами, увеличивает содержание в ней молочного жира, сывороточных белков казеина, ряда незаменимых аминокислот и других компонентов, входящих в состав молочной сыворотки.

701. **Красная икра** // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 1-2 (120-121). – С. 52–53.

702. **Красная икра: под знаком качества** // Торговый эксперт. Продукты и напитки. – 2008. – №1. – С. 46–47. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

703. **Красная икра: что выбрать ?** // Пищевые технологии и оборудование. Food Technologies & Equipment. – 2018. – № 8 (92). – С. 6–11.

704. **Кулик, П.** П'ять тонн ікри на рік вітчизняні науковці адаптувати технологію вирощування осетрових для будь-якого регіону України / П. Кулик // Тваринництво України. – 2012. – № 11. – С. 10–11. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.



705. **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: 13.04.2021). – Назва з екрана.

706. **Менчинська, А. А.** Біологічна цінність паст на основі рибної ікри [Електронний ресурс] / А. А. Менчинська, Т. К. Лебська // Продовольчі ресурси. – 2016. – № 7. – С. 125–130. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr\\_2016\\_7\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/pr_2016_7_19) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

Досліджено вміст ліпідів і їх жирнокислотний склад у пастах на основі ікри прісноводних риб. Проведено оцінку відповідності жирнокислотного складу ліпідів досліджуваних об'єктів рекомендованим нормам споживання. Установлено, що сума жирних кислот окремих груп перевищує рекомендовані норми добової потреби людини. Розраховано показники біологічної ефективності ліпідів.

707. **Натуральна** червона й чорна ікра при роздавлюванні лопається в роті, а підроблена – прилипає до зубів як звичайний желатин // *Зерно і хліб*. – 2013. – № 4. – С. 92–93.

708. **Павлов, Д. С.** Инновационные технологии и устройства для инкубирования икры лососевых рыб в реках / Д. С. Павлов, А. Е. Веселов и др. // *Рыбное хозяйство*. – 2014. – № 1. – С. 63–66. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

709. **Перша** у світі сертифікована органічна ікра // *Organic Ua*. – 2016. – № 12-06. – С. 41. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН: [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

710. **Проблемы** качества и безопасности зернистой икры рыб / Л. Р. Копыленко, Н. А. Платонова, А. К. Хамзина, Е. А. Ахмерова // *Рыбное хозяйство*. – 2011. – № 5. – С. 111–115. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

711. **Труш, А.** Ветеринарно-санітарна експертиза та ідентифікація баночкової зернистої ікри осетрових риб / А. Труш , О. Стертишний, М. Труш // *Продовольча індустрія АПК*. – 2009. – № 1. – С. 26–28. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.





712. **Черная** икра – королева деликатесов! // Продукты Украины. Food UA. – 2013. – № 9 (50). – С. 14–15.
713. **Черная** икра может стать еще более деликатесным ( в смысле редким) продуктом // Продукты & ингредиенты. Производство, Переработка. Хранение. Реализация. – 2008. – № 9. – С. 58. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.
714. **Шиндавина, Н. И.** Апробация экспресс-методов оценки качества икры у радужной форели / Н. И. Шиндавина, Е. В. Моисеева, В. Я. Никандров, В. А. Янковская // Рыбное хозяйство. – 2011. – № 1. – С. 62–64. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

## **6.8. Морські водорості – унікальна сировина для збагачення продуктів харчування**

### **Книги, довідники, навчальні видання**

715. **Лавровская, Н. Ф.** Выращивание водорослей и беспозвоночных в морских хозяйствах / Н. Ф. Лавровская. – Москва : Пищевая пром-сть, 1979. – 124 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

В книге рассмотрены современные методы выращивания водорослей-макрофитов и беспозвоночных, приведены сведения о продуктивности и перспективности этих методов. Особое внимание уделено методам выращивания водорослей и моллюсков-фильтраторов, как наиболее экономичных объектов выращивания, а также методам, проблемам и перспективам выращивания ценных в пищевом отношении ракообразных.



716. **Пуцев, А. І.** Спіруліна і спортивна медицина / А. І. Пуцев, М. Ю. Салюта, І. Г. Будзай; Укр. акад. наук нац. прогресу. – Київ, 2003. – 42 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено рекомендації спортсменам з метою покращання їх здоров'я та спортивної сили у період тренувань і спортивних змагань. Запропоновано комплексний підхід до оздоровлення людей (спортсменів) шляхом зміни культури життя та харчування адекватно змінам екологічного стану довкілля та забруднення продуктів харчування хімічними та радіоактивними елементами. Показано значення спіруліни (одноклітинної водорості) в спортивній медицині, надано оцінку застосування препарату "Гранули спіруліни".

717. **Целебная пища 21 века : (феномен спирулины и бурых водорослей).** – Київ : ООО "ДСГ Лтд", 2002. – 32 с. – Режим доступа к электронному каталогу Национальной библиотеки им. В. И. Вернадского: [http://irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbisnbuv.gov.ua/cgibin/irbis_all/cgiirbis_64.exe). ( дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

Изложена сущность воздействия спирулины на человека, его иммунную и другие защитные системы, приведены показания для использования с лечебно-профилактической целью.

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

718. **Судьїна, О. Г.** Біохімія червоних водоростей : монографія / О. Г. Судьїна, Є. І. Шнюкова, П. О. Мушак, С. І. Лось, Р. М. Фомішина, Н. Д. Тупік ; НАН України. Інститут ботаніки ім. М. Г. Холодного. – Київ, 2007. – 321 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено характеристику сульфатованих і запасних полісахаридів червоних водоростей, визначено їх структуру та хімічну природу. Розглянуто особливості локалізації сульфатованих полісахаридів у видів-агарофітів. Встановлено залежність якості агару від полісахаридного складу видів-продуцентів, умов їх вирощування та режимів виділення агару. Визначено специфіку та шляхи формування полісахаридів Rhodophyta. Наведено відомості про фракційний склад білків червоних водоростей, зроблено висновок про його гетерогенність і наявність повного набору амінокислот. Обґрунтовано можливості використання червоних водоростей як сировини для одержання цінних речовин. Описано глікопротеїни, пластоціаніни, пластохінони, ліпіди, осидоредуктази та пігменти червоних водоростей. Розглянуто класифікацію, спектральні й електрофоретичні характеристики та загальний склад фікобіліпротеїнів, досліджено особливості їх розповсюдження та співвідношення різних типів пігментів. Розкрито еволюційне значення та перспективи розвитку біохімічних досліджень червоних водоростей.



### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

719. **Тітомир, Л. А.** Технологія біологічно активних добавок на основі морських водоростей : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 / Тітомир Людмила Анатоліївна ; Одеська державна академія харчових технологій. – Одеса : ОДАХТ, 1999. – 17 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.
720. **Федорова, Д. В.** Технологія оздоблювальних напівфабрикатів з екстрактом стевії та продуктами переробки морських водоростей : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16 / Федорова Діна Володимирівна ; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ, 2006. – 22 с.

### Дисертації на здобуття наукового ступеню

721. **Довгань, И. В.** Лигнины морских водорослей и трав : дис. ... д-ра хим. наук : спец. 05.00.10 / Довгань Ирина Валентиновна; Одесский инженерно-строительный институт. – Одесса, 1992. – 267 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

### Статті з наукових та фахових видань

722. **Бурье** водоросли Тихоокеанского шельфа для производства лечебнопрофилактических продуктов / Т. К. Каленик, Е. В. Семилетова, Т. И. Елисеева, Н. М. Шевченко // Пищевая промышленность. – 2011. – № 2. – С. 20–22.
723. **Васюков, М. С.** Биологически активная добавка из морских водорослей / М. С. Васюков, В. В. Ревин // Молочная промышленность. – 2004. – № 10. – С. 38.
724. **Герасименко, Н. И.** Липиды и фотосинтетические пигменты разных частей таллома водорослей рода *Saccharina* / Н. И. Герасименко, С. В. Логвинов, Н. Г. Бусарова // Химия растительного сырья. – 2015. – № 2. – С. 49–57.



725. **Дейниченко, Г. В.** Аналіз вмісту біологічно-активних речовин у морській водорості зостера / Г. В. Дейниченко, І. М. Гурікова, Л. Л. Івашина // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2007. – Т. 1, вип. 31. – С. 35–37.

726. **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.

727. **Дейниченко, Г. В.** Дослідження антиоксидантних властивостей водорості зостери / Г. В. Дейниченко, Л. Л. Івашина, О. М. Півень. // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2009. – Вип. 1 (9). – С. 492–500.

728. **Добронравова, Н.** Водоросли – перспективний источник белка / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2 (45). – С. 35.

729. **Исследование** адаптогенных свойств фуколама функционального ингредиента из водорослей / Е. С. Смертина, Л. Н. Федянина, Т. К. Каленик и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 4. – С. 23–25.

730. **Кадникова, И. А.** Оптимизация процесса модификации полисахаридов морского растительного сырья / И. А. Кадникова, В. А. Бураго // Пищевая промышленность. – 2010. – № 7. – С. 40–43.

731. **Калугіна, І. М.** Дослідження дисперсної структури добавки ламінарії / І. М. Калугіна // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 1 (41). – С. 21–24.  
В статті представлено результати дослідження дисперсної структури добавки ламінарії і страви до якої вона вносилося. Фракційний склад добавки, механізм утворення і руйнування її полідисперсної структури досліджувався за допомогою седиментаційного методу аналізу.

732. **Калугіна, І. М.** Моделювання драгледоподібних страв функціонального призначення з добавками морських водоростей / І. М. Калугіна // Харчова наука і технологія. – 2011. – № 4. – С. 14–16.

Автором проведена оптимізація технологій приготування рибного холодцю з добавкою ламінарії і рибного желе з добавкою фукусу з використанням методів математичного моделювання експериментів. Аналіз отриманих даних оптимізації технологічних процесів виробництва драгледоподібних страв показав, що введення добавок морських водоростей дозволяє стабілізувати процес структуроутворення драгледоподібних страв.



733. **Калугіна, І. М.** Харчова корекція йодного дефіциту у населення України шляхом використання добавок з морських водоростей / І. М. Калугіна // Харчова наука і технологія. – 2010. – № 4 (13). – С. 44–46.

Автором досліджені основні фізико-хімічні властивості добавки з ламінарії. Показаний позитивний вплив добавки з ламінарії на організм, фізико-хімічні властивості та харчову цінність страв. Страви з добавкою з ламінарії можуть бути рекомендовані для живлення людям з йодною недостатністю, в якості профілактичного продукту харчування, а також здоровим людям для загального зміцнення імунної системи та збагачення організму поживними речовинами.

734. **Клиническая** эффективность использования джема из морской капусты, обогащенного селеном / Л. С. Василевская, А. В. Погожева, С. А. Дербенева и др. // Вопросы питания. – 2009. – Т. 78. – № 1. – С. 79–83. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

735. **Корзун, В.** Використання морських водоростей як необхідного компонента харчування населення / В. Корзун, М. Кравченко, М. Реус // Вісник КНЕУ. – 2003. – № 2. – С. 64–71. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 23.04.2021). – Назва з екрана.

736. **Корзун, В. Н.** Використання Чорноморської водорості зостери як харчової добавки лікувально-профілактичного призначення / В. Н. Корзун, М. А. Реус // Громадське харчування і туристична індустрія у ринкових умовах. – Київ: КНТЕУ, 2001. – (Зб.наук.праць). – С. 126–129. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

737. **Корзун, В. Н.** Заходи щодо профілактики йоддефіцитних станів у населення / В. Н. Корзун, І. Ю. Антонюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2014. – Т. 20, № 2. – С. 30–37.

У статті описано небезпечні наслідки дефіциту йоду та селену у різні періоди життя людини. Запропоновано заходи щодо профілактики йоддефіцитних станів у різних верств населення. Доведено доцільність використання морських водоростей у нових функціональних продуктах з метою забезпечення раціонів харчування населення органічним йодом і селеном.

738. **Котинський, А. В.** Технологія виробництва йодованої біомаси спіруліни з підвищеним вмістом фікоціаніну / А. В. Котинський, Л. О. Чернухіна // Науково-технічні розробки та інноваційні технології. – 2010. – С. 17–18.



739. **Котинський, А.** Йодовмісні екстракти спіруліни / А. Котинський, А. Салюк, Л. Чернухіна // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – № 7. – С. 19–21.

Йодовмісні екстракти спіруліни, як засвідчують дослідження науковців можна застосовувати в різних галузях харчової промисловості. Встановлено, що синьо-зелена мікроводорість спіруліна містить багатий комплекс необхідних людському організмі компонентів. Пропонується технологія одержання біомаси спіруліни з вмістом йоду до 5.0-5.6 мг в одному грамі. Одержана сировина – концентроване джерело органічно зв'язаного йоду. У процесі досліджень встановлено, що обробка біомаси спіруліни етиловим спиртом призводить до коагуляції білкових молекул.

740. **Лебединець, В. Т.** Застосування морських водоростей у виробництві консервів / В. Т. Лебединець, Л. Ю. Буряченко // Продукты & ингредиенты. – 2015. – № 11 (130). – С. 42–43.

741. **Лебединець, В. Т.** Морські водорості – унікальна сировина для збагачення продуктів харчування [Електронний ресурс] / В. Т. Лебединець, Л. Ю. Буряченко // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2015. – Вип. 19. – С. 172–175. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg\\_2015\\_19\\_35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2015_19_35) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

742. **Макаринська, А. В.** Морські водорості як компонент комбікормової продукції [Електронний ресурс] / А. В. Макаринська // Зернові продукти і комбікорми. – 2014. – № 4. – С. 44–50. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik\\_2014\\_4\\_12\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Zpik_2014_4_12_15) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

743. **Морская** капуста отлично обогащает йодом макаронные изделия // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 3 (76). – С. 43–44.

744. **Морські** водорості для лікування і профілактики мікроелементозів [Електронний ресурс] // Фармацевт Практик. – 2018. – № 6. – С. 28–29. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/farmpr\\_2018\\_6\\_15](http://nbuv.gov.ua/UJRN/farmpr_2018_6_15) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

745. **Муковнина, Г. С.** Совершенствование метода определения содержания йода в морских водорослях / Г. С. Муковнина, А. Ф. Шевченко, П. А. Чалдаев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 4. – С. 25–27.

746. **Наливайко, Н.** Морская капуста позволяет осуществить мечту Гиппократы, чтобы наша пища была лекарством, а лекарство-пищей / Н. Наливайко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2011. – № 1. – С. 23–26.



747. **Новый** энергетический комплекс на основе морских водорослей: оценка качества, эффективности и функциональной направленности / Е. Ю. Лобач, А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский // Товаровед продовольственных товаров. – 2015. – № 12. – С. 15–18. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

Один із шляхів вирішення проблеми йододефіцитних захворювань – включення в раціон продуктів, що містять йод. Авторами проаналізовано шляхи превентивної корекції йододефіциту, охарактеризовано природні йодовмісні харчові продукти. У статті проведений детальний аналіз харчової та біологічної цінності морських водоростей. Досліджено і проаналізовано хімічний склад ламінарії та цистозіри, яку добувають у Чорному морі. Наведено порівняння амінокислотного і мінерального складу ламінарії та цистозіри. Доведено можливість використання морських водоростей при виробництві харчових продуктів, збагачених йодом та іншими біологічно цінними речовинами. При цьому одночасно показано, що споживання продуктів із використанням морських водоростей здійснює позитивний і корисний вплив на організм людини.

748. **Подкорытова, А. В.** Морские водоросли – уникальное сырье для обогащения продуктов питания / А. В. Подкорытова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 5. – С. 27.

749. **Ривак, Р. О.** Вивчення макроелементного складу прісноводної водорості *Lemma Minor* і його динаміка за біотехнології коригування поживного середовища за йодом / Р. О. Ривак, С. В. Мерзлов // Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва. – 2016. – № 1 (125). – С. 27–32.

750. **Сиренко, Л. А.** Спирулина и ее использование в биотехнологии / Л. А. Сиренко, О. Л. Третьяков // Экология моря. – 2005. – Вып. 70. – С. 42–48. – Режим доступа к Электронного каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

На основании литературных данных и многолетнего культивирования организма в лабораторных условиях дана общая характеристика *Spirulina (Arthrospira) platensis* (Nordst.) Geitl. Обсужден вопрос ее систематического статуса.

751. **Ситник, І. П.** Водорості як джерело біологічно активних речовин / І. П. Ситник, Л. І. Удворгелі, В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна. – 2009. – № 7 (121). – С. 61–62.



752. **Сівко, Г. І.** Дослідження біологічно активних речовин водорості *Cladophora aegagrophila* [Електронний ресурс] / Г. І. Сівко // Актуальні проблеми транспортної медицини: навколишнє середовище; професійне здоров'я; патологія. – 2014. – № 4 (2). – С. 36–40. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/aptm\\_2014\\_4\(2\)\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/aptm_2014_4(2)_6) (дата звернення: 04.04.2021). – Назва з екрана.

В результаті проведених досліджень визначено зміст ряду біологічно активних речовин у морській водорості *Cladophora Aegagrophila*. Показано, що вміст біологічно активних речовин в зразках водорості *Cladophora Aegagrophila* порівнянно з вмістом цих речовин в інших видах харчових водоростей.

753. **Табакаєва, О. В.** Биологически активные вещества потенциально промышленных бурых водорослей Дальневосточного региона / О. В. Табакаева, А. В. Табакаев // Вопросы питания. – 2016. – Т.85, № 3. – С. 126–133.

Определено содержание биологически активных веществ различных классов в потенциально промышленных бурых водорослях Дальневосточного региона костария ребристая (*Costaria costata*) и ундария перистонадрезная (*Undaria pinnatifida*). Установлено, что бурые водоросли *C. costata* и *U. pinnatifida* имеют более низкое содержание альгиновой кислоты, чем *Laminaria japonica* (24,5-27,2 против 38,1%), но достаточно высокое для того, чтобы считать их потенциальными источниками для промышленного производства альгиновой кислоты и альгинатов.

754. **Табакаєва, О. В.** Разработка технологии получения продуктов модификации бурой водоросли *Costaria costata* в Дальневосточном регионе / О. В. Табакаева, А. В. Табакаев, Т. Е. Лысенко // Пищевая промышленность. – 2016. – № 3. – С. 30–33.

Результатами изучения химического состава кислотного гидролизата и гидротермического экстракта из бурой водоросли *Costaria costata* подтверждено, что путем кислотного гидролиза и гидротермической экстракции получены модификации, содержащие смесь биологически активных низкомолекулярных соединений морского генеза - альгиновую кислоту, маннит, фукоидан. Кислотный гидролизат характеризуется более высоким содержанием всех исследованных биологически активных веществ по сравнению с гидротермическим экстрактом.

755. **Тітомир, Л. А.** Особливості попереднього оброблення водоростей, призначених для використання у харчових цілях / Л. А. Тітомир, О. І. Данилова, С. П. Решта // Обладнання та технології харчових виробництв: темат. збірник наукових праць ДонНУЕТ. – Донецьк, 2012. – Вип. 28. – С. 382–386. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.

756. **Функциональные продукты на основе биогеля из морских водорослей** / Н. М. Аминина, Т. И. Вишневская, В. М. Соколова, Е. Л. Конева // Пиво и напитки. – 2007. – № 3. – С. 24–25.





## 6.9. Виробництво кулінарної продукції з нерибної сирвини водного походження

### Книги, навчальні видання, довідники

757. **Биотехнология** морепродуктов : учебник / Л. С. Байдалинова и др. ; ред. О. Я. Мезенова. – Москва: Мир, 2006. – 559 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана. Приведены биохимическая характеристика гидробионтов как сырья для получения комплексов биологически активных веществ, технологии комбинированных и аналоговых продуктов, обладающих биологической активностью. Даны научные основы процессов в биотехнологии морепродуктов. Охарактеризованы технологические направления получения и применения ключевых биоизделий из органов и тканей гидробионтов - белковых и аналоговых продуктов, препаратов на основе липидов, ферментов и ингибиторов, витаминов и их комплексов, биополимеров-структурообразователей, высокоминерализованных концентратов, комбинированных поликомпонентных композиций.

758. **Блюда** из рыбы и морепродуктов / пер. Н. Бондарь, М. Зима. – Харьков: Книжный Клуб "Клуб Семейного Досуга"; Белгород : Книжный клуб "Клуб семейного досуга", 2008. – 160 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

759. **Блюда** из рыбы и морепродуктов : пер. с нем. – Москва : БММ, 2010. – 160 с.

760. **Все о** морепродуктах / сост. Ю. Тыра. – Харків : Евроэкспресс ; Киев : Книга-Сервис, 1998. – 447 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.



761. **Иванова, Е. Е.** Технология морепродуктов: учеб. пособие / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. – Москва : Колос, 2010. – 183 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

В учебном пособии всесторонне рассмотрены вопросы технологии морепродуктов: приведен материал о стратегии развития рыбохозяйственного комплекса, описаны технoхимические свойства беспозвоночных и водных растений, раскрыты особенности транспортирования, хранения и первичной обработки беспозвоночных и морских водорослей, показаны современные направления пищевого использования ракообразных, двустворчатых, брюхоногих, головоногих моллюсков и иглокожих. Описано производство консервов и пресервов из беспозвоночных и ламинарии. Представлена информация по использованию беспозвоночных в производстве биологически активных добавок и биологически активных веществ, пищевых добавок, структурообразователей, лечебно-профилактических препаратов. Раскрыты вопросы производства побочной пищевой, кормовой и технической продукции из отходов беспозвоночных.

762. **Морепродукты** – Киев : Амфора, 2012. – 47 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского: [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

763. **Ратушенко, А. Т.** Страви з риби та морепродуктів : навч. посібник / А. Т. Ратушенко. – Київ : Кондор, 2010. – 232 с.

В цьому виданні наведені загальні відомості та основні прийоми підготовки до кулінарного оброблення риби та нерибних продуктів моря. Подано рецептури страв у яких використовують рибну сировину. Заслуговують уваги поради щодо кулінарної обробки та зберігання риби.

764. **Риба** та морепродукти / авт.-уклад. Л. О. Кратенко. – Харьков: Аргумент Принт, 2012. – 95 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.



765. **Сирохман, І. В.** Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів : навч. посібник / І. В Сирохман, М. І. Філь, М.-М. В. Калимон; Укоопспілка, Львівська комерційна академія – Львів : Видавництво Львів. комерц. акад., 2015. – 423 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Розглянуто сировину і продукти з переробленої риби та морепродуктів. Розкрито особливості організації процесу обробки окремих груп риб, одержання відповідного асортименту напівфабрикатів з риби, а також обробки та використання нерибної водної сировини та харчових відходів. Показано вплив окремих способів кулінарної обробки продукції ресторанного господарства на формування споживних властивостей. Систематизовано технології страв із риби та нерибних морепродуктів.

766. **Сирохман, І. В.** Товарознавство рибних і морепродуктів: підручник / І. В. Сирохман, О. Я. Родак, М. К. Турчиняк. – Львів : Растр-7, 2014. – 487 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Викладено основні теоретичні матеріали та нормативні документи, пов'язані з класифікацією промислових риб і морепродуктів. Розкрито товарні властивості та споживні властивості окремих груп рибних товарів. Проаналізовано вплив різних чинників на формування якості та безпечності. Подано товарознавчу характеристику основних видів рибних і нерибних продуктів. Викладено особливості вимог до якості, пакування, маркування та зберігання.

767. **Щеникова, Н. В.** Технология кулинарной продукции из нерыбного сырья водного происхождения / Н. В. Щеникова, И. В. Кизеветтер. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 166 с.

### Статті з наукових та фахових видань

768. **Андрианов, В.** Деликатесы из глубины / В. Андрианов // Виноfest. – 2013. – № 4. – С. 34–35. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

769. **Антипова, Л. В.** Изучение цветовых характеристик мяса рака пресноводного / Л. В. Антипова, В. Н. Горностай // Известия вузов. Пищевая технология. – 2007. – № 2. – С. 31–33. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.



770. **Безусов, А. Т.** Вплив теплової обробки при помірних температурах на органолептичні показники кулінарних виробів з морепродуктів / А. Т. Безусов, Т. А. Манолі, С. А. Памбук // Харчова наука і технологія. – 2013. – № 4 (25). – С. 149–152.

771. **Битютська, О. Є.** Порівняльні дані з біологічної та харчової цінності мідії з різних регіонів світового океану / О. Є. Битютська // Рибне господарство України. – 2012. – № 2. – С. 22–32. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.

772. **Битютська, О. Є.** Сучасний стан технологій переробки мідій / О. Є. Битютська, Т. К. Лебська // Рибне господарство України. – 2012. – № 3. – С. 27–34. – Режим доступу к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

773. **Виннов, А. С.** Антарктический криль: перспективы промысла и использования. Технология переработки / А. С. Виннов, В. А. Бирик // Харчова наука і технологія. – 2008. – № 1. – С. 20–25.

774. **Волотка, Ф. Б.** Обоснование рецептур рыбных сосисок из кефаль-лобана и дальневосточной красноперки / Ф. Б. Волотка, В. Д. Богданов // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 4. – С. 119–121. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

775. **Воробьев, В. В.** Вредное воздействие пищевых добавок на безопасность морепродуктов и здоровье населения / В. В. Воробьев // Рыбное хозяйство. – 2008. – № 5. – С. 8–11. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

776. **Глазунова, Е. В.** Функционально-технологические свойства измельченных кальмара и трубака / Е. В. Глазунова, В. Д. Богданов // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 4. – С. 116–118. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.



777. **Гроховский, В. А.** Новые виды формованных продуктов из гидробионтов / В. А. Гроховский // Рыбное хозяйство. – 2011. – № 5. – С. 107–110. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

778. **Давлетшина, Т. А.** Аминокислотный состав анадары и спизулы и стерилизованных консервов из них / Т. А. Давлетшина, А. С. Гришин, Л. В. Шульгина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2008. – № 4. – С. 67–69.

Исследован аминокислотный состав двустворчатых моллюсков при разных способах тепловой обработки и многокомпонентных консервов из них.

779. **Добробабіна, Л. Б.** Розробка параметрів теплової обробки напівконсервів із морепродуктів / Л. Б. Добробабіна, Н. М. Кушніренко, В. І. Зінченко // Харчова наука і технологія. – Одеса: ОНАХТ, 2011. – № 4. – С. 101–103.

Висока якість харчових продуктів є основним та ефективним інструментом, який забезпечує стабільність виробництва та завоювання ринку. Концепція здорового харчування, яка гарантує високу якість, розглядає харчові продукти з трьох позицій - адекватності потребам людини, безпеки цих продуктів для організму, технологічній та економічній ефективності їхнього виробництва та використання. Зріст потреби і білках тваринного походження обумовлює необхідність максимального використання високоякісної рибної сировини для споживання.

780. **Дунченко, Н. И.** Технологическая модификация животного сырья морского происхождения / Н. И. Дунченко, О. В. Табакаева // Пищевая промышленность. – 2013. – № 1. – С. 36–38.

781. **Козлова, С. Л.** Новые нерыбные сырьевые ресурсы Азово-Черноморского бассейна – медузы / С. Л. Козлова // Рыбное хозяйство. – 2014. – № 3. – С. 64– 67. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

782. **Корниенко, И.** Голубокровный дар Нептуна / И. Корниенко // Мясное дело. – 2009. – № 3. – С. 46–47.



783. **Кушніренко, Н. М.** Дослідження впливу теплової обробки на якість комбінованих кулінарних виробів із морепродуктів та капусти білоголової / Н. М. Кушніренко, Г. І. Палвашова // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса, 2015. – Вип. 48. – С. 56–60. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 17.04.2021). – Назва з екрана.  
За останні роки постійно розширюється асортимент кулінарії, яка виготовляється з морепродуктів та овочевої сировини. Важливість білків тваринного походження та водорозчинних біологічноактивних речовин рослинної сировини обумовлює необхідність теоретичного і експериментального дослідження впливу теплової обробки на біохімічні зміни рибоовочевих кулінарних виробів. Експериментально визначені оптимальні параметри термостабілізації овочевих консервів з гідробіонтами.
784. **Лаженцева, Л. Ю.** Разработка режимов стерилизации новых консеов из мяса крабов в майонезной заливке / Л. Ю. Лаженцева, Л. В. Шульгина // Известия вузов. Пищевая технология. – 2007. – № 2. – С. 33–35. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.
785. **Мезенова, О. Я.** Комплексная переработка балтийского гаммаруса с целью получения хитина, хитозана и белкового гидролизата / О. Я. Мезенова, Е. В. Григорьева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 30–32.
786. **Морепродукты** в национальном исполнении // Продукты питания. – 2008. – № 3. – С. 62–65.
787. **Петрова, М.** Морепродукты / М. Петрова // Гостиница и ресторан : бизнес и управление. – 2011. – № 5 (92). – С. 56–65.
788. **Подкорытова, А. В.** Головоногие моллюски и их переработка / А. В. Подкорытова, З. В. Слапогузова // Рыбное хозяйство. – 2007. – № 3. – С. 99–102. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.



789. **Рапана** черноморская – перспективное сырье для производства кулинарных изделий / Т. А. Маноли, С. А. Памбук, А. С. Паламарчук, Е. Г. Михнева // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса : ОНАХТ, 2008. – Т. 2, вип. 34,– С. 98–101. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

790. **Рыбный** день. Подготовка головоногих и двустворчатых моллюсков к употреблению // Ресторанный и гостиничный бизнес. – 2013. – № 2. – С. 66–70. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

791. **Табакаева, О. В.** Новые направления использования двустворчатых моллюсков Дальневосточного региона / О. В. Табакаева, А. В. Табакаев, В. Г. Лукошко // Пищевая промышленность. – 2016. – № 4. – С. 19–23.

На основании органолептических показателей разработаны рецептуры и технология производства "Паштета из спизулы с добавлением плавленого сыра и моркови", "Паштета из анадары с добавлением белой фасоли и чеснока", "Паштета из мактры с тыквой", содержащих 40-50 % мышечного мяса двустворчатых моллюсков.

792. **Табакаева, О. В.** Пищевая и биологическая ценность пищевых частей промыслового двустворчатого моллюска *Anadara broughtoni* / О. В. Табакаева, А. В. Табакаев // Вопросы питания. – 2015. – Т. 84, № 4. – С. 112–118.

Целью работы было определение пищевой и биологической ценности всех мягких частей зарывающегося двустворчатого моллюска Дальневосточного региона *Anadara broughtoni*, являющегося ценным объектом промысла. Установлено, что ткани пищевых частей двустворчатого моллюска Дальневосточного региона *Anadara broughtoni* существенно обводнены (содержание воды 73,5-84,2%), причем содержание воды минимально в аддукторе и максимально в мантии.

793. **Терещенко, Н.** Бодрые креветки с запахом моря / Н. Терещенко // Мясное дело. – 2008. – № 8. – С. 36–37.

794. **Технология** формованных полуфабрикатов из фарша кальмара / А. И. Романова, Е. Н. Ивченкова, Д. Л. Альшевский, В. И. Шендерюк // Рыбоводство и рыбное хозяйство. – 2013. – № 6. – С. 57–65. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.



795. **Фомич, Д. П.** Перспективы пищевого использования двустворчатых черноморских моллюсков / Д. П. Фомич // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 3 (298). – С. 24–26.
796. **Французский суп** из морепродуктов // Гастрономъ. – 2013. – № 4 (135). – С. 38–39.
797. **Шлафер, А.** Морской коктейль / А. Шлафер // Виноfest. – 2012. – № 3. – С. 46–49. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.





**Книги, навчальні видання, довідники**

798. **Віннов, О. С.** Технологія виготовлення рибного борошна: навч.-метод. посібник / О. С. Віннов, Г. М. Бандуренко. – Київ, 2012. – 133 с.
799. **Голик, М. Г.** Изменение качества рыбной муки при хранении: обзор. информ. / М. Г. Голик, Н. Я. Феста, Т. И. Фетисова; ЦНИИТЭИ Минзага. – Москва, 1973. – 36 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.
800. **Исаев, В. А.** Кормовая рыбная мука / В. А. Исаев. – Москва : Агропромиздат, 1985. – 190 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.
801. **Куликов, П. И.** Производство кормовой рыбной муки и жира: учеб. пособие / П. И. Куликов, А. Н. Меренбург. – Москва : Пищепромиздат, 1951. – 64 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.
802. **Свеженцов, А. И.** Комбикорма, премиксы, БВМД для животных и птицы: справочник / А. И. Свеженцов, С. А. Горлач, С. В. Мартыняк ; Днепропетровский аграрный университет. – Днепропетровск : АРТ-ПРЕСС, 2008. – 412 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.
803. **Современная** технология производства кормовой рыбной продукции и продукции из рыбных жиров: обзор. информ. / ред. сер. Л. И. Борисочкина; ЦНИИИЭИРХ. – Москва, 1989. – 104 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.



## Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

804. **Айвазов, С. А.** Совершенствование технологии получения технической продукции из океанического сырья : автореф. дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.04 / Айвазов Сабет Айвазович ; Одесская государственная академия пищевых технологий. – Одесса : ОГАПТ, 1996. – 24 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

На защиту выносятся научные основы технологии получения рыбной кормовой муки и жира, обеспечивающих получение продуктов с качественными показателями, регламентированными ДГСТ, независимо от видовых особенностей сырья. Предлагается также в процессе гранулирования рыбной муки для усиления прочностных характеристик и увеличения сроков хранения целевого продукта использовать водорастворимые производные целлюлозы. Получение рыбной муки более высокого качества подтверждается результатами зоотехнических испытаний при откорме свиней.

## Дисертації на здобуття наукового ступеню

805. **Айвазов, С. А.** Совершенствование технологии получения технической продукции из океанического сырья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.04 / Айвазов Сабет Айвазович ; Харьковская государственная академия технологии и организации питания. – Харьков, 1995. – 184 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

## Статті з наукових та фахових видань

806. **Айдинян, Т. Г.** Сохранение качества мясокостной и рыбной муки / Т. Г. Айдинян, О. В. Крюков // Мясная индустрия. – 2009. – № 4. – С. 49–50. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

Представлена информация об изменении технологии производства мясокостной и рыбной муки, так необходимой в кормах для животных. Использование антиоксидантов фирмы "Кемин" рекомендуется в обязательном сочетании с препаратом Сал КАРБом. Только совместное применение этих препаратов обеспечивает высокое качество, безопасность и биологическую полноценность основных источников протеина животного происхождения в кормах.



807. **Аминокислотный** профиль рыбной муки / М. Филиппов, А. Гроздов, Т. Тужикова, Н. Страшила // Комбикорма. – 2012. – № 5. – С. 79–81.  
Рыбная мука – важный источник лизина и других незаменимых аминокислот, а также жира, кальция, фосфора в комбикормах для сельскохозяйственных животных и птицы. Рибне борошно – важливе джерело лізину та інших незамінних амінокислот, а також жиру, кальцію, фосфору в комбикормах для сільськогосподарських тварин та птиці.
808. **Афанасьева, Е.** Потребителям рыбной муки / Е. Афанасьева, Г. Кошелева // Комбикорма. – 2007. – № 2. – С. 61–62.
809. **Богомолв, В.** Необходимо повысить контроль качества рыбной муки / В. Богомолв, В. Поспелов // Комбикорма. – 2001. – № 6. – С. 40. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.
810. **Богомолв, В.** О контроле качества рыбной муки / В. Богомолв, Е. Головня // Комбикорма. – 2002. – № 7. – С. 54. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана
811. **Болога, М. К.** Применение электроплазмолиза в производстве рыбной муки / М. К. Болога, Н. И. Ботошан, С. Е. Берзой // Промышленная теплотехника. – 2001. – 23, № 3. – С. 41–45. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 24.04.2021). – Название с экрана. Визначено оптимальні режими попередньої електрообробки та центрифугування в процесі виробництва рибного борошна за новою технологічною схемою без попереднього проварювання сировини.
812. **Бурдаева, Е.** Рыбной муке – да!", фальсификаторам – "нет!" / Е. Бурдаева // Комбикорма. – 2009. – № 3. – С. 55–56.  
Даются советы для потребителей рыбной муки - ее покупка у надежного и проверенного партнера, который контролирует качество поставляемого им продукта и гарантирует его соответствие требованиям покупателя.
813. **Використання** кормових компонентів переробки продукції тваринництва при вирощуванні риби / А. І. Дворецький, Ю. О. Желтов, О. В. Гончарова та ін. // Рибне господарство України. – 2013. – № 1. – С. 34–39. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 23.04.2021). – Назва з екрана.



814. **Вспомогательные** вещества ( НПАВ) в технологии получения кормовой муки и жира из рыбного сырья // Рыбне господарство України. – 2000. – № 3-4. – С. 38–39. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

815. **Галкин, А.** К вопросу об определении гистамина в рыбной муке / А. Галкин // Кормление сельскохозяйственных животных. – 2007. – № 5. – С. 52–53. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 24.04.2021). – Название с экрана.

816. **Головня, Е.** Метод выявления фальсификации рыбной муки / Е. Головня // Комбикорма. – 2014. – № 3. – С. 70–72.

817. **Єгоров Б. В.** Вплив теплової обробки на санітарну якість екструдованої кормової суміші з рибною сировиною / Б. В. Єгоров, Л. В. Фігурська, Л. В.Труфкаті // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2011. – № 14. – С. 48–52.

818. **Єгоров, Б. В.** Перспективи використання малоцінної риби у кормовиробництві / Б. В. Єгоров, А. П. Левицький, Л. В. Фігурська // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 1. – С. 39–42.

У статті наведено новий спосіб переробки малоцінної рибної сировини у суміші з зерною сировиною у кормові добавки. Розглянуто результати дослідження біологічної ефективності використання екструдованої добавки при виготовленні комбікормів.

819. **Єгоров, Б. В.** Розробка технології виготовлення екструдованої кормової суміші для риб / Б. В. Єгоров, Л. В. Фігурська // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 1. – С. 36–42.

У статті наведена розроблена схема технологічного процесу виробництва екструдованої кормової суміші, виготовлена шляхом екструдування кукурудзи і малоцінної риби, досліджено її фізичні та хімічні показники якості.

820. **Єгорова, Н. І.** Застосування жироборошняних установок для виробництва кормового борошна з хамси / Н. І. Єгорова // Харчова промисловість. – 1964. – № 2. – С. 38–40.

821. **Исаев, Е. А.** К вопросу принятия решений при оптимизации гранулирования рыбной муки в барабане [Электронный ресурс] / Е. А. Исаев, И. Е. Чернецкая, О. П. Завальнюк // Автоматика. Автоматизация. Электротехнические комплексы та системи. – 2006. – № 1. – С. 132–137. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/aaeks\\_2006\\_1\\_19](http://nbuv.gov.ua/UJRN/aaeks_2006_1_19) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.



822. **Использование** бентонитовых глин при подготовке комбикормового сырья / А. В. Ильяшик, Е. В. Соловьева, Ю. В. Локтионова и др. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2012. – № 1. – С. 64–65.

Исследовано влияние бентонитовых глин на влажность, эффективность просеивания, качество и содержание патогенной микрофлоры сырья для производства комбикормов при подготовке его к переработке.

823. **К вопросу** гармонизации отечественных и зарубежных показателей качества и безопасности кормовой рыбной муки / Е. В. Сергиенко, Н. П. Боева, А. И. Бочкарев и др. // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 3. – С. 119–124. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

824. **Каратнюк, Т. М.** Натуральный оптимально сбалансированный кормовой продукт – рыбне борошно / Т. М. Каратнюк // Сучасна ветеринарна медицина. – 2014. – № 2. – С. 72–73. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 24.04.2021). – Название с экрана.

825. **Качество** кормовой продукции / А. В. Перебейнос, Е. А. Воронова, А. А. Мисаковский, Е. И. Кушнир // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 2. – С. 48–50.

826. **Квартникова, Е.** Сухие комбикорма в кормлении пушных зверей / Е. Квартникова, В. Куликов, Е. Зеленова // Комбикорма. – 2016. – № 11. – С. 73–78. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

Изучены свойства сухих компонентов комбикормов для пушных зверей, дана их сравнительная характеристика. Особое внимание уделено рыбной муке как компоненту с наиболее высоким содержанием белка. В результате проведенных исследований авторами разработаны экструдированные комбикорма-концентраты (ЭКК) с высоким содержанием протеина и низким уровнем клетчатки.

827. **Килименчук, Е. А.** Стабилизация биоинформационных показателей рыбной муки / Е. А. Килименчук, Т. М. Давиденко // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2006. – Т. 2, вип. 29. – С. 124–128.

828. **Килименчук, О. О.** Від якості кормових добавок до якості продукції тваринництва / О. О. Килименчук, О. В. Дишкантюк // Зернові продукти і комбікорми. – 2009. – № 3. – С. 44–47.



829. **Килименчук, О. О.** Рибне борошно ВАТ "Антарктика" – якісна добавка у комбікорми / О. О. Килименчук, А. В. Єгорова, О. В. Дишкантюк // Зернові продукти і комбікорми. – 2007. – № 2. – С. 33–34.

830. **Кіндя, В. І.** Біологічна цінність високобілкових кормів різного походження і питання ідеального протеїну для м'ясних свиней / В. І. Кіндя // Мясной бизнес. – 2007. – № 5. – С. 86–88. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 23.04.2021). – Назва з екрана.

831. **Компоненты комбикормов для пушных зверей** / Е. Квартникова, К. Харламов, Н. Куликов, С. Бекетов // Комбикорма. – 2009. – № 5. – С. 57–59. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

832. **Кучина, Ю. А.** Ферментативный гидролизат рыбной муки, полученной электрохимическим способом / Ю. А. Кучина, С. Ю. Дубровин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 6. – С. 23–26.

Показана возможность получения ферментативного гидролизата из рыбной муки электрохимическим способом. Данный гидролизат может быть использован в качестве основы микробиологических питательных сред.

833. **Мальцева, Н.** Естественные биоресурсы – альтернатива рыбной муке в рационе бройлеров / Н. Мальцева, О. Ядрищенская // Комбикорма. – 2012. – № 2. – С. 74–76.

834. **Мельник, О.** Найбільш цінний і дорогий компонент / О. Мельник // Наше птахівництво. – 2017. – № 3 (51). – С. 60–64. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

835. **О возможности** использования рыбного ресурсного потенциала Курильских островов в качестве сырья для производства кормовой муки / Е. В. Сергиенко, С. Ю. Леонтьев, Н. П. Боева и др. // Рыбное хозяйство. – 2012. – № 5. – С. 113–119. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.



836. **Обоснование** и разработка технологии новых кормовых продуктов / А. В. Перебейнос, Л. В. Кучеренко, Р. В. Романенко, Е. А. Воронова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 1. – С. 57–60.

Использование ферментированных рыбных отходов как компонента корма позволит улучшить пищевую и биологическую ценность, а также уменьшить затраты энергии. В опытах изучали хищных, пресноводных рыб и детритофагов. Для получения ферментов хищных рыб использовали внутренности лососевых, источником ферментов пресноводных рыб служит толстолобик, ферменты детритофагов получены при разделке кукумарии.

837. **Околелова, Т.** Качественная кормовая рыбная мука нужна птицеводству / Т. Околелова, Р. Мансуров, В. Бевзюк // Птицеводство. – 2011. – № 12. – С. 6–7. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 24.04.2021). – Название с экрана.

838. **Пономаренко, Ю.** Результаты исследования качества рыбной муки / Ю. Пономаренко // Комбикорма. – 2009. – № 6. – С. 69–70.

Приведены результаты исследования качества рыбной муки и, исходя из них, можно сделать выводы: массовая доля влаги, сырого жира, сырого протеина, фосфора, хлористого натрия, кальция, антиокислителя агидола, свинца, меди в изучаемых образцах соответствовали ГОСТу.

839. **Порембский, А. Ф.** Мука из рыбешки / А. Ф. Порембский // Хранение и переработка зерна. – 2001. – № 11. – С. 50–55. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

840. **Применение** источника креатина CreAMINO для бройлеров в кормах с использованием рыбной муки или без нее // Ефективні корми та годівля. – 2014. – № 8. – С. 8–11. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

841. **Производство** рыбной муки из перуанского анчоуса // Ефективні корми та годівля : спеціалізований журнал з питань кормів та годівлі. – 2008. – № 6. – С. 45–47. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 24.04.2021). – Название с экрана.



842. **Ривак, Г. П.** Комплексні дослідження рибного борошна на предмет його фальсифікації / Г. П. Ривак // Ефективні корми та годівля. – 2013. – № 8. – С. 45–47. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

843. **Риндюк, Д. В.** Исследование влияния давления прессования и влажности материала на плотность гранул рыбной муки [Электронный ресурс] / Д. В. Риндюк, С. Ю. Лементар, К. В. Бондаренко // Вісник Національного технічного університету "ХПІ". Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. – 2014. – № 17. – С. 181–184. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct\\_2014\\_17\\_31](http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2014_17_31) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

844. **Свицков, С. В.** Инновационный способ удаления запаха рыбной муки / С. В. Свицков, Ф. В. Ромашов // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 6. – С. 113–114. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

Запах рыбной муки один из наиболее едких и неприятных. Население не может нормально жить, ощущая запах рыбной муки. Как избавиться от этого запаха? В статье приводятся доступные на сегодняшний день технологии удаления запаха рыбной муки. Также отмечены их недостатки. Описывается инновационная оптимальная технология, с точки зрения цена-качество, уничтожения запаха рыбной муки, её преимущество перед другими технологиями. Рассматривается суть нейтрализации запаха.

845. **Сергиенко, Е. В.** К вопросу гармонизации отечественных и зарубежных показателей качества и безопасности кормовой рыбной муки / Е. В. Сергиенко, Н. П. Боева, А. И. Бочкарев // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 3. – С. 119–124. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 24.04.2021). – Название с экрана.

846. **Сергиенко, Е.** О нормировании показателей качества и безопасности рыбной муки / Е. Сергиенко, Н. Боева, М. М. Дяченко // Комбикорма. – 2012. – № 1. – С. 81–83.

В статье изложены рекомендации по перечню нормируемых показателей, регулируемых ГОСТ 2116-2000 Мука кормовая из рыбы, морских млекопитающих, ракообразных и беспозвоночных. Технические условия. Обоснована необходимость внесения изменений по ряду показателей качества и безопасности кормовой рыбной муки.





847. **Теплицкий, В. А.** Нормативный метод прогнозирования производства рыбной продукции / В. А. Теплицкий, А. В. Корякина // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 6. – С. 27–31. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

848. **Филиппов, М.** Особенности определения содержания сырой клетчатки в рыбной муке / М. Филиппов // Комбикорма. – 2012. – № 2. – С. 100.

Натуральная рыбная мука, произведенная в соответствии с ГОСТ, не должна содержать клетчатки по определению, так как в рыбе практически нет целлюлозы, гемицеллюлозы и лигнина.

849. **Черняев, Н.** Рыбная мука – важный компонент комбикорма / Н. Черняев // Комбикорма. – 2001. – № 5. – С. 33–34. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

850. **Шаталов, Н. А.** Сравнительный анализ качества белка традиционной кормовой муки и многокомпонентных рыборастиельных продуктов / Н. А. Шаталов, А. С. Виннов // Рибне господарство України. – 2012. – № 4. – С. 35–38. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

851. **Шаталов, Н.** Качество белка традиционной кормовой муки и рыборастиельных смесей / Н. Шаталов, А. Виннов // Тваринництво України. – 2012. – № 9. – С. 23–26. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

852. **Шулаев, Г.** Замена рыбной муки белком бобовых культур в рационе молодняка свиней / Г. Шулаев, В. Энговатов, Р. Милушев // Комбикорма. – 2015. – № 7-8. – С. 65–66.

853. **Ярмак, А.** Імпорт рибного борошна / А. Ярмак // Вісник. Право знати все про податки і збори. – 2017. – № 20. – С. 37–39. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Київського національного торговельно-економічного університету : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.



## Розділ 8. Сучасний погляд на риб'ячий жир

### Книги, навчальні видання, довідники

854. **Куликов, П. И.** Производство муки, жира и белково-витаминных препаратов в рыбной промышленности / П. И. Куликов. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 264 с.

855. **Ржавская, Ф. М.** Жиры рыб и морских млекопитающих / Ф. М. Ржавская. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 470 с.

Обобщены имеющиеся сведения о составе липидов морских организмов и их изменениях под влиянием разных факторов и в различных технологических процессах. Книга состоит из двух частей. Первая часть посвящена составу жиров, вторая – их изменениям.

### Авторефераты дисертацій на здобуття наукового ступеню

856. **Максимов, С. И.** Получение концентратов витамина А из малоактивных жиров печени рыб и морских млекопитающих методом молекулярной дистилляции : автореф. дис. ... канд. техн. наук / С. И. Максимов; МТИПП. – Москва, 1966. – 26 с.

### Статті з наукових та фахових видань

857. **Баскакова, Ю. А.** Разработка технологии биологически активной добавки к пище "Концентрат омега 3" / Ю. А. Баскакова, Н. П. Боева // Рыбное хозяйство. – 2015. – № 5. – С. 96–101. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

858. **Біологічна** роль поліненасичених жирних кислот  $\omega$ -3 та особливості їх метаболізму у прісноводних риб / І. І. Грициняк, К. Б. Смолянінов, Д. О. Янович та ін. // Рибогосподарська наука України. – 2009. – № 1. – С. 83–87. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.



859. **Дворянинова, О. П.** Новые сырьевые источники рыбьего жира: физико-химические показатели качества, пищевая и биологическая ценность / О. П. Дворянинова, А. В. Соколов, А. В. Алехина // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 5. – С. 112–117. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

Исследованы физико-химические характеристики рыбьих жиров карпа и толстолобика. Показано, что исследуемые жиры приближены по качеству к медицинскому жиру. Среди преобладающих жирных кислот - пальмитиновая, пальмитолеиновая и олеиновая.

860. **Исаев, В. А.** Морепродукты в комплексной терапии воспалительных процессов / В. А. Исаев, С. В. Симоненко, В. Н. Хлюстов // Пищевая промышленность. – 2015. – № 1. – С. 30–32.

Разработана методика и получена БАД к пище на основе медных комплексов хлорофилла морских водорослей и рыбного жира - Эйконола, которая выпускается в желатиновых капсулах по 0,45 г с концентрацией активного вещества 7,5 г/л под названием Эйхлофил.

861. **Колупаева, Е. А.** Современный взгляд на рыбий жир / Е. А. Колупаева, Л. М. Беляева // Медицинские новости. – 2013. – № 10. – С. 40–42.

862. **Лебська, Т.** Наукове обґрунтування технології виготовлення біологічно-активної добавки на основі риб'ячого жиру і концентрату глікозидів із кукумарії / Т. Лебська, С. Четвертинівський // Техніка і технології АПК. – 2012. – № 4. – С. 22–25. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 28.04.2021). – Назва з екрана.

863. **О возможности** использования отходов переработки лососевых рыб на предприятиях Курильских островов в качестве сырья для получения пищевого жира / Е. В. Сергиенко, Н. П. Боева, А. Г. Артемова, А. И. Бочкарев // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 2. – С. 114–118. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

864. **Петров, Б. Ф.** Жировые отходы рыбоперерабатывающих производств и низкосортные рыбные жиры – вторичные сырьевые ресурсы / Б. Ф. Петров, Т. А. Мотылева, А. А. Ермолаев // Рыбное хозяйство. – 2009. – № 5. – С. 78–79. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.



865. **Поверин, А. Д.** Полиненасыщенные жиры – важнейший компонент продуктов функционального питания / А. Д. Поверин // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2008. – № 7. – С. 35–38. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

866. **Рыбий жир** – наш ответ старости [Электронный ресурс] // Фармацевт Практик. – 2014. – № 10. – С. 58–59. – Режим доступа : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/farmpr\\_2014\\_10\\_28](http://nbuv.gov.ua/UJRN/farmpr_2014_10_28) (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

867. **Сидоренко, О.** Споживні властивості жиру акули катран (*Squalus acanthias*) / О. Сидоренко, Н. Боліла, С. Шаповал // Товари і ринки. – 2017. – Том 1, № 2. – С. 50–58. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 28.04.2021). – Назва з екрана.

Наведено результати дослідження показників, що характеризують споживні властивості жиру акули катран (*Squalus acanthias*). Обґрунтовано доцільність виробництва та споживання жиру із печінки акули катран, визначено фактори формування та збереження якості. Досліджено й ідентифіковано основні жирні кислоти ліпідів акули. Проведено порівняльну характеристику фізичних показників жиру різних видів риб за умови низькотемпературного зберігання.

868. **Состав** жирового компонента рациона и обеспеченность организма жирорастворимыми витаминами / В. М. Коденцова, А. А. Кочеткова, Е. А. Смирнова и др. // Вопросы питания. – 2014. – Т. 83, № 6. – С. 4–17. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.



869. **Сравнительный** анализ требований к качеству рыбьего жира для пищевого и медицинского применения / В. М. Косман, Д. В. Демченко, О. Н. Пожарицкая и др. // Вопросы питания. – 2016. – Т.85, № 6. – С. 110–117. Жиры рыб являются ценными природными источниками витаминов А, Е, D и полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК), применяемыми с лечебными и профилактическими целями в медицине, ветеринарии и пищевой промышленности. На основании сравнительного анализа требований к качеству рыбьего жира (по содержанию основных нутриентов) в зависимости от области его применения установлено, что витамины А, D и ПНЖК регламентированы в нормативных документах, относящихся к медицинскому применению. В отношении рыбьего жира для пищевого применения нет единого подхода. Наиболее полный анализ качества различных видов рыбьего жира предусмотрен Пищевым кодексом (Codex Alimentarius). Сопоставление данных о декларируемом производителями содержании витамина D в биологически активных добавках к пище на основе рыбьего жира, существующих в настоящее время на рынке России, показывает, что во многих случаях его содержание не указано или варьирует в 3-10 раз.



## Розділ 9. Технологічне обладнання рибообробних та переробних підприємств

### Книги, навчальні видання, довідники

870. **Бредихин, С. А.** Технологическое оборудование рыбоперерабатывающих производств: учебник / С. А. Бредихин. – Москва: КолосС, 2005. – 464 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

Изложены сведения об обрабатываемом сырье, научно-методические основы процессов переработки гидробионтов, структура, классификация, основные параметры и конструктивные особенности рабочих органов машин и аппаратов. Описаны основные способы осуществления процессов, для которых применяются машины и аппараты; назначение области их применения, классификация типовые конструкции оборудования и их основных узлов, приведены технические характеристики и расчеты производительности и расхода энергии. Рассмотрены поточные технологические линии рыбоперерабатывающих производств, научно-методические основы организации технологического потока с применением общей теории систем. Описаны признаки поточного производства, классификация поточных рыбообрабатывающих линий, подбор оборудования и компоновка линий.

871. **Брухис, Л. В.** Современное оборудование для производства пресервов: обзор. информ. / Л. В. Брухис; ЦНИИТЭИРХ. – Москва, 1980. – 45 с. – (технологическое оборудование рыбной промышленности). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

872. **Генькин, М. Я.** Анализ современного оборудования для производства кормовой рыбной муки / М. Я. Генькин; М-во машиностр. для лег. и пищ. пром-сти и бытовых приборов, ЦНИИТЭИлегпищемаш. – Москва : ЦНИИТЭИлегпищемаш, 1968. – 48 с.

873. **Гудович, А. В.** Современное оборудование для копчения и вяления рыбы: обзор. информ. / А. В. Гудович, В. В. Бузулуцкий; ЦНИИТЭИРХ. – Москва, 1980. – 45 с. – (технологическое оборудование рыбной промышленности). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.



874. **Ершов, А. М.** Проектирование рыбообработывающих производств: учебник / А. М. Ершов, Г. И. Касьянов, Г. Д. Пархоменко. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2004. – 208 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

Учебник построен таким образом, чтобы студент получил общие представления о рыбной отрасли в целом, стадиях и этапах проектирования, инженерных изысканиях, общестроительном и санитарно-техническом проектировании, а также приобрел навыки технологического проектирования, строительства или реконструкции рыбоперерабатывающих производств.

875. **Комплексная** механизация производства продукции на комбинатах рыбной гастрономии: обзор. информ. / ЦНИИТЭИРХ. – Москва, 1978. – 52 с. – (технологическое оборудование рыбной промышленности). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

876. **Коржов, В. Н.** Фасовочное оборудование рыбконсервного производства / В. Н. Коржов. – Москва: Пищевая промышленность, 1980. – 240 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 19.04.2021). – Название с экрана.

877. **Корочкина, Л. С.** Технология и оборудование рыбообработывающих предприятий: учеб. пособие / Л. С. Корочкина. – Москва: Пищевая промышленность, 1974. – 264 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

878. **Могилевский, И. М.** Оборудование рыбозаводов / И. М. Могилевский. – Киев : Техніка, 1964. – 119 с.

879. **Новиков, В. М.** Технология рыбных продуктов и технологическое оборудование : учебник / В. М. Новиков. – Москва: Пищевая промышленность, 1972. – 214 с.

880. **Оборудование** технологическое для пищевой, мясомолочной и рыбной промышленности: Отраслевой каталог. Ч. 2: Оборудование фасовочно-упаковочное и заверточное / Министерство машиностроения для легкой и пищевой промышленности и быт. приб, ЦНИИТЭИлегпищемаш. – Москва : ЦНИИТЭИлегпищемаш, 1974. – 17 с.



881. **Осипова, Н. И.** Оборудование рыбообработывающих предприятий: учеб. пособие / Н. И. Осипова, В. Г. Будина. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 231 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.
882. **Романов, А. А.** Механизация производства рыбной продукции / А. А. Романов. – Москва: Пищевая промышленность, 1974. – 200 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.
883. **Романов, А. А.** Современное оборудование для подготовки рыбы к копчению и упаковки готовой продукции : обзор. информ. / А. А. Романов, Д. Е. Бунин; ЦНИИТЭИРХ. – Москва, 1977. – 40 с. – (технологическое оборудование рыбной промышленности). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
884. **Романов, А. А.** Справочник по технологическому оборудованию рыбообработывающих производств: Оборудование для копчения рыбы, производства полуфабрикатов и кулинарных изделий, обработки нерыбных объектов промысла и упаковки готовой продукции / А. А. Романов, И. Е. Зинина, Е. К. Строганов; под ред. А. А. Романова. – Москва: Пищевая промышленность, 1979. – 278 с.
885. **Сухенко, Ю. Г.** Надійність і довговічність устаткування харчових і переробних виробництв : підручник / Ю. Г. Сухенко, О. А. Литвиненко, В. Ю. Сухенко. – Київ : НУХТ, 2010. – 547 с.
886. **Технологическое** оборудование рыбообработывающих предприятий: Каталог-справочник / М-во машиностр. для лег. и пищ. пром-сти и быт. приборов, ЦНИИТЭИ легпищемаш. – Москва : М-во легкой и пищевой промышленности и бытовых приборов, 1969. – 56 с.
887. **Уваров, Н. В.** Судовые рыбомучные установки: учебник / Н. В. Уваров. – Москва : Пищевая промышленность, 1980. – 161 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.





888. **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.

Посібник може бути корисним аспірантам, науковим співробітникам і широкому колу спеціалістів, які займаються питаннями розробки, виготовлення та експлуатації харчового технологічного обладнання, інженерно-технічним працівникам агропромислового комплексу, які займаються переробкою харчової сировини, підприємцями малого бізнесу та фермерських господарств.

889. **Чупахин, В. М.** Оборудование предприятий и судов рыбной промышленности : учебник / В. М. Чупахин. – Москва : Пищевая промышленность, 1969. – 491 с.

В книге изложена классификация рыбообработывающего оборудования, которое применяется на береговых и плавучих предприятиях рыбной промышленности. Подробно рассмотрено основное технологическое оборудование: для выгрузки и транспортировки рыбы, моечные, рыборазделочные, дозирочно-наполнительные, закаточные и другие машины. Приведены технические характеристики, эксплуатационные особенности этих машин, примеры построения циклограмм для различных видов оборудования, даны теоретические основы тепловых расчетов стерилизаторов, обжарочных печей, сушильных и копильных установок, а также методика определения производительности и мощности электродвигателей для привода различных видов рыбообработывающего оборудования.

890. **Чупахин, В. М.** Оборудование рыбоперерабатывающих предприятий: учеб. пособие / В. М. Чупахин. – Москва : Пищевая промышленность, 1968. – 348 с.

Данное учебное пособие включает изучение основных видов рыбоперерабатывающего оборудования. Особое внимание в книге уделено оборудованию, освоенному отечественной промышленностью за последние годы, в частности технологическому оборудованию для плавучих рыбоперерабатывающих предприятий. В связи с быстрым развитием техники, совершенствованием производства и организации труда необходимо в процессе подготовки рабочих массовых профессий учебный материал, изложенный в настоящей книге, дополнять материалом о новом оборудовании и технологических процессах, а также о передовых методах труда и других достижениях науки и техники, которые освещаются в периодических изданиях отечественной и зарубежной печати.

891. **Чупахин, В. М.** Технологическое оборудование рыбообработывающих предприятий : учеб. пособие / В. М. Чупахин. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Пищевая промышленность, 1968. – 646 с.

892. **Шиф, И. Г.** Механизированные рыбообжарочные печи и их автоматизация / И. Г. Шиф. – Москва: Пищевая промышленность, 1969. – 115 с.



893. **Шиф, И. Г.** Справочник механика рыбоконсервного производства / И. Г. Шиф. – Москва: Агропромиздат, 1988. – 223 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

Дано представление об основных свойствах материалов, изделий и оборудовании, применяемых при проведении ремонтно-эксплуатационных работ. Рассмотрены вопросы технической эксплуатации, технологического оборудования рыбоконсервного предприятия. Приведены основные сведения по технике безопасности и охране труда при техническом обслуживании. Для инженерно-технических работников, эксплуатирующих рыбообрабатывающее оборудование.

894. **Шиф, И. Г.** Тепловое оборудование рыбообрабатывающих предприятий / И. Г. Шиф. – Москва : Легкая и пищевая промышленность, 1981. – 224 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

#### Статті з наукових та фахових видань

895. **Бондар, А. М.** Применение информационных технологий при выборе и проектировании рыбразделочного оборудования / А. М. Бондар, А. П. Федоров // Рыбное хозяйство. – 2008. – № 6. – С. 102–104. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

896. **Ким, И. Н.** Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в рыбоперерабатывающей промышленности / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко // Пищевая промышленность. – 2009. – № 2. – С. 28–30.

897. **Ким, И. Н.** О необходимости разработки профиля "Технологическое оборудование и процессы рыбоперерабатывающих производств" / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 2. – С. 16–18. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.



898. **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. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

899. **Мануїлов, В. В.** Ефективні засоби підвищення довговічності та відновлення деталей обладнання рибопереробних виробництв [Електронний ресурс] / В. В. Мануїлов, О. Д. Сушков, Ю. Г. Сухенко, В. Ю. Сухенко // *Наукові нотатки*. – 2012. – Вип. 39. – С. 107–110. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nn\\_2012\\_39\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nn_2012_39_24) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

У статті розглянуті основні засоби забезпечення надійності, довговічності та можливості відновлення деталей обладнання рибопереробних виробництв.

900. **Оборудование** для быстрого замораживания полуфабрикатов // *Холодильная техника*. – 2003. – № 4. – С. 26–27. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 23.10.2021). – Название с экрана.

901. **Паламарчук, А. С.** Разработка технологии и оборудования рассольного замораживания рыбы с использованием защитных пектиновых покрытий / А. С. Паламарчук, А. С. Титлов // *Мясное дело*. – 2011. – № 6. – С. 17–21.

902. **Разработка** модели автоклава для тренажера процесса стерилизации / А. В. Власов, А. Р. Власова, А. В. Кайченев // *Рыбное хозяйство*. – 2015. – № 6. – С. 106–109. – Режим доступа к Электронному каталогу Национальной научной сельскохозяйственной библиотеки НААН: [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 22.04.2021). – Название с экрана.

В статье приводится математическое описание автоклава, которое используется при разработке тренажера процесса стерилизации. Основным отличием от существующих моделей является адекватная реакция на действия оператора, не соответствующие режиму стерилизации.

903. **Романюк, А.** Оборудование для переработки рыбы. Качество и надежность / А. Романюк // *Продукты & ингредиенты*. – 2013. – № 4 (101). – С. 48–49.

904. **Ручьев, А. С.** Скороморозильные установки для рыбо- и морепродуктов / А. С. Ручьев, Г. В. Чуприков // *Пищевая промышленность*. – 2004. – № 3. – С. 24–26.



905. **Современное** оборудование и технологии размораживания рыбопродукции // Пищевая промышленность. – 2004. – № 3. – С. 30–31.

906. **Сухенко, В. Ю.** Моделювання спрацювання обладнання рибопереробних підприємств [Електронний ресурс] / В. Ю. Сухенко, М. М. Муштрук // Новітні технології. – 2017. – Вип. 2. – С. 62–68. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/novteh\\_2017\\_2\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/novteh_2017_2_10) (дата звернення: 13.04.2021). – Назва з екрана.

Побудована математична модель процесу корозійно-механічного зношування деталей обладнання в агресивних технологічних середовищах рибної промисловості. Доведена її адекватність та запропонований спосіб практичного застосування для оцінки довговічності деталей.



## Розділ 10. Упаковка, зберігання і транспортування риби і рибних продуктів

### Книги, навчальні видання, довідники

907. **Андрусенко, П. И.** Производство рыбных консервов в алюминиевой таре / П. И. Андрусенко. – Москва: Агропромиздат, 1986. – 70 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

908. **Баранов, В. В.** Обработка и транспортировка рыбы и морепродуктов : учеб. пособие / В. В. Баранов. – Москва: Пищевая промышленность, 1975. – 144 с.

Транспортировка и хранение рыбы-сырца. Охлаждение и замораживание. Посол. Производство стерилизованных консервов. Переработка несъедобных частей тела рыбы. Производство медицинских жиров и концентрата витамина А в жире. Производство продуктов из водных млекопитающих и беспозвоночных.

909. **Беседина, Т. В.** Тара и упаковка в рыбной промышленности: справочник / Т. В. Беседина, А. И. Воробьев, Т. В. Козлова. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 255 с.

910. **Завгородня, В. М.** Тара і упакування продовольчих товарів: навч. посібник / В. М. Завгородня, І. В. Сирохман, Л. І. Демкевич. – Львів: Вид-во ЛКА, 2001. – 256 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

911. **Завгородня, В. М.** Товарознавство пакувальних матеріалів: навч. посібник / В. М. Завгородня, І. В. Сирохман; Укоопспілка, Львівська комерційна академія – Львів, 2004. – 199 с. – Режим доступу до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : <http://www.irbis-nbu.gov.ua/>

[cgi-bin/irbis\\_nbu/cgiiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbu/cgiiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана. Наведено товарознавчу характеристику основних (паперових і картонних, металевих і скляних, полімерних) і допоміжних (етикеток, закупорювальних засобів, стрічок та клейкових) пакувальних матеріалів. Висвітлено сучасні тенденції пакування відповідних груп продовольчих товарів: зерноборошняних, кондитерських, молочних, м'ясних, рибних, продуктів холодної обробки та кислотомісних.



912. **Козарович, Н. В.** Особенности фасования и упаковывания рыбных продуктов в полимерные пленки : обзор. информ. / Н. В. Козарович ; ЦНИИТЭИРХ. – Москва, 1980. – 40 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

913. **Колтунов В. А.** Технологія зберігання товарів. Харчові продукти : навч. посібник / В. А. Колтунов; Київський національний торговельно-економічний університет. – Київ : КНТЕУ, 2014. – 431 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана. Розглянуто особливості формування споживчих властивостей м'яса та їх зміни під час зберігання. Подано методи оцінки якості риби та рибних продуктів. Запропоновано основні технологічні процеси виробництва цукру та вимоги до його якості.

914. **Ларионов, В. В.** Полимерная тара и упаковка в рыбной промышленности / В. В. Ларионов. – Москва : Пищевая промышленность, 1971. – 132 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

915. **Поліщук, В. М.** Гігієна та особливості транспортування продукції тваринництва : навч. посібник / В. М. Поліщук, Т. О. Білько ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. – Київ : ЦУЛ, 2018. – 628 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Наведена коротка характеристика різних видів продукції тваринництва, описані способи її пакування, а також умови і терміни зберігання. Описані правила перевезення продукції тваринництва автомобільним транспортом. Описані технічні засоби перевезення швидкопсувної продукції тваринництва, процес та технічні засоби санітарно-гігієнічної обробки транспортних засобів для перевезення продукції тваринництва.



916. **Транспортировка** живой рыбы в герметических емкостях: справочное пособие / Ю. И. Орлов, Е. И. Кружалина, И. А. Аверина, Т. И. Ильичева. – Москва : Пищевая промышленность, 1974. – 96 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

Описываются различные конструкции герметических емкостей, которые используются для транспортировки живых водных организмов. Приводятся оптимальные пакеты посадок живой рыбы в полиэтиленовые пакеты, которые получили наиболее широкое распространение среди других емкостей. Раскрывается принцип решения проблемы определения оптимальных норм посадок водных организмов в герметические емкости путем расчетов. Сравнивается эффективность расчетного и экспериментального способов определения нормативов. Дается критический обзор различных способов увеличения плотности посадок и длительности транспортировки.

917. **Упаковка**, хранение и транспортировка рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / Н. В. Долганова, С. А. Мижужева, С. О. Газиева и др. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. – 272 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

В книге рассмотрена роль тары и упаковки в сохранении качественных и количественных характеристик товаров; указаны виды тары, ее основные функции, требования, предъявляемые к таре и упаковочным материалам, способы упаковывания и утилизации использованной упаковки; описаны виды тары и материалы, применяемые для упаковки рыбы и рыбных продуктов; изложены основы хранения и транспортирования товаров (подходы к подбору условий и режимов хранения, правила размещения товаров на складе, методы хранения). Особое внимание уделено особенностям хранения и перевозки рыбы и рыбных продуктов.

918. **Фольман-Шиппер, Ф.** Транспортировка живой рыбы: Облов, выдерживание, сортировка, погрузка / Ф. Фольман-Шиппер ; пер. с нем. Е. П. Калмыковой. – Москва: Пищевая промышленность, 1979. – 64 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета: <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

В книге приведен материал по рациональной организации транспортировки живой рыбы как внутри предприятия, так и на дальние расстояния. Рассмотрены способы облова, сортировки и транспортировки живой рыбы с учетом видовых, возрастных и других особенностей. Даны рекомендации по использованию современных технических средств на всех этапах транспортировки, обеспечивающих минимальные потери продукции.



919. **Хван, Е. А.** Новые виды тары и упаковки рыбных продуктов: обзор. информ. / Е. А. Хван, О. Н. Воскоянц; ЦНИИТЭИРХ. – Москва, 1980. – 32 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

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

920. **Сергеева, А. Е.** Полимерные материалы в упаковке пищевых продуктов: монография / А. Е. Сергеева, С. Н. Федосов; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса: ТЭС, 2012. – 284 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

Рассмотрены физико-химические свойства, технологии получения и виды полимерных материалов, применяемых для упаковки пищевых продуктов. Освещены современные тенденции в области разработки и применения полимерных упаковочных материалов. Раскрыты особенности физического и химического взаимодействия между полимером и пищевым продуктом. Охарактеризованы такие полимерные материалы, как полиэтилен, полипропилен, полистирол, полиамид, поливинилхлорид, циклические олефиновые сополимеры, термоактивные полимеры, силиконы, синтетический каучук. Дана информация о способах производства полимерных пленок, полимерных добавках, особенностях полимерной упаковки молочных, рыбных, мясных продуктов, хлебобулочных изделий, овощей, продуктов глубокой заморозки, сухих напитков.

921. **Федосов, С. Н.** Инновационные упаковки пищевых продуктов : монография / С. Н. Федосов, А. Е. Сергеев; Одесская национальная академия пищевых технологий. – Одесса: ТЭС, 2012. – 227 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

Книга складається з п'яти розділів: активна упаковка харчових продуктів, системи активної упаковки харчових продуктів, інтелектуальні упаковки харчових продуктів, нанокompозити в упаковці харчових продуктів, упаковка на основі біополімерів, що розпадаються.





922. **Шевченко, В. В.** Хранение и транспортирование живой рыбы : монография / В. В. Шевченко. – Москва : Экономика, 1978. – 72 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.

Для снабжения населения крупных городов живо рыбой, необходимо иметь ее определенный запас. Однако при хранении и перевозках живой рыбы происходят большие потери из-за ухудшения ее физиологического состояния. Книга знакомит читателя с влиянием отдельных факторов среды на состояние рыбы, а также наиболее рациональными способами перевозки и хранения. Даются практические рекомендации по условиям и срокам хранения различных видов рыбы.

### Автореферати дисертацій на здобуття наукового ступеню

923. **Козарович, Н. В.** Основы конструирования рабочих органов машин для упаковывания рыбной продукции в полимерные пленки: автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.02.14 / Н. В. Козарович ; Каунасский политехнический институт). – Москва, 1978. – 25 с.

924. **Тахери, Ш. Н.** Влияние антиокислителей и упаковки на продолжительность хранения филе замороженной рыбы "Кобия" : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 / Тахери Шахруз Насерович ; Государственный аграрный университет Армении. – Ереван, 2012. – 24 с. – Режим доступа к Электронному каталог Научной библиотеки им. В. И. Вернадского : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

### Статті з наукових та фахових видань

925. **Агенство Sid Lee** разработало стильный дизайн упаковки для рыбной и мясной продукции // Мясной бизнес. – 2013. – № 11 (128). – С. 56.

926. **Алексеев, М. Д.** Применение цельноштампованных банок из лакированной черной жести в производстве рыбных консервов / М. Д. Алексеев, А. Д. Пархомовская, С. О. Шумахер // Консервная и овощесушильная промышленность. – 1958. – № 4. – С. 3–6.

927. **Виннов, А.** Сохранность качества рыборастворительной смеси в различных видах упаковки [Электронный ресурс] / А. Виннов // Тваринництво України. – 2013. – № 9. – С. 29–32. – Режим доступа: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/TvUkr\\_2013\\_9\\_10](http://nbuv.gov.ua/UJRN/TvUkr_2013_9_10) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.



928. **Галат, Е.** Упаковка для рыбы (отечественный и зарубежный опыт) / Е. Галат // Упаковка. – 2003. – № 2. – С. 12–15. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

929. **Иновационная** упаковка для замороженной рыбы и морепродуктов // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2013. – № 6. – С. 34–35.

930. **Кривошей, В. М.** Упаковка для консервованої продукції (стан та перспективи розвитку) / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2010. – № 2. – С. 39–42. – Режим доступа до електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_nbuv/cgiirbis\\_64.exe](http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 12.04.2021). – Назва з екрана.

Представлено аналіз українського ринку плодоовочевих і м'ясних консервів, рибних консервів і пресервів. Визначено тенденції розвитку кожного виду консервів, проаналізовано упаковку для консервів. На базі даних про структуру та параметри упаковки для консервованої продукції розраховано кількість споживчої та транспортної тари, допоміжних пакувальних засобів і пакувальних матеріалів для їх виготовлення.

931. **Осипов, И. В** рыбную отрасль пошли инвестиции. Пойдут ли они в индустрию упаковки? / И. Осипов // Тара и упаковка. – 2013. – № 3. – С. 38–39.

Хорошо известно, что рыбная промышленность – крупнейший потребитель тароупаковочной продукции. Продукция этой отрасли сегодня наиболее остро нуждается в современной и, главное, эффективной упаковке. В настоящее время российские предприятия упаковочной индустрии готовы ею обеспечивать предприятия рыбной отрасли в полном объеме. Тем не менее, для возможности эффективной реализации предлагаемых планов инвестиции необходимы и в упаковочную отрасль.

932. **Поротникова, Е. Ю.** Влияние способа модификации газовой среды в упаковке на изменение качества малосоленой рыбопродукции в процессе хранения / Е. Ю. Поротникова, М. П. Андреев // Рыбное хозяйство. – 2016. – № 3. – С. 115–118. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 12.04.2021). – Название с экрана.

933. **Поротникова, Е. Ю.** Влияние упаковки на сохранение качества соленой атлантической сельди / Е. Ю. Поротникова, О. В. Семенович, Б. Л. Нехамкин // Рыбоводство и рыбное хозяйство. – 2014. – № 11. – С. 45–49. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.



934. **Прогнозирование** сроков хранения продовольственных товаров на основе экспериментов, выполненных при повышенных температурах (Часть 2) / Ю. И. Сидоренко, К. Б. Гурьева, С. В. Штерман, С. В. Зверев // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2013. – № 4. – С. 30–33.

935. **Рибна** продукція в Україні (ринок, тенденції, упаковка) // Упаковка. – 2016. – № 3. – С. 18–21.

Автор дает характеристику различным видам упаковки для рыбной продукции. В качестве современного тренда отмечается развитие упаковки из барьерных многослойных полимерных материалов в вакуумной или модифицированной газовой среде.

936. **Сергеева, Л.** Стеклобанки для рыбной промышленности стандартизированы! / Л. Сергеева // Тара и упаковка. – 2008. – № 2 (104). – С. 14.

937. **Складчиков, В.** Упаковка для пресервов: взгляд глазами потребителя / В. Складчиков // Мир продуктов. – 2007. – № 1. – С. 34–36. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Харьковского государственного университета питания и торговли : <http://elcat.hduht.edu.ua/DocSearchResult> (дата обращения: 30.04.2021). – Название с экрана.

938. **Суворова, Т. А.** Влияние транспортировки на морфофизиологические и биохимические показатели карпа *Cyprinus carpio* / Т. А. Суворова, Н. И. Силкина, Д. В. Микряков // Рыбоводство и рыбное хозяйство. – 2013. – № 3. – С. 34–42. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 21.04.2021). – Название с экрана.

939. **Тимошенкова, И. А.** Разработка системы обеспечения безопасности кулинарной продукции из рыбы, приготовленной в вакуумной упаковке [Электронный ресурс] / И. А. Тимошенкова, Р. Л. Перкель // Прогресивні техніки та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2011. – Вип. 1. – С. 405–410. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt\\_2011\\_1\\_66](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2011_1_66) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.

940. **Тищенко, В. І.** Вплив умов транспортування на якість та збереженість товарної риби / В. І. Тищенко, Н. В. Божко // Мясное дело. – 2010. – № 2. – С. 34–35.

941. **Федотова, М. С.** Материаловедческие основы упаковки продуктов животного происхождения / М. С. Федотова, О. А. Легонькова // Пищевая промышленность. – 2011. – № 1. – С. 8–12.

Рассмотрены свойства основных тароупаковочных материалов для сохранения рыбы и рыбных продуктов, полимерных материалов для упаковки мяса и мясных продуктов; молока и молочных продуктов, а также виды инновационных упаковок (активная упаковка, интеллектуальная упаковка и др.)



942. **Чернік, В. В.** Шляхи підвищення ефективності транспортування живої риби [Електронний ресурс] / В. В. Чернік // Рибогосподарська наука України. – 2014. – № 1. – С. 68–79. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu\\_2014\\_1\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/rnu_2014_1_8) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

На підставі досліджень розрахована собівартість доставки живої риби, яка склала від 3,7 до 6,5 грн. за 1 км при доставці 1 т, в залежності від типу транспортного засобу. Основним з резервів підвищення ефективності транспортування є збільшення густоти посадки риби. Загальний економічний ефект від впровадження в Україні модернізованого парку живорибних автомобілів можна оцінювати за кількістю товарної риби і рибопосадкового матеріалу. Так, в останні роки підприємства, які звітують до органів державної статистики, вирощують до 20 000 т коропа і товстолоба щорічно. Велика частина риби реалізується кінцевому споживачеві в живому вигляді, а середня відстань, на яку перевозиться жива риба, становить близько 100 км.

943. **Чупрынин, В. И.** Зависимость сохранности рыбы от параметров тары при морской транспортировке / В. И. Чупрынин, Л. Б. Гусева // Рыбное хозяйство. – 2011. – № 6. – С. 86–90. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

Качество выловленной рыбы, при ее транспортировке и хранении в иммерсионной среде на добывающих и обрабатывающих судах, существенно зависит от параметров тары. В статье даны оценки механического воздействия на качество сайры геометрических параметров контейнеров прямоугольной формы. На основании нескольких подходов к оценке, показано, что сохранность рыбы наилучшая при использовании контейнеров в виде куба и, вытянутого по вертикали, прямоугольного параллелепипеда.



**Книги, навчальні видання, довідники**

944. **Безопасность** и качество рыбо- и морепродуктов = Safety and quality issues in fish processing / ред. Г. А. Бремнер. – Санкт-Петербург: Профессия, 2009. – 512 с. – (Научные основы и технологии). – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – 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.

945. **Вытовтов, А. А.** Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие / А. А. Вытовтов. – Санкт-Петербург: Гиорд, 2010. – 232 с.

В книге рассмотрены современные сведения о строении и функциях сенсорных систем человека, психофизические основы сенсорного анализа, методология органолептического анализа, основы подготовки испытателей и организации их работы. Кратко приведены основные приемы оценки органолептических показателей пищевых продуктов и обработки полученных результатов.

946. **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.

947. **Голубенко, О. А.** Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов: учеб. пособие / О. А. Голубенко, Н. В. Коник. – Киев: Сварог, 2016. – 256 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

Изложены сведения о строении, классификации и потребительских свойствах рыбы. Освещены вопросы технологии производства, экспертизы качества и сертификации, условия обработки и режимы хранения рыбы и рыбных продуктов, а также процессы, влияющие на их качество. Учтены требования к учебной программе по курсу Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения, в частности рыбы и рыбных продуктов.



948. **Давидов, О. М.** Ветеринарно-санітарний контроль у рибництві : посібник / О. М. Давидов, Ю. Д. Темніханов. – Київ : Інкос, 2004. – 144 с.

Приведено дані відносно забезпечення у рибництві оптимальних ветеринарно-санітарних умов для вирощування риб та відображені сучасні лікувально-профілактичні заходи. Пропонуються методики оцінки збитків від хвороб риб та визначення економічної ефективності при проведенні протиепізоотичних заходів.

949. **Димань, Т. М.** Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – Київ: Академія, 2011. – 520 с.

950. **Експертиза та контроль якості продуктів харчування** : навч.-метод. посібник / П. М. Гаврилін, О. Г. Прокушенкова, В. Г. Єфімов, Р. С. Куцак, Н. М. Зажарська ; Дніпропетровський державний аграрний університет, "Експертиза та контроль якості харчових продуктів за стандартами ЄС", проект 159173-TEMPUS-DE-TEMPUS-JPCR. – Д., 2012. – 198 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана.

Подано методику проведення мікроструктурного аналізу, біохімічні та хіміко-токсикологічні методи контролю якості та безпеки харчових продуктів, гігієни та санітарії виробництва і переробки продукції, тобто положення Кодексу Аліментаріус і системи контролю якості та безпеки харчових продуктів. Описано методи відбору м'яса, біохімічні та хіміко-токсикологічні методи контролю якості та безпеки харчових продуктів, а також методи визначення вітамінного складу. Розглянуто гігієну і санітарію виробництва та переробки продукції. Описано санітарні вимоги до молокопереробних підприємств, ветеринарно-санітарні вимоги у рибній переробній промисловості та у процесі виробництва і переробки м'яса птиці та яєць. Розглянуто Кодекс Аліментаріус і управління якістю продукції.

951. **Комиссарова, Н. Ю.** Анализ факторов, влияющих на снижение качества рыбных консервов: обзор. информ. / Н. Ю. Комиссарова; ЦНИИТЭИРХ. – Москва, 1984. – 33 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

952. **Лазаревский, А. А.** Техно-химический контроль в рыбообрабатывающей промышленности: пособие / А. А. Лазаревский. – Москва: Пищепромиздат, 1955. – 519 с.



953. **Микробиологические** основы ХАССП при производстве пищевых продуктов : учеб. пособие / В. А. Галынкин, Н. А. Заикина, В. В. Карцев, С. А. Шевелева. – 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. Книга предназначена технологам предприятий пищевой промышленности, микробиологам и специалистам, работающим в сфере контроля и надзора за качеством и безопасностью продуктов питания, а также студентам вузов.

954. **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.

955. **Особливості** впровадження системи НАССР на м'ясо-, молоко- та рибопереробних підприємствах України: навч. посібник / Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, В. В. Сахнюк, В. І. Джміль. – Біла Церква : Білоцерківдрук, 2016. – 283 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Національної наукової сільськогосподарської бібліотеки НААН : [http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis\\_64.exe](http://base.dnsgb.com.ua/cgi-bin/irbis64r/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 22.04.2021). – Назва з екрана.

956. **Сафронова, Т. М.** Справочник дегустатора рыбы и рыбной продукции / Т. М. Сафронова. – Москва: Изд-во ВНИРО, 1998. – 224 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.



957. **Черников, В. А.** Экологически безопасная продукция: учеб. пособие / В. А. Черников, О. А. Соколов; "Агрообразование". – Москва: КолосС, 2009. – 438 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

Качество продукции растениеводства и животноводства является одной из составляющих национальной безопасности государства, показателем уровня жизни населения и экологической эффективности технологических процессов ее производства, транспортирования, хранения и переработки. Производство экологически безопасной продукции служит стратегией устойчивого развития производственных отношений, взаимодействия человека и природы. Качество продукции — комплексный показатель и определяется, с одной стороны, уровнем накопления важнейших веществ (белки, углеводы, витамины, жиры, минеральные соли), а с другой — транслокацией загрязняющих веществ (нитрозоамины, тяжелые металлы, пестициды, диоксины, микотоксины и др.). Качество продуктов питания зависит не только от качества сырья, но и от технологии хранения и переработки.

958. **Чмиленко, Ф. О.** Хімічний контроль якості продуктів харчування : навч. посібник / Ф. О. Чмиленко, Л. В. Соболев ; Дніпропетровський національний університет. – Дніпропетровськ, 2001. – 136 с. – Режим доступа до Электронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана. Наведено відомості з хімічного контролю якості продуктів харчування. Розглянуто хімічні та фізичні властивості молока, а також особливості дослідження кисломолочних продуктів. Наведено методи дослідження м'яса та м'ясопродуктів, риби та рибних продуктів, меду, борошна, круп, хліба та хлібопродуктів, рослинних олій та жирів, алкогольних і безалкогольних напоїв, кави.

959. **Шевченко, В. В.** Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие / В. В. Шевченко. – Санкт-Петербург: Питер, 2005. – 256 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

960. **Экспертиза** качества нерыбных пищевых продуктов промысла (морепродуктов): метод. рук. МВШЭ. МР-022-2003 / авт.-сост. Е. Б. Суханова, под ред. П. А. Красовского. – Москва: Московская высшая школа экспертизы, 2003. – 104 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.





961. **Экспертиза** рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учеб. пособие / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, Е. К. Каленик, В. М. Дацун; под общ. ред. В. М. Позняковского. – 3-е изд., стер. 2-му. – Новосибирск: Сибир. унив. изд-во, 2009. – 311 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

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

962. **Бунякина, О. И.** Качество живой товарной рыбы при транспортировании: автореф. дис. ...канд. техн. наук / О. И. Бунякина. – Ленинград : Ленингр. ин-т сов. торговли им. Энгельса, 1990. – 20 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Киевского национального торгово-экономического университета : <http://libtomcat.knute.edu.ua/library/DocSearchResult> (дата обращения: 13.04.2021). – Название с экрана.

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

963. **Ахмедова, Т. П.** Влияние условий размораживания на качество рыбы / Т. П. Ахмедова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. – № 9. – С. 14–16.

964. **Ахмедова, Т. П.** Изменение качества мороженой рыбы при хранении / Т. П. Ахмедова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2009. – № 7. – С. 6–7.

965. **Бавико, О. Є.** Якість рибної продукції та основні тенденції розвитку внутрішнього ринку в Україні [Електронний ресурс] / О. Є. Бавико // Торгівля і ринок України. – 2017. – № 2. – С. 28–34. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tiru\\_2017\\_2\\_6](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tiru_2017_2_6) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.

966. **Богатко, Н. М.** Стан державного нагляду в Україні за якістю та безпекою рибної продукції [Електронний ресурс] / Н. М. Богатко, В. З. Салата, В. І. Семанюк, О. М. Джміль, О. Ю. Голуб // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького. – 2010. – Т. 12, № 3(4). – С. 113–119. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu\\_2010\\_12\\_3\(4\)\\_22](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2010_12_3(4)_22) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.



967. **Верхивкер, Я. Г.** Актуальные вопросы контроля качества свежей и переработанной рыбы и гидробионтов в Украине / Я. Г. Верхивкер, Е. В. Чалая // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4 (21). – С. 11–17.
968. **Влияние** вида расфасовки соленой рыбопродукции на ее качество / Л. К. Белоглазова, С. Л. Троянова, Л. К. Петриченко, Н. И. Таран // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2000. – № 1 (254). – С. 32–34.
969. **Влияние** различных факторов на качество копченой рыбной продукции / А. Т. Васюкова, О. А. Хлебникова, И. А. Федоркина и др. // Пищевая промышленность. – 2013. – № 2. – С. 20–21.
970. **Гистамин** как показатель безопасности свежемороженой рыбы / А. Б. Подволоцкая, Л. А. Текутьева, Е. С. Фищенко и др. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2016. – № 11. – С. 35–38. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
971. **Григорьев, А. А.** Влияние изменений в мороженой рыбе в процессе хранения на показатели качества мяса после тепловой обработки / А. А. Григорьев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – № 2 (297). – С. 30–31.
972. **Громов, И. А.** Изменения показателей качества и безопасности охлажденной рыбы в процессе хранения / И. А. Громов // Рыбное хозяйство. – 2010. – № 4. – С. 77–78. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.
973. **Губанов, В. В.** Рыбохозяйственный комплекс Одесской области и проблемы сохранения качества рыбы и рыбной продукции / В. В. Губанов, А. А. Постовитенко, И. Д. Колиев // Холодильна техніка та технологія. – 2003. – № 6 (86). – С. 79–83. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.



974. **Данильчук, Г. А.** Товарна якість ставової риби [Електронний ресурс] / Г. А. Данильчук, М. Є. Ніколаєв // Вісник Сумського національного аграрного університету. Серія : Тваринництво. – 2015. – Вип. 2. – С. 101–103. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna\\_tvar\\_2015\\_2\\_24](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vsna_tvar_2015_2_24) (дата звернення: 15.04.2021). – Назва з екрана.

У статті розглянуто товарну якість ставової риби внутрішніх водойм України. Акцентовано увагу на показниках товарної якості, дефектах живої риби та розглянуто вимоги до транспортування живої риби.

975. **Евелева, В. В.** Антимикробная композиция для повышения безопасности и качества продукции рыбопереработки / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2014. – № 2. – С. 38–39. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

976. **Евелева, В. В.** Переработка рыбы. Сохранение качества / В. В. Евелева // Продукты & ингредиенты. – 2009. – №2. – С. 54–55. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 17.04.2021). – Название с экрана.

977. **Иванова, Е. Е.** Качественное рыбное сырье как основа качественной готовой продукции / Е. Е. Иванова, Н. А. Одинец, Е. В. Басова // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 4. – С. 89–92. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit\\_2012\\_4\\_32](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2012_4_32) (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

978. **Инструментальные** сенсорные методы оценки качества рыбных консервов / Е. А. Семенова, А. Л. Мастихина, Ю. И. Сидоренко, К. Б. Гурьева // Пищевая промышленность. – 2014. – № 7. – С. 14–16. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.

979. **Калашникова, А.** Биологическая опасность рыбы и рыбной продукции для потребителя / А. Калашникова // Ветеринария сельскохозяйственных животных. – 2009. – № 7. – С. 7–8. – Режим доступа к Электронному каталогу Научной библиотеки Национального университета биоресурсов и природопользования Украины : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.



980. **Качество** и конкурентоспособность пищевого рыбного фарша / Л. К. Петриченко, Е. А. Алешина, Ю. Р. Ахмерова и др. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – № 5-6 (311-312). – С. 87–88.
981. **Килименчук, О. О.** Якість та безпека рибного борошна при зберіганні. / О. О. Килименчук // Холодильная техника. – 2007. – № 3. – С. 67–70.
982. **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.  
Изучено влияние озона различных концентраций на микрофлору, товарное качество и сохраняемость рыбы холодного копчения.
983. **Маевская, Т.** Оценка качества культивированного мелкого карпа *Syrprinus carpio* / Т. Маевская, А. Виннов // Тваринництво України. – 2013. – № 9. – С. 20–24. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 20.04.2021). – Название с экрана.
984. **Мазур, Н. И.** Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях / Н. И. Мазур // Мясное дело. – 2009. – № 4. – С. 30–31.
985. **Мазур, Н. И.** Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы / Н. И. Мазур // Мясное дело. – 2008. – № 7. – С. 38–39.
986. **Масліков, М. М.** Всихання харчових продуктів / М. М. Масліков // Мясное дело. – 2009. – №10. – С. 20–23.
987. **Маслова, Г. В.** К вопросу о качестве рыбной продукции / Г. В. Маслова, Ю. В. Клоков // Пищевая промышленность. – 2015. – № 9. – С. 26–27. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.
988. **Наукові** й практичні засади визначення якості карася річкового / М. І. Погожих, Д. М. Одарченко, В. В. Гордієнко та ін. // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 2. – С. 83–85.



989. **Одарченко, М. С.** Удосконалення системи управління якістю на вітчизняних рибопереробних підприємствах [Електронний ресурс] / М. С. Одарченко, А. О. Сергієнко, А. М. Одарченко, А. А. Малкова // Технологический аудит и резервы производства. – 2015. – № 5 (4). – С. 13–17. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv\\_2015\\_5\(4\)\\_\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tatrv_2015_5(4)__4) (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.

Досліджено систему управління якістю на вітчизняних рибопереробних підприємствах, а також методи удосконалення системи менеджменту якості. Проведено оцінку якості продукції шляхом побудови «діаграми спорідненості», досліджено анатомічно-морфологічну будову, органолептичні показники та хімічний склад охолодженої морської риби на прикладі горбуші та минтаю, надано рекомендації та пропозиції щодо вдосконалення системи управління якістю на вітчизняних рибопереробних підприємствах.

990. **Оленшлегер, Й.** Специальная сенсорика рыбы и рыбопродуктов / Й. Оленшлегер // Продукты & ингредиенты. – 2014. – № 9. – С. 38–39.

991. **Оліфіренко, В. В.** Оцінка якості рибопродукції Дніпровсько-Бузької естуарної екосистеми за вмістом радіонуклідів / В. В. Оліфіренко, М. В. Козичар, А. В. Рачковський // Таврійський науковий вісник. – 2014. – Вип. 87. – С. 177–181. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.

992. **Памбук, С. А.** Проблеми якості заморожених морепродуктів, що представлені на сучасному ринку України / С. А. Памбук // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – Одеса, 2015. – Вип. 48. – С. 60–63. – Режим доступу до Електронного каталогу Науково-технічної бібліотеки Одеської національної академії харчових технологій : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата звернення: 27.04.2021). – Назва з екрана.

У статті розглянуто вимоги до якості таких заморожених морепродуктів як креветки вареноморожені, кальмари заморожені і заморожені крабові палички, які регламентуються національними нормативними документами і стандартами Codex Alimentarius; стисло представлено результати товарознавчої оцінки заморожених морепродуктів, що реалізуються в торговельній мережі м. Одеси. Показана необхідність вдосконалення українських національних стандартів.

993. **Петров, Б. В.** Сохранения качества мороженой рыбной продукции и энергосбережение при холодильном хранении в шкафах торгового холодильного оборудования / Б. В. Петров, И. Г. Кобылянский // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 2. – С. 122–126. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.



994. **Потапов, П. П.** Исследование реакций инфузории *Stylonychia mytilus* на факторы безопасности стерилизованных рыбных консервов по содержанию бенз(а)пирена / П. П. Потапов, Т. Н. Рулева, О. Я. Мезенова // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – № 5-6 (317-318). – С. 88–91.
995. **Почицкая, И. М.** Сенсорная оценка дескрипторов качества рыбы семейства карповых / И. М. Почицкая, Е. С. Красовская // Пищевая промышленность : наука и технологии. – 2017. – № 1. – С. 92–98. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.
996. **Проблемы** качества и безопасности зернистой икры рыб / Л. Р. Копыленко, Н. А. Платонова, А. К. Хамзина, Е. А. Ахмерова // Рыбное хозяйство. – 2011. – № 5. – С. 111–115. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий: <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.
997. **Скуратовская, Е. Н.** Содержание тяжелых металлов в тканях черноморских рыб, относящихся к разным экологическим группам / Е. Н. Скуратовская, Д. А. Болдырев, И. И. Руднева // Рибе господарство України. – 2013. – № 1. – С. 7–10. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно- технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.
998. **Современные** методы мониторинга качества рыбной продукции / Е. В. Суханова, Е. В. Дзюба, Н. Н. Деникина и др. // Пищевая промышленность. – 2010. – № 12. – С. 58–60.
999. **Студенцова, Н. А.** Повышение качества рыбной продукции на основе современных научных достижений / Н. А. Студенцова, С. П. Григоренко, И. Н. Муравьева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – № 1 (278). – С. 28–29.
1000. **Тищенко, В. І.** Вплив умов транспортування на якість та збереженість товарної риби / В. І. Тищенко, Н. В. Божко // Мясное дело. – 2010. – № 2. – С. 34–35.



1001. **Туватова, В. Е.** Современные методы контроля качества продукции из рыбного сырья / В. Е. Туватова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2016. – № 4 (39). – С. 89–94.

В статье приведен анализ современных методов контроля качества и безопасности рыбопродукции. Проведено исследование приоритетных загрязнителей рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбного сырья. Рассмотрены перспективы повышения качества рыбопродукции.

1002. **Федорова, Д.** Фізико-хімічні і біохімічні показники якості сухих рибо-рослинних напівфабрикатів / Д. Федорова // Технічні науки та технології. – 2016. – № 3. – С. 217–223. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського : [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 24.04.2021). – Назва з екрана. Досліджено фізико-хімічні та біохімічні показники якості сухих рибо-рослинних напівфабрикатів для комбінованих харчових продуктів на основі бичка азовського та суміші рослинних інгредієнтів. Наведені результати досліджень підтверджують високі споживні властивості рибо-рослинних напівфабрикатів та свідчать про високий вміст у них повноцінних білків, мінеральних елементів, зокрема кальцію. Результати досліджень фізико-хімічних показників напівфабрикатів свідчать про їх високу технологічну придатність для використання у виробництві борошняних виробів, харчових концентратів, які потребують відновлення. Науково обґрунтовано переваги нового підходу застосування розроблених напівфабрикатів у виробництві широкого спектра харчових продуктів, що надасть змогу моделювати біологічну цінність білкової складової цільового продукту та розширити асортимент доступної у сегменті масового і соціального харчування білоквмісної продукції, покращити забезпечення населення України рибними продуктами.

1003. **Холоша, О. А.** Улучшение качества продукции из тихоокеанских лососей с нерестовыми изменениями на компенсационной основе / О. А. Холоша, Е. С. Таргунакова // Рыбное хозяйство. – 2013. – № 5. – С. 126–128. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 18.04.2021). – Название с экрана.

1004. **Цедик, В.** Токсична дія стічних вод погіршує товарну якість коропа / В. Цедик, І. Курбатова, Р. Кононенко // Тваринництво України. – 2009. – № 10. – С. 29–31. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 20.04.2021). – Назва з екрана.



1005. **Шаповалов, Л. А.** О качестве пищевой рыбной продукции / Л. А. Шаповалов // Рыбоводство и рыбное хозяйство. – 2014. – № 8. – С. 58–65. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 15.04.2021). – Название с экрана.





## Розділ 12. Охорона праці у рибному господарстві

### Книги, навчальні видання, довідники

1006. **Войналович, О. В.** Охорона праці у рибному господарстві: навч. посібник / О. В. Войналович, Є. І. Марчишина. – Київ: Центр учбової літератури, 2016. – 464 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України : [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 28.04.2021). – Назва з екрана.

У підручнику представлено підходи та вимоги щодо забезпечення нормативних умов праці на рибогосподарських підприємствах. Описано організаційні засади та документальне забезпечення функціонування системи управління охороною праці, вимоги безпеки і гігієни праці під час виконання різноманітних технологічних процесів у рибництві, особливості забезпечення пожежної безпеки на рибогосподарських підприємствах.

1007. **Минько, В. М.** Охрана труда в рыбном хозяйстве : учебник для вузов / В. М. Минько. – Москва : Мир, 2004. – 448 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

Рассмотрены цель, предмет, задачи изучения охраны труда, основные термины. Представлены основы анализа опасных и вредных производственных факторов, методы и средства обеспечения безопасности труда и пожарной безопасности, организационно-правовые основы охраны труда в рыбном хозяйстве.

1008. **Минько, В. М.** Охрана труда и промышленная экология в рыбном хозяйстве : учебник / В. М. Минько. – Москва : Колос, 1996. – 224 с.

1009. **Охрана** труда в рыбной промышленности: учеб. пособие / под ред. В. И. Шарапова. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 320 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 23.04.2021). – Название с экрана.

1010. **Охорона** праці на рибооброблювальних підприємствах : навч. посібник / О. В. Войналович та ін. – Київ : Основа, 2009. – 272 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки Національного університету біоресурсів і природокористування України: [http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r\\_14/cgiirbis\\_64.exe](http://irb.nubip.edu.ua/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 28.04.2021). – Назва з екрана. Практическое назначение курса - обучение методам, средствам и законоположениям, обеспечивающим охрану жизни и здоровья трудящихся, сохранность социалистической собственности от огня.



1011. **Правила** техніки безпеки на судах флоту рибної промисловості СРСР. – Москва: Транспорт, 1991. – 256 с.

1012. **Система** управління охороною праці в рибному господарстві. – Харків : Форт, 2004. – 72 с. – Режим доступу до Електронного каталогу Наукової бібліотеки ім. В. І. Вернадського: [http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis\\_all/cgiirbis\\_64.exe](http://irbis-nbu.gov.ua/cgi-bin/irbis_all/cgiirbis_64.exe) (дата звернення: 19.04.2021). – Назва з екрана.

1013. **Справочник** по охороне труда в рибной промышленности. – Москва : Пищевая промышленность, 1978. – 503 с. – Режим доступа к Электронному каталогу Научно-технической библиотеки Одесской национальной академии пищевых технологий : <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentSearchResult> (дата обращения: 26.04.2021). – Название с экрана.

У підручнику представлено підходи та вимоги щодо забезпечення нормативних умов праці на рибогосподарських підприємствах. Описано організаційні засади та документальне забезпечення функціонування системи управління охороною праці, вимоги безпеки і гігієни праці під час виконання різноманітних технологічних процесів у рибництві, особливості забезпечення пожежної безпеки на рибогосподарських підприємствах.

1014. **Шарапов, В. И.** Охрана труда на судах флота рибной промышленности: учеб. пособие / В. И. Шарапов. – Москва : Агропромиздат, 1989. – 351 с. Рассмотрены задачи курса охраны труда, изложены новые положения организации работы по безопасности труда на судах. Освещены вопросы физиологии труда, эргономики, инженерной психологии, технической эстетики, а также даны рекомендации по профилактике, позволяющие улучшать условия труда рыбаков и сокращать производственный травматизм и профессиональные заболевания. Приведены основные положения пожарной безопасности на судах.

### Монографії, розділи кол. монографій

1015. **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.



## Іменний покажчик

Абрамова Л. С.	308, 693	Артюхова С. А.	293, 504
Аверина И. А.	916	Аршанский С. Н.	375
Австриевских А. Н.	747	Афанасьева Е.	808
Адамян Э. Т.	517	Ахмедова Т. П.	963, 964
Азизов Я. М.	30	Ахмерова Е. А.	710
Айвазов С. А.	804, 805	Ахмерова Е. А.	996
Айдинян Т. Г.	806	Ахмерова Ю. Р.	650, 980
Акимов Б. Н.	187	Аширова Н. Н.	628
Акулин В. Н.	593		
Акулич О. В.	206	Бабакин Б. С.	387
Алексеев М. Д.	926	Бабич М. М.	137
Алексина Н.	212	Бабичева К. А.	497
Алехина А. В.	859	Бабкіна І. В.	888
Алешина Е. А.	650, 980	Бабков М. І.	398, 399
Алексеев М. Д.	518	Бабков Н. И.	416, 419
Алимов С. И.	603, 646	Бабкова А. В.	419
Алимов С. І.	1, 128, 216, 231	Бавико О. Є.	965
		Базрова Ф. С.	645
Алтухова Н. В.	207	Байдак Л. А.	6, 152
Альшевский Д. Л.	794	Байдалинова Л. С.	268, 757
Алянский Р. И.	680	Бакай В.	563
Аминина Н. М.	756	Бакзевич Д. Д.	294
Андреев М. П.	11, 932	Балашов В. А.	612
Андрианов В.	768	Бандуренко Г. М.	798
Андросович Т. Ю.	209	Баранов В. В.	908
Андрусенко П. И.	210, 907	Барбаянов К. А.	492, 497, 499
Андрющенко А. І.	129		
Анохина О. Н.	663	Бармаш А. И.	499
Антипова Л. В.	341, 450, 627, 769	Барышева Я. О.	336, 537
		Баскакова Ю. А.	857
Антонюк І. Ю.	737	Басова Е. В.	309, 310, 322
Апанасенко А. І.	373		
Арнаутов М. В.	323	Басова Е. В.	977
Артемов А. В.	323	Батищев В. В.	627
Артемов Е. С.	586	Баяндин А. С.	431
Артемов Р. В.	323, 400, 405	Бевзюк В.	837
		Бедина Л. Ф.	400
Артемова А. Г.	863	Безусов А. Т.	360, 365,



	416, 629, 632, 770		845, 857, 863
Бекетов С.	831	Божко Н. В.	684, 940, 1000
Белая О. В.	539	Бойченко О. Г.	528
Белова З. И.	376	Болдырев Д. А.	997
Белоглазова Л. К.	968	Боліла Н.	867
Белогуров А. Н.	434	Болога М. К.	811
Белозеров Г. А.	401	Большаков О. В.	402
Белоконь А. С.	694	Бондар А. М.	895
Белоусова С. В.	367, 468, 564, 578, 588, 594	Бондаренко К. В.	843
Беляева Л. М.	861	Бондаренко Л. Г.	321
Беляков В. И.	497	Бондарчук М. Є.	174
Бенивская Е.	211	Бондарь Н.	758
Бередихин С. А.	429	Борбат М. О.	128
Березин Н. Т.	502	Борейко В. І.	13
Березина А. К.	378	Борец Л. А.	325
Березовикова И. П.	665	Борисочкина Л. И.	602, 803
Берзой С. Е.	811	Борисполець А. О.	608
Беседина Т. В.	909	Борщевский П.	212, 213
Беспалова В. В.	685	Борщевський П. П.	178, 185
Бестужев А. С.	461	Ботошан Н. И.	811
Белошапка Т.	12	Бочарова-Лескина А.	565, 576
Бибик В. А.	773	Л.	
Битютська О. Є.	771, 772	Бочкарев А. И.	823, 845, 863
Білько Т. О.	915	Бражная И. Э.	566, 634, 685
Бобырев В.	257	Бредихин С. А.	269, 870
Богатко Н. М.	955, 966	Бредихина О. В.	269, 664
Богданов В. Д.	293, 311, 630, 631, 637, 667, 668, 699, 774, 776	Бремнер Г. А.	944
Богомолов В.	809, 810	Бреславец Т. В.	611, 615, 623
Богомолова В. В.	505, 513, 520, 521, 522, 523	Бровченко А. А.	501
Боева Н.	846	Брухис Л. В.	871
Боева Н. П.	823, 835,	Бубырь И. В.	471
		Бугаков М. П.	586
		Будзай І. Г.	716
		Будина В. Г.	881
		Будниченко В. А.	138, 139



Будченко И. С.,	342	Вдовенко Н. М.	3, 17,
Бузевич И. Ю.	313		141, 142,
Бузулуцкий В. В.	873		143, 144,
Букалова Н. В.	955		145, 146,
Бунин Д. Е.	883		147, 156,
Бунякина О. И.	961		157, 179,
Бураго В. А.	730		181, 190,
Бурдаева Е.	812		193, 217,
Буряк И. В.	254		218, 219,
Буряк И. И.	42		220, 221,
Буряченко Л. Ю.	740, 741		222, 239
Бусарова Н. Г.	724	Вековцев А. А.	747
Бут О.	214, 567,	Верялов Л. В.	657
	695	Верхивкер Я. Г.	524, 967
Буткевич О. В.	14, 109	Верходанов В. Г.	191
Бучацкий Л. П.	140	Веселов А. Е.	708
Буянов О. Н.	403	Виннов А.	314, 660,
Быков В. П.	296, 297,		851, 927,
	389		983
Быкова В. М.	376	Виннов А. С.	520, 521,
			522, 523,
<b>Валявская М. Е.</b>	506		632, 773,
Валявський В.	18		850
Ван Лай Данг	410	Виннов О. С.	484
Варибрус В. И.	294	Вишневская Т. И.	756
Вартазарова Е. Л.	498	Вишнякова В. В.	245
Василевская Л. С.	734	Віннов О.	331
Василенко О. О.	15	Віннов О. С.	662, 798
Василів В.	408	Вітер С. А.	148
Васильев А. М.	16	Власов А. В.	902
Васильева М. С.	434	Власова А. Р.	902
Васильева О. О.	687	Вовк Н. И.	284
Васюков М. В.	215, 216,	Войналович О. В.	1006,
	231		1010
Васюков М. С.	723	Волков В. В.	2
Васюкова А. Т.	348, 442,	Воловик Г. П.	284
	451, 603,	Волотка Ф. Б.	774
	646, 969	Волченко В. И.	549, 954
Васюкова Г. Т.	216, 231,	Волынкина М. Г.	647
	349, 616	Воробьев А. И.	909



Воробьев В. В.	696, 697, 698, 775	Гоголина Л. В.	247, 262
Воробьева И. Н.	328	Голембовська Н.	224, 315, 568, 569, 570, 579
Воронова Е. А.	825, 836	Голембовська Н. В.	553, 558
Воскобой А. В.	452	Голик М. Г.	799
Воскоянц О. Н.	919	Головин А. Н.	946
Воскресенский Н. А.	425	Головко М. П.	316
Вытовтов А. А.	945	Головко Т. М.	316
Гаврилін П. М.	950	Головня Е.	810, 816
Гаврилов Р.	31	Голуб О. Ю.	966
Гаджиева С. Г.	443	Голубенко О. А.	947
Гаевская А. В.	270	Гольдин М. В.	496
Газиева С. О.	917	Гончарова О. В.	136, 813
Гайдучок Т. С.	148	Гончарук А.	569
Гакичко С. И.	355	Горальчук А. Б.	613
Галат Е.	928	Горбань В. Г.	318
Галкин А.	815	Гордієнко В. В.	334, 988
Галынкин В. А.	953	Горлач С. А.	802
Гамуйло А. П.	369	Горностай В. Н.	769
Ганжуренко І. В.	7, 223	Горобець Л.	67, 68
Ганкевич Б. О.	166	Горобець Л. М.	121
Гапеева Л. А.	335	Горовой В.	453
Гашков С.	18	Горшунов М. С.	554, 559
Гейер Г. В.	456	Горыкин С. Ф.	419
Генькин М. Я.	872	Грайзи Ж. А.	390, 396
Герасим А. С.	404, 406, 633	Грживо В. С.	526
Герасименко Н. И.	724	Грибова О. М.	634
Гербер Е. М.	343	Григоренко С. П.	588, 635, 636, 999
Гергель Б. Е.	431	Григорьев А. А.	350, 971
Гитинамагомедов М.	402	Григорьева Е. В.	785
Глаголева Л. Е.	656	Гринжевська А. І.	40
Глазунов Е. А.	423	Гринжевський М. В.	20, 40, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 131, 149, 150, 180, 183
Глазунов Ю. Т.	433, 476		
Глазунова Е. В.	776		
Глебова Ю. А.	19		
Глотова И. А.	586		
Глушков О. А.	336		



Гринченко Н. Г.	613, 617, 624	Дворянинова О. П.	341, 859
Грициняк І. І.	128, 129, 131, 151, 858	Дейниченко Г. В.	317, 725, 726, 727
Грициняк І. Й.	40	Дементьева Н. В.	699
Гришин А. С.	778	Демкевич Л. І.	910
Гроздов А.	807	Демченко В. А.	574
Громов И. А.	421, 972	Демченко Д. В.	869
Гроховский В. А.	368, 777	Демчук О. В.	226, 227, 228
Губанов В. В.	973	Демчук О. В.	245
Губанов Е. П.	21, 51	Демчук С. І.	39
Гудович А. В.	439, 602, 873	Деникина Н. Н.	998
Гулий А. В.	373	Дербенева С. А.	734
Гуменюк Г. Д.	111	Деружинская А.	695
Гурикова І. М.	725	Дехтярьов П. А.	271
Гурський П. В.	353	Денєжкіна Є. С.	255
Гурьева К. Б.	542, 934, 978	Джміль В. І.	955
Гусева Л. Б.	637, 943	Джміль О. М.	966
Гуць В. С.	571	Дзюба Е. В.	998
Давиденко Т. М.	827	Дибирасулаев М. А.	402
Давидов О. М.	948	Димань. М.	949
Давлетшина Т. А.	778	Дирипаско О. А.	155
Давыдов О. Н.	167	Дишкантюк О. В.	828, 829
Данилова О. І.	755	Дітріх І. В.	174, 229, 572
Данильчук Г. А.	974	Дмитренко О. М.	148
Данчук Ю. І.	22, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 225	До Л. Х.	341
Дацун В. М.	291, 293, 961	Добробабина Л. Б.	153, 365, 527, 528, 560
Дворецкий А. И.	694	Добробабіна Л. Б.	23, 529, 555, 779
Дворецький А. І.	6, 152, 813	Добронравова Н.	728
		Довгань И. В.	721
		Долганова Н. В.	917
		Долинський В.	24
		Долинський В. П.	4, 5
		Донг Б. С.	573
		Дончевська Р.	25, 407, 638



Дончевська Р. С.	230	Жуков Ю.	642
Дорохіна П. І.	530	Жуковский К.	377
Доценко С.	640		
Дробот В. І.	751	Завальнюк О. П.	821
Дроник В. С.	194	Завгородня В. М.	910, 911
Дубініна А. А.	295, 455	Завязкин О. В.	435
Дубровин С. Ю.	277, 832	Загибалов А. Ф.	501
Дубровін Ф. Є.	107	Загороднюк О. В.	195, 209
Дуденко Н. В.	286, 318	Заикина Н. А.	953
Дунченко Н. И.	691, 780	Заїнчковський А.	233
Душка В. І.	50	Зайцев В. П.	378, 493
Дьяков О. Г.	639	Заплетников И. Н.	319
Дяченко М. М	846	Запорожская С. П.	761
Дячук Т. И.	272	Запорожский А. А.	320, 367
		Зарубин Н. Ю.	664
Евелева В. В.	369, 574, 975, 976	Затхеева В. А.	16
		Зацепилина Н. П.	656, 673, 674, 675, 676
Евлаш В. В.	286		
Елисеева Т. И.	722	Заярко О. І.	6
Ермакова Н. А.	154	Заяс Ю. Ф.	294
Ермолаев А. А.	864	Зверев С. В.	934
Ершов А. М.	433, 444, 457, 458, 476, 566, 874	Зверева М. В.	463
		Зверькова А. С.	501
Есаулова Л. А.	601	Здобнов А. И.	609
Ефимов А.	273	Зеленова Е.	826
		Зима М.	758
Євтушенко М. Ю.	271	Зинина И. Е.	884
Єгоров Б. В.	817, 818, 819	Зінченко В. І.	779
		Злотницкая Т. С.	154
Єгорова А. В.	829	Золотокопова С. В.	438, 459, 643
Єгорова Н. І.	820		
Ємцев В. І.	26	Зуб В. И.	321
Єсіна Л. М.	121	Зюзина О. Н.	644
Єфімов В. Г.	950		
		Ибрагимова З. Р.	645
Жебелева И. А.	641	Иванин Н. А.	27
Желтов Ю. А.	303	Иванов А. А.	274
Желтов Ю. О.	813	Иванова Г. В.	683
		Иванова Е. Е.	309, 310,





	322, 329, 359, 370, 460, 565, 576, 588, 761, 977	Камінський А. Я. Камсуліна Н. В. Кан А. В. Кананович Т. Ю. Каравай Л. В. Каратнюк Т. М. Кардашева А. А. Каредин, Е. П. Карпенко В. А. Карпенко З. П. Карпенко П. О. Карпов В. И. Карцев В. В. Касьянов Г. И.	107 648 379 324 649 824 355 325 250 415 687 437 953 320, 350, 359, 438, 460, 644, 654, 761, 874
Иванова С. И.	552	Касьянов Д. Г.	594
Ивченкова Е. Н.	794	Качний О. С.	8, 28, 196, 202, 234
Изергин Л. В.	155	Квартникова Е.	826, 831
Изотов А. К.	500	Квасенков О. И.	438
Изотов С.	257	Кваша С. М.	3, 141, 156, 157, 181
Изотов С. В.	191	Кизеветтер И. В.	767
Ильева Е. С.	406	Килименчук Е. А.	827, 828
Ильичева Т. И.	916	Килименчук О. О.	829, 981
Ильяшик А. В.	822	Ким Г. Н.	462, 464, 466, 483, 699
Ионас Г. П.	428	Ким С. Н.	293
Ионов А. Г.	378	Ким И. Н.	429, 462, 464, 465, 466, 483, 577, 595, 700, 896, 897
Исаев В. А.	800, 860		
Исаев Е. А.	821		
Ишевский А. Л.	422		
Іванніков П. В.	618		
Іванова Є.	592		
Івашина Л. Л.	725, 727		
Ільдїрова С. К.	648		
Кабанова Т.	531		
Кавер И. К.	191		
Кадиш В. О.	361		
Кадникова И. А.	730		
Казакова Н. В.	647		
Кайченев А. В.	902		
Калашникова А.	979		
Каленик Е. К.	961		
Каленик Т. К.	722, 729		
Калимон М.-М. В.	765		
Калинина В. С.	676		
Калитин К. В.	409		
Калугіна І. М.	731, 732, 733		
Каминарская А. К.	381		



Кипнис В. Л.	422	Конева Е. Л.	756
Киселева К. Н.	44	Коник Н. В.	947
Кисленко В. Н.	272	Коноваленко Е. С.	323
Кичигина Л. Н.	651	Кононенко Р.	1004
Кіндя В. І.	830	Константинова Л. Л.	277
Кіреєва О. І.	317, 726	Копыленко Л. Р.	710, 996
Клименко О. М.	284	Корельский В.	31
Клоков Ю. В.	987	Корж А. П.	652
Ключко А. Н.	583, 585	Коржов В. Н.	507, 876
Ключко Н. Ю.	583, 585	Корзун В.	735, 736, 737
Князева О. В.	235	Корман І. І.	240
Кобылянский И. Г.	993	Корнелаева Р.	413
Ковалев В.	273	Корниенко И.	782
Коваленко В. О.	639	Коробейник А. В.	351
Коваленко О. В.	236	Коробицин А. А.	489
Коваленко Т.	29	Коротеева Е. А.	665
Ковальов Г.	12	Корочкина Л. С.	877
Ковальченко Н. А.	651	Коршик Т. С.	651
Ковальчук Г. К.	532	Коршунова Г. Ф.	608
Ковбасенко В. М.	275	Корякина А. В.	847
Коган В. В.	680	Косенко О. В.	467, 468, 565, 576, 578, 653
Коденцова В. М.	868	Косінова Р. М.	115, 117
Кожухова О. И.	302	Косман В. М.	869
Козарович Н. В.	551, 912, 923	Косташ В. Б.	361
Козичар М. В.	991	Костецька Ю. В.	361
Козлов А. П.	276	Косухіна Ю. В.	415
Козлова С. Л.	237, 238, 327, 619, 781	Котенко О.	898
Козлова Т. В.	909	Котикова О. І.	137
Козловська Г. В.	346	Котинський А. В.	738, 739
Кокорев Ю. И.	30	Кох М.	362
Колеснікова М. Б.	611	Кочелаба Н. Ю.	463
Колиев И. Д.	973	Кочеткова А. А.	328, 868
Колодязная В. С.	574	Кошелева Г.	808
Колос О. М.	166	Кравченко М.	735
Колтунов В. А.	913	Кравчук Н.	24
Колупаева Е. А.	861	Крайнюк Л. М.	611
Комиссарова Н. Ю.	951	Крамаренко Д. П.	317, 726



Красовская Е. С.	995	Кушніренко Н.	534
Красовский П. А.	960	Кушніренко Н. М.	23, 279, 508, 529, 779, 783
Кратенко Л. О.	764		
Кращенко В. В.	595		
Кривошеева Л. В.	462, 464, 483	Лавровская Н. Ф.	715
Кривошей В. М.	930	Лаженцева Л. Ю.	784
Крикуненко Л. О.	316	Лазаревский А. А.	952
Кружалина Е. И.	916	Лазорская А. С.	309
Крылов Б. К.	606	Ларионов В. В.	914
Крюков О. В.	806	Лебедева А. П.	657
Крючков В. Г.	158	Лебединецъ В. Т.	740, 741
Кубенко Е. Г.	654	Лебская Т.	242, 326, 327, 579
Кудашев С.	408	Лебська Т.	224, 315, 568, 569, 570, 862
Кудашев С. М.	398		
Кудинов В. И.	594	Лебська Т. К.	122, 705, 706, 772
Кудряшева А. А.	469, 982	Леванидов И. П.	428
Кузнецова А. А.	655	Левицький А. П.	818
Кузнецова И. В.	656, 674	Левочкина Л. В.	649, 655
Кузьменко Ю.	686	Левянто С. И.	498
Кулик П.	704	Легонькова О. А.	941
Куликов В.	826	Лейумаа Э. А.	580, 582, 584
Куликов Н.	831		
Куликов П. И.	801, 854	Лемаринье К. П.	492
Купінець Л. Є.	258	Лементар С. Ю.	843
Куранова И. И.	278, 283	Леонтъев С. Ю.	835
Куранова Л. К.	536, 549	Лиманский В. В.	292
Курбатова I.	1004	Лиманський В. В.	532
Куріненко Г. А.	372	Лисенко Н. П.	15
Курко В. И.	426, 427	Лисовой В. В.	329
Куровская Л. Я.	167	Лисюк В.	525, 534
Куцак Р. С.	950	Лисюк В. М.	1015
Куцакова В. Е.	470, 494	Литвиненко О. А.	885
Куць О. I.	231	Литвинова Е. В.	658
Кучеренко Л. В.	836	Литвинова Н. В.	664
Кучина Ю. А.	832	Лобач Е. Ю.	747
Кучмеева О.	533	Ловкис З. В.	471
Кушнир Е. И.	825		
Кушниренко Н. М.	404, 514, 633		



Логвинов С. В.	724	Мальцева Н.	833
Локтионова Ю. В.	822	Мальшко А. П.	343
Локшин Я. Ю.	498	Манк В.	660
Лосон Т. Б.	296, 297	Маноли Т. А.	336, 404, 537, 581, 633, 789
Лось С. І.	718	Маноли Т.	525
Лощинский П. Е.	665	Маноли Т. А.	629, 770
Лукаш Е. Г.	356	Мансуров Р.	837
Лукошко В. Г.	791	Мануїлов В. В.	899
Лукьяненко В. И.	280	Марахов С.	535
Лукьяница Л. Г.	381	Маргасова В. Г.	239
Лунгрэн В. Г.	499	Мардар М. Р.	107
Лунин А. И.	410	Маренков О. Н.	694
Луценко Д. П.	445, 449	Марков Ю. Ф.	446
Лучшева И. С.	459	Мармуль Л. О.	182
Лысенко В. Н.	167	Мартемьянова Н. П.	298
Лысенко Т. Е.	754	Мартыняк С. В.	802
Людвігсен С.	160	Марценюк В. П.	132, 161, 162
Ляшко В. О.	136	Марценюк Н. О.	132, 161
Магалецька І. А.	620	Марченко Ю. І.	229, 572
Магзумова Н. В.	659	Марчишина Є. І.	1006
Маевская Т.	660, 983	Масліков М. М.	371, 411, 986
Маевская Т. Н.	625	Маслов А. М.	282
Маєвська Т. М.	330, 331, 621, 661, 662	Маслова Г. В.	282, 606, 987
Мазаракі А. А.	366	Мастихина А. Л.	978
Мазкин А. В.	44	Матвеев В. И.	375, 379
Мазур Н. И.	984, 985	Матковская М. В.	332
Мазур Т. Г.	949	Махнева Е.	242
Мазур Ю. П.	9, 203	Медникова Н. М.	401
Макаринська А. В.	742	Мезенова О. Я.	268, 332, 429, 430, 463, 580, 582, 583, 584, 585, 785, 994
Максим В. Л.	50	Мельник О.	834
Максименко М. М.	373		
Максимов С. И.	856		
Максимова Е.	241		
Максимова Е. Н.	652		
Максимова С. Н.	291		
Малигіна В. Д.	276		
Малкова А. А.	989		
Малькольм Лав Р.	281		



Мельниченко Т. І.	337	Наливайко Н.	746
Мельченков Е. А.	135	Наместников А. Ф.	495
Менчинська А. А.	705, 706	Науменко Е. А.	663
Меренбург А. Н.	801	Неборачек С. И.	167
Мерзлов С. В.	749	Неверов Е. Н.	403
Мижужева С. А.	917	Некlesa О. П.	613
Микитюк П. В.	352	Неменуца С. М.	1015
Микряков Д. В.	938	Нехамкин Б. Л.	933
Милушев Р.	852	Нечаев С. Н.	391
Минько В. М.	1007, 1008	Никандров В. Я.	714
Мирошниченко В.	243	Никитин Б. Н.	432
Мирошниченко О. М.	360	Никитичина Т. И.	404, 406, 520, 537, 633
Мисаковский А. А.	825	Николаенко О. А.	536, 954
Миськовець Н. П.	32, 249	Ніколаєв М. Є.	974
Михайлов В. М.	888	Новиков В. М.	355, 356, 357, 358, 604, 879
Михайлова Н. Ф.	380	Новикова М. В.	269
Михалева Л. П.	691	Новикова Т. Н.	153, 515, 527
Михальчишина Л. Г.	239	Новікова Т. М.	509
Михнева Е. Г.	561, 789	Новосадов А. Г.	405
Мишанина Л. А.	333	Ноженко А. И.	603, 646
Мишарина Т. А.	519	Оболенцева Е.	260
Міхнева Є. Г.	556	Оболенцева Е. А.	33
Могилевский И. М.	431, 878	Обухов А. Ю.	489
Моисеев П. А.	278, 283	Обухова Н. Е.	344
Моисеева Е. В.	714	Одарченко А. М.	989
Москаленко Н. Ф.	532	Одарченко Д. М.	334, 988
Москалюк Р.	339, 678	Одарченко М. С.	415, 989
Мотылева Т. А.	864	Одинец Н. А.	309, 322, 977
Музалевская Р. С.	658	Одинцов А. Б.	359
Мукатова М. Л.	573	Околелова Т.	837
Муковнина Г. С.	745	Олексієнко О. О.	6
Муравьева И. Н.	999	Оленшлегер Й.	990
Мурадов М. С.	517	Оліфіренко В. В.	991
Мурадов С. М.	517		
Мушак П. О.	718		
Муштрук М. М.	905, 906		
Назаров О. Б.	372		
Наконечна М. Г.	285		



Омельченко О. В.	373	Пасичный В. Н.	682
Онищенко В. В.	436	Пасічний В. М.	684
Онищенко В. М.	295	Пахолюк О. В.	267
Оніщенко В. П.	392	Пахомова О. Н.	658
Орлов Ю. И.	916	Пелевина Г. А.	586
Орлова Д. Л.	245	Перебейнос А. В.	825, 836
Орлова Н.	540	Перекрест В. В.	456
Осипов И.	931	Перкель Р. Л.	939
Осипова Н. И.	881	Перцевий Ф. В.	353
Остриков А. Н.	473	Першина Е.	474
Осятинский А. А.	447	Петренко О. Д.	337
Охрименко Л. В.	632	Петренко О. Ф.	285
		Петриченко Л. К.	650, 968, 980
Павленко М. М.	218, 219		
Павленкова П. П.	666	Петров Б. В.	993
Павлов Д. С.	708	Петров Б. Ф.	864
Павлова В. А.	276	Петрова И. Б.	536
Павлова Е.	413	Петрова Л. Д.	311, 630, 631, 667, 668
Павловская Л. М.	335		
Павлоцкая Л. Ф.	286	Петрова М.	787
Павлюк Н. П.	13	Петрова О.	679
Павлюченко Е. С.	303	Пешук Л. В.	669, 670, 671, 682
Павлюченко Ю.	339		
Палагина И. А.	438	Пивоваров В. И.	605
Палагина М. В.	539	Пивоваров Є. П.	613
Паламарчук А.	534	Пилипенко Ю. В.	53, 182, 301
Паламарчук А. С.	279, 414, 416, 789, 901		
Паламарчук Г. С.	393, 397	Пинская Л. А.	536
Палвашова Г. I.	360, 783	Пискарев А. И.	381
Памбук С. А.	629, 770, 789, 992	Півень О. М.	727
		Півторак М. В.	197
Паникарова Б. А.	318	Платонов В. М.	605
Паничкин Д. В.	450	Платонова Н. А.	710, 996
Паньков Ю. П.	38	Пличко В. Ф.	54
Парамонов В. В.	34	Плужнікова О. М.	104
Пархоменко Г. Д.	874	Победаш М.	587
Пархомовская А. Д.	926	Поверин А. Д.	865
Паршина З. С.	532	Погожева А. В.	734
		Погожих М. I.	988



Подаков Є. С.	182		
Подволоцкая А. Б.	970	Равич-Щербо Ю. А.	552
Подкорытова А. В.	681, 748, 788	Радько М. М.	165
Позняковский В. М.	747, 961	Райкова Е. Ф.	680
Покотиллов Д. В.	245	Ратушенко А. Т.	763
Покровский А. А.	300	Рачковський А. В.	991
Полещук О. Б.	338	Ребейн Г.	477
Поліщук В. М.	915	Ребик С. Т.	27
Половинка І. Є.	136	Ревин В. В.	723
Полховский О. С.	607	Репников Б. Т.	287
Пономаренко Ю.	838	Реус М.	735, 736
Попова Т. М.	295	Рехина Н. И.	672
Порембский А. Ф.	839	Решта С. П.	755
Поротикова Е. Ю.	932, 933	Ржавская Ф. М.	855
Поспелов В.	809	Ривак Г. П.	842
Постнов Г. М.	373, 454, 475, 488, 541, 546, 614	Ривак Р. О.	749
Постовитенко А. А.	973	Рижова К. І.	188, 198, 204
Постой В. П.	285	Риндюк Д. В.	843
Потапов П. П.	994	Рогачев В. И.	497, 498, 499
Потинг О.	525	Рогов И. А.	387, 494
Похольченко В. А.	423, 433, 457, 458	Родак О. Я.	766
Почицкая И. М.	995	Родин Е. М.	380, 382, 383
Пресняков А. В.	405	Родина Т. Г.	105, 288, 478, 479, 519
Преснякова О. П.	469, 982	Родионова Н. С.	673, 674, 675, 676
Приліпко Т. М.	361	Романенко О.	589
Присяжнюк Н. М.	312	Романенко О. В.	230, 557, 562
Приходько Ю. В.	539	Романенко Р.	587, 688
Прокушенкова О. Г.	950	Романенко Р. В.	836
Пронин И. А.	614	Романов А. А.	882, 883, 884
Проселков В. Г.	680	Романов Е.	31
Проскурина В. В.	345	Романов Е. А.	247
Прудовская Е. Я.	606	Романова А. И.	794
Пуцев А. І.	716		
Пшеничнов Л. К.	34		
Пытченко В. П.	401		



Романова А. С.	420	Сахнюк В. В.	955
Романюк А.	480, 486, 487, 903	Свеженцов А. И.	802
Романюк В. В.	657	Свицков С. В.	844
Ромашов М. А.	410	Святченко Л. О.	123
Ромашов Ф. В.	844	Селяков И. Ю.	476
Ротко М.	326	Семанюк В. І.	966
Рохмань С. В.	654	Семенов Б. Н.	332, 677
Руденко В.	590	Семенова Е. А.	542, 978
Рудзик О. А.	519	Семенович О. В.	933
Руднева И. И.	997	Семилетова Е. В.	722
Рулева Т. Н.	994	Сергеев Л. И.	251
Ручьев А. С.	904	Сергеева А. Е.	920, 921
Рыжков А. А.	496	Сергеева Л.	936
Рязанова О. А.	543, 961	Сергеева Ю. А.	255
		Сергиенко Е.	846
		Сергиенко Е. В.	823, 835, 845, 863
Савина И.	544		
Савинов С. Ю.	452	Сергієнко А. О.	989
Савчукова Т. М.	608	Серегин И. Г.	691
Сагалович В. П.	519	Серёгин С. С.	252, 253
Сазонець О. М.	249	Серпунина Л. Т.	677
Салата В. З.	966	Серьогін С. С.	199
Саленко Т.	570	Сидоренко Е.	339
Салюк А.	739	Сидоренко О.	340, 540, 571, 587, 589, 678, 679, 867
Салюта М. Ю.	716		
Самофалов П. Е.	357	Сидоренко О. В.	230, 304, 305, 306
Самофатова В. А.	37, 38, 39, 250		
Сангаре А.	510	Сидоренко Р. П.	363
Сарапкина О. В.	564, 588, 591, 594	Сидоренко Ю. И.	542, 934, 978
Сарапкіна О.	592		
Сарафанова Л. А.	354	Силкин А. Н.	262
Сатбалдина Т.	481	Силкина Н. И.	938
Сафронов А. М.	343	Симоненко С. В.	860
Сафронова Т. М.	289, 290, 291, 293, 956	Синкевич Э. Я.	375
		Сирохман І. В	765, 766, 910, 911
Сахарова З. М.	1015		
Сахно В.	579	Ситник І. П.	751
		Сівко Г. І.	752





Сіненко І. О.	219		256
Скиба Е. В.	463	Сташишен Н.	212, 257
Скидан О. В.	41	Сташишин М.	43
Складчиков В.	937	Стаценко Е.	640
Склярів В. Я.	310	Степанов В. П.	342
Скоморовская И. Р.	606	Степанов Д. В.	319
Скрипко О. В.	545	Степанова Т. М.	484
Скуратовская Е. Н.	997	Стертишний О.	711
Скурихин И. М.	299	Стефановская Н. В.	437
Слабко Т. И.	496	Стефановский В. М.	384, 437
Слапогузова З. В.	482, 788	Страшила Н.	807
Слащева А. В.	622, 626	Стреха Н. А.	303
Слепокуров Е. А.	417	Строганов Е. К.	884
Слива Ю. В.	111	Студенцова Н. А.	44, 321, 999
Слободська Д. І.	518	Суворова Т. А.	938
Слуцкая Т. Н.	428	Судак С. Н.	566
Смертина Е. С.	729	Сударикова Н. Г.	551
Сметанкин А. И.	607	Судьїна О. Г.	718
Смирнова Е. А.	328, 868	Суханова Е. Б.	960
Смирных А. А.	673, 675	Суханова Е. В.	998
Смирнюк Н. І.	42, 254	Сухенко В.	408
Смольникова А.	418	Сухенко В. Ю.	885, 899, 905, 906
Смольский Н. Т.	294	Сухенко Ю. Г.	885, 899
Смолянїнов К. Б.	858	Сушков О. Д.	899
Соболь Л. В.	958	Сысоев Н. П.	186, 187
Сокол Л. М.	221	Сюнякова З. М.	526
Соколов А. В.	859		
Соколов О. А.	957	Табакаев А. В.	753, 754, 791, 792
Соколова В. М.	681, 756	Табакаева О. В.	753, 754, 780, 791, 792
Соловйов І. О.	255	Талабаева С. В.	681
Соловьєва Е. В.	822	Таран А. А.	511
Соловых З. Х.	609	Таран Н. И.	
Солодова Е. А.	538	Таран Т. В.	346
Сорокіна Н. О.	15	Тараненко В. С.	136
Сосницький В. А.	136	Тарасюк В.	45
Сподар К. В.	415		
Старков В. О.	456		
Сташишен М. С.	10, 178, 181, 184, 185, 192,		



Таргунакова Е. С.	548	Торяник О. І.	639
Таргунакова Е. С.	1003	Третьяков О. Л.	750
Тахери Ш. Н.	924	Третьяк О. М.	128, 129, 171
Текутьева Л. А.	970	Тришина Н. А.	685
Темніханов Ю. Д.	948	Троянова С. Л.	968
Теодорович М.	128	Труфкаті Л. В.	817
Теплицкий В. А.	847	Труш А.	711
Терешкін О. Г.	353	Труш М.	711
Терещенко Н.	793	Туватова В. Е.	1001
Терещенко С. В.	346	Тужикова Т.	807
Теслюк Т. Ю.	46, 47, 168	Туніцька А.	340, 407, 638
Тимофеева А. М.	683	Тупік Н. Д.	718
Тимофеева О.	571	Турчиняк М. К.	766
Тимошенкова И. А.	939	Тыра Ю.	760
Тимошенкова О. Н.	369	Тюльзнер М.	362
Титлов А. С.	399, 414, 419, 901	Тюриков В. М.	172
Титов С. А.	450	Уваров Н. В.	887
Титова А. А.	528	Угрозов В. В.	421
Тихолаз І.	170	Удворгелі Л. І.	751
Тихонов С. Л.	420	Уитон Ф. У.	296, 297
Тихонова Н. В.	420	Уклистый Г. М.	298
Тищенко В. І.	684, 940, 1000	Украинец А. И.	682
Тітлов О.	408	Усачова В. Є.	173
Тітлов О. С.	398	Ушаков В. В.	200
Тітомир Л. А.	719, 755	Ушкаренко В. О.	130
Ткачев Р. Я.	503	Фалюта Г. І.	37
Ткаченко А. Є.	541	Фан-Юнг А. Ф.	500
Ткаченко Д. М.	338	Фатыхов Ю. А.	387, 388, 461
Ткаченко Т. И.	577, 595, 896, 897	Федоненко Е. В.	307
Товма Л. Ф.	613	Федоркина И. А.	451, 969
Товстенко Л. В.	42, 254	Федоров А. П.	895
Тодуа М. Г.	512	Федорова Д.	686, 688, 1002
Токарев С. М.	469, 982	Федорова Д. В.	687, 720
Толкач С. А.	470	Федорова Н. К.	394
Толпыгина И. Н.	627		
Тонконог С.	898		



Федосеева Е. В.	596	Хмара А.	567
Федосов С. Н.	920, 921	Холоша О. А.	548, 1003
Федосова Е. С.	666	Хомич В. Т.	284
Федотова М. С.	941	Хоффман Н.	486, 487
Федянина Л. Н.	729	Хринюк О. Р.	218
Фесенко О. О.	258, 1015		
Феста Н. Я.	799	Цедик В.	1004
Фетисова Т. И.	799	Цибизова М. Е.	374
Филиппов В. И.	494	Цыбулько Е. И.	597
Филиппов М.	807, 848	Цыганенко В. А.	609
Фищенко Е. С.	970	Цымбал М. А.	49
Фігурська Л. В.	817, 818, 819	Чалая Е. В.	524, 967
Філь М. І.	765	Чалдаев П. А.	745
Флауменбаум Б. Л.	500, 501	Чеканов М. А.	454, 475, 488
Фокін Ю.	66, 69, 70	Чемерис В. А.	50
Фольман-Шиппер Ф.	918	Червоний В. М.	373, 454, 456, 475, 488
Фомич Д. П.	795	Червоний В. М.	546
Фомичева К. М.	355	Черевач Е. И.	597, 598
Фомішина Р. М.	718	Черевко А. И.	614
Франко Е. П.	547	Черевко О. І.	888
Фролов Д.	48	Черкасова С. А.	539
Фролов С. В.	422, 470, 494	Чернега О. Б.	174
Фролова Ю. В.	664	Чернецкая И. Е.	821
Хамзина А. К.	710, 996	Черник В.	29
Харенко Е. Н.	400, 405, 424	Черников В. А.	957
Харламов К.	831	Чернік В. В	42, 942
Хаустова Г. А.	341	Чернова А. В.	599
Хаустова Е. В.	641	Черноусова Н. Ю.	473
Хацкевич Ю. М.	455	Чернухіна Л.	739
Хван Е. А.	439, 440, 919	Чернухіна Л. О.	738
Хвесик М. А.	188	Чернявский Г. И.	189
Хиврич Б. И.	682	Черняев Н.	849
Хитрово И. А.	464, 483	Черпалова Т. М.	975
Хлебникова О. А.	451, 969	Черпихина Е.А.	135
Хлюстов В. Н.	860	Четвертинівський С.	862
		Чиби́ч Н. В.	336, 581



Чичельницкий Е. Ю.	259	Ширай О. С.	261
Чмиленко Ф. О.	958	Шиф И. Г.	892, 893, 894
Чубуков А.	689	Шкарупа О. В.	19, 54, 175
Чупахин В. М.	889, 890, 891	Шлафер А.	797
Чуприков Г. В.	904	Шлемин А. В.	342
Чупрынин В. И.	943	Шмонова Е. Н.	677
<b>Шалак М. В.</b>	363	Шнар В. Н.	343
Шамкова Н. Т.	690	Шнюкова Є. І.	718
Шамрай В. Л.	385	Шокина Ю. В.	344, 364, 489
Шамрай Д. С.	456	Шокина Ю. В.	954
Шаповал С.	589, 867	Шпаченков Ю. А.	262
Шаповалов Л. А.	1005	Штанько Т. И.	700
Шарапов В. И.	1009, 1014	Штерман С. В.	934
Шарило Ю. Є.	239	Штерн А. А.	499
Шарко М.	260	Шубина Г.	490, 600, 852
Шарова Т.	273	Шульгина Л. В.	538, 550, 778, 784
Шаталов Н.	851	Шумахер С. О.	926
Шаталов Н. А.	850	Шумский Н. И.	601
Шатерников И. М.	299	Шутов А. В.	423
Шашков М. С.	363	Щедрина Н. А.	452
Шведенко Н. Н.	51, 442	Щеникова Н. В.	767
Швейкина К. С.	549	Щербина Т. В.	292
Швец Т. М.	40	Щетинский В. В.	344
Швидкая З. П.	538, 550	Эванс Джудит А.	386
Шевченко А. Ф.	745	Эксузьян Т. Н.	636
Шевченко В.	642	Энговатов В.	852
Шевченко В. В.	922, 959	Эрлихман В. Н.	395
Шевченко Н. М.	722	<b>Югай Т. В.</b>	345
Шевченко П. Г.	301	Ющенко Л. П.	349
Шендерюк В. И.	293, 441, 584, 794	<b>Ядрищенская О.</b>	833
Шепелев А. Ф.	302	Якимець О. О.	176, 177
Шепелев С. С.	52	Яковлев В.	263
Шериман И. М.	53	Яковлев О. В.	448, 454,
Шерман І. М.	131, 271		
Шильман Л. З.	610		
Шиндавина Н. И.	714		



	488, 546
Яковлева Т. В.	166
Якубаш Р. А.	361
Якубчак О. М.	346
Якуш Е. В.	593
Янінович Й. Є.	133
Янович Д. О.	858
Яновська М.	491
Янчева М. О.	295, 613
Яржомбек А. А.	292, 347
Яричевская Н. Н.	424
Яркина Н. Н.	264, 265
Яркіна Н. М.	55, 201, 205, 266
Ярмак А.	853
Ярочкин А. П.	593
Ярошевич Т. С.	267

