

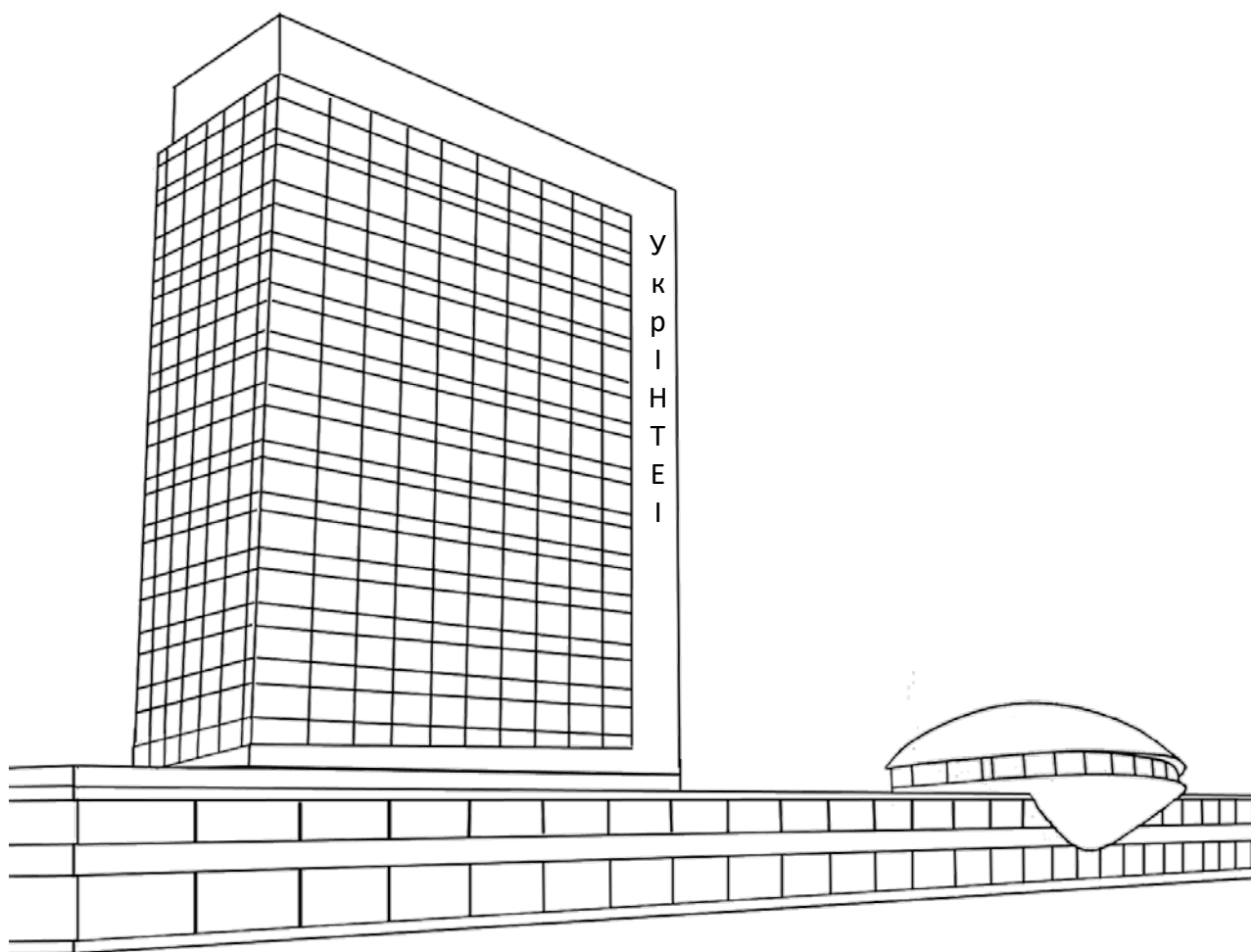
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА БІБЛІОТЕКА  
УКРАЇНИ

ІНФОРМАЦІЙНО-БІБЛІОГРАФІЧНИЙ  
ВІДДІЛ

# ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОБЛАДНАННЯ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

*Ретроспективний бібліографічний покажчик за 2015-2018 рр.*



Київ 2018



УДК : 016:664

Науково-допоміжний бібліографічний покажчик відображає вітчизняні та іноземні документи за 2015-2018 роки по загальним питанням харчової промисловості, її новітнім технологіям та контролю якості харчових продуктів.

В покажчик включені бібліографічні описи книг, журнальних статей та авторефератів дисертацій.

Матеріал систематизований за тематичними розділами, а в розділах розміщений за алфавітами назв. Список використаних джерел знаходиться у кінці покажчика.

Бібліографічний опис документів зроблено за ГОСТ 7.1-84 згідно вимогам до інформаційних видань.

Цільове призначення покажчика – допомога спеціалістам, студентам, науково-технічним робітникам, практична діяльність котрих пов'язана з харчовою промисловістю.

Твори друку, які мають спеціальні цифри (наприклад Р/545), зберігаються в ДНТБ України. Ці документи можна отримати безпосередньо в бібліотеці, або замовити по МБА за адресою :

03680, МСП, Київ, вул. Антоновича, 180

Тел.: 521-93-53

[http // www. dntb. gov. ua](http://www.dntb.gov.ua)

e-mail : [gntb @ gntb. gov. ua](mailto:gntb@gntb.gov.ua)

## Зміст :

1. Загальні питання -----	4-6
2. Молочна промисловість -----	6-10
3. Масложирова промисловість-----	10-12
4. Зернова, бобова та круп'яна промисловість -----	12-15
5. Кондитерська промисловість-----	15-22
6. Хлібна промисловість-----	22-27
7. М'ясна промисловість-----	28-32
8. Овочева, ягідна, консервна та харчоконцентратна промисловість ----	32-38
9. Ферментовані напої, соки, пиво -----	39-42
10. Спиртова та виноробна промисловість -----	42-46
11. Рибна промисловість-----	46-48
12. Пакувальна промисловість-----	48-50

## Загальні питання

1. Антюшко Д. Безпечність харчових продуктів : новації стандарту ISO 22000:2018 / Д. Антюшко, Ю. Павлюченко, С. Вежлівцева // Товари і ринки. – 2018. - № 3. – С. 5-14. P/2044
2. Башук В. В. Формування світового ринку генетично модифікованих продуктів : автореф. дис. ... канд. екон. наук / В. В. Башук. – 2017. – 20с. К 126258 339
3. Бердар М. М. Модернізаційний стан підприємств харчової промисловості України в сучасних умовах / М. М. Бердар. – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – 324 с. 711409 R 338
4. Голуб Б. Концепції управління безпечністю харчових продуктів / Б. Голуб // Товари і ринки. – 2018. - № 2. – С. 5-13. P/2044  
системи НАССР, ТАССР, НАРС, VACCP
5. Гуляєв В. М. Технології бар та харчових продуктів : навч. посіб. / В. М. Гуляєв – Кам'янське : ДДТУ, 2018. – 277с. Р 361236 664  
представлені дані про якість, безпеку та системи управління безпекою харчових продуктів
6. Гунько Ю. Л. Автоматизація виробничих процесів : навч. посіб. / Ю. Л. Гунько. – Луцьк : РВВ Луцького НТУ, 2015. – 164с. Р 355260 664
7. Даниленко Г. Н. Рациональное питание младших школьников : научно-попул. издание / Г. Н. Даниленко. – Х., 2016. – 104с. Р 358965 61
8. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва : наукові пошуки молоді : тези доп. наук.- практик. конф. молодих вчених і студентів, Харків, 7 квітня 2016 року: У 2-х ч. – Х. : ХДУХТ, 2016. – Ч. 1.- 413с. Р 357341 64
9. Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва : наукові пошуки молоді : тези доп. наук.- практик. конф. молодих вчених і студентів, Харків, 7 квітня 2016 року: У 2-х ч. – Х. : ХДУХТ, 2016. – Ч. 2.- 595с. Р 357342 64

10. Калугіна І. М. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / І. М. Калугіна. – Херсон : Видавець Грінь Д. С., 2017. –С 204.  
711851 R 64
11. Крисанов Д. Ф. Стратегії нарощування інноваційного потенціалу підприємствами харчової промисловості / Д. Ф. Крисанов // Економіка і прогнозування. – 2015. - №1. – С. 89-104. P/1589
12. Лабораторний практикум із дисципліни «Харчові технології» : навч. посіб. / Ф. В. Перцевої та ін. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 170с. P 354613 664
13. Міркевич Р. М. Оперативно-календарне планування як основа ефективної діяльності сучасних молочних підприємств / Р. М. Міркевич, О. М. Пупена // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - №4. – С. 30-39. 714125 В 663  
системи MES, APS, Advanced Planning & scheduling, ERP
14. Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства // Міжнар. наук. – практ. конф. вчених, аспірантів і студентів (6; 2016; Київ). – К., 2016. – 339с.  
P 358340 664
15. Нові технології і обладнання харчових виробництв : матер. наук.- практ. семінару, м. Полтава, 6 квітня 2017 р. / наук. керівник В. О. Скрипник. – Полтава : ПУЕТ, 2017. – 48с. P 358423 664
16. Обладнання переробних і харчових виробництв : навч. посіб. / Свірень І. М., Коваленко М. М., Косенко І. М. – Кіровоград : КОД, 2016. – 271с.  
P 356782 664
17. Решетілова Т. Просування інноваційних товарів на засадах мотиваційної інноваційності споживачів / Т. Решетілова // Маркетинг в Україні. – 2017. - № 1. – С. 58-62. P/1180
18. Савченко-Перерва М. Ю. Удосконалення вихрових апаратів для інтенсифікації процесу вловлення пилоподібних продуктів в харчовій промисловості : автореф. дис. ... канд. техн. наук / М. Ю. Савченко-Перерва. – Х., 2015. 20с.  
K 118048 628  
- процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

19. Сімахіна Г. О. Дієтичні добавки : сучасні підходи до створення та місце у системі здорового харчування / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 23-27. P/1870

20. Технологічні комплекси харчових виробництв : навч. посіб. / В. І. Теличкун та ін. – К. : Сталь, 2017. – 456 с. С 21710 664

21. Ткач У. В. Управління інноваційними ризиками на підприємствах харчової промисловості : автореф. дис. ... канд. екон. наук / У. В. Ткач. – К., 2015. – 20с. К 115862 33

22. Швацька-Мокжицька Д. Роль маркетингу в розробці економічних стратегій продуктів харчування / Д. Швацька-Мокжицька // Маркетинг в Україні. – 2017. - №1. – С. 42-48. P/1180

#### Молочна промисловість

23. Бабенко А. Плюсы и минусы восстановленного молока / А. Бабенко // Продовольча індустрія АПК. – 2018. - № 4. – С. 31. P/238

24. Башинский В. Сырое товарное молоко : переработка и контроль / В. Башинский // Молочная индустрия. – 2017. - № 2. – С. 23-25. P/720

25. Белінська К. О. Удосконалення технології функціональних дитячих молочно-борошняних продуктів з використанням нетрадиційних видів молока : автореф. дис. ... канд. техн. наук / К. О. Белінська. – К., 2017. – 23с. К 125253 64

26. Белозерова М. С. Применение злакового наполнителя при производстве кисломолочных продуктов, обогащенных пищевыми волокнами картофельной клетчатки / М. С. Белозерова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 46-50. P/226

27. Борцюх В. В. Бактеріоцини молочнокислих бактерій як природні консерванти харчових продуктів / В. В. Борцюх // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. НААН України. – 2016. - №6. – С. 167-175. Б 17959 338

28. Бреус Н. М. Оптимізація складу морозива на молочній основі з цукристими речовинами / Н. М. Бреус // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т. 22. - №1. – 166-171.  
С 21110 663

29. Використання нетрадиційної сировини у технології приготування молочного соусу / Т. В. Лаленко, В. О. Бахмач, Т. В. Зінченко, І. Л. Корецька, Г. М. Бандуренко // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 16-22. Р/1870

30. Використання фізико-хімічного аналізу в поєднанні з хемотетричним методом обробки даних для якісної оцінки різних видів молока / Н. П. Суходольська // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 95-100.  
Р/1870

31. Власенко І. Г. Удосконалення технології сиру «Моцарела-манзар» функціонального призначення / І. Г. Власенко // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 228-236. С 21415 663

32. Володин Д. Н. Особенности переработки творожной сыворотки / Д. Н. Володин // Молочная индустрия. – 2017. - №2. – С. 18-19. Р/720

33. Вплив імпульсних електричних полів на амінокислотний склад незбираного молока / Р. С. Святненко, А. І. Українець, А. І. Маринін, О. В. Кочубей-Литвиненко, М. І. Бойко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24, № 1. – С. 120-125.  
С 21781 663

34. Вплив технологічних факторів на процес створення лікувально-профілактичних продуктів для дітей / Л. Філіппова, Л. Зубарева, О. Проноза, Л. Баль-Прилипко // Продовольча індустрія АПК. – 2018. - № 3. – С. 9-15.  
Р/238

дієтотерапія, продукти лікувально-профілактичного призначення

35. Грек О. В. Технологія білково-ягідних згустків з молочної сировини / О. В. Грек, О. О. Онопрійчук, Т. В. Пшенична // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 55-63. Р/1870

36. Гринченко Н. Г. Наукове обґрунтування технологій напівфабрикатів на основі молочної сировини, одержаних шляхом реалізації потенціалу лактокальцію : автореф. дис. ... докт. техн. наук / Н. Г. Гринченко. – Х., 2018. – 44 с.  
714450 К 63



37. Дейниченко Л. Г. Технологія та якість збитих десертів на основі молочно-білкового концентрату / Л. Г. Дейниченко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 2. - № 1. – С. 190-195. С 21781 663  
десерт «Тирамісу»
38. Дейниченко Л. Г. Технологія молочно-білкових концентратів зі сколотин з використанням плодово-ягідних коагулянтів : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Л. Г. Дейниченко. – К., 2018. – 23с. 712968К 664
39. Електрофоретичні системи для препаративного фракціонування протеїнів – попередників біоактивних пептидів з коров'ячого молока / В. Г. Юкало, Л. А. Сторож, К. Є. Дацишин, О. М. Крупа // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 26-31. P/2247  
препаративний електрофорез, протеїни молока, біоактивні пептиди
40. Заквашувальна композиція з пробіотиками для кисломолочних продуктів та косметики / Н. А. Ткаченко, Ю. В. Назаренко, Н. О. Дец, Є. О. Ізбаш, І. О. Климентьєва // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 1. – С. 18-28. P/2247
41. Закономірності формування кисломолочних згустків в молочних сумішах з гідролізованою лактозою та підвищеним вмістом сухих речовин / І. О. Романчук та ін. // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. НААН України. - 2016. - № 6. – С. 107-112. Б 17959 338
42. Змієвський Ю. Г. Моделювання процесу діананофільтрації молочної сировотки / Ю. Г. Змієвський // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 71-77. нанофільтрація, діафільтрація, демінералізація P/1870
43. Ковалевская В. С. Разработка технологии симбиотического кисломолочного продукта с семенами амаранта и льна / В. С. Ковалевская // Изв. вуз. Пищевая технология. – 2017. - № 4. – С. 48-50. P/226  
пробиотик, пребиотик, семена амаранта, семена льна
44. Кузьмик У. Г. Удосконалення технології паст кисломолочних з прянощами : автореф. дис. ... канд. техн. наук / У. Г. Кузьмик. – К., 2018. – 24с. 712793 К 63
45. Литвинец В. Гомогенизация в производстве молочных продуктов / В. Литвинец // Молочная индустрия. – 2017. - № 2. – С. 10-11. P/720

46. Моделювання процесу розподілення теплоносія в сушарці для термолабільних продуктів / І. І. Никитюк, С. Ю. Лементар, Ю. І. Вересоцька, Д. В. Риндюк // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24, № 1. – С. 168-173.

С 21781 663

Запропонована конструкція газорозподільного пристрою, казеїн

47. Однорог М. Р. Застосування концентрату сироваткових білків для стабілізації структури сметани / М. Р. Однорог // Харчова промисловість. – 2018. - № 23. – С. 6-12.

Р/1870

48. Олійнічук О. В. Класифікація харчових полісахаридів за хімічною природою та функціональним призначенням у молочних продуктах / О. В. Олійнічук // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. НААН України. – 2016. - №6. – С. 181-193.

Б 17959 338

49. Оцінювання якості і стійкості до зберігання сухої молочної сироватки інструментальними та хемометричними методами / О. В. Кочубей, В. М. Іщенко, Н. П. Суходольська, Н. В. Ярош // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 67-73.

Р/1870

50. Палій А. П. Інноваційні технології та технічні системи у молочному скотарстві : наук.- навч. посіб. / А. П. Палій. – Х. : Міськдрук, 2015. – 324с.

Р 352536 63

51. Петров П. І. Особливості жирнокислотного складу як біомаркер автентичності органічного молока / П. І. Петров // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. НААН України. – 2016. - №6. – С. 202-211.

Б 17959 338

52. Розроблення спеціалізованих харчових продуктів для екстремальних умов життєдіяльності / А. І. Українець, Н. О. Стеценко, Г. О. Сімахіна // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 67-73.

Р/1870

53. Сидорчук О. В. Методологічні аспекти особливості проектного управління кооперованим виробництвом молочної продукції / О. В. Сидорчук // Механізація та електрифікація сільського господарства. – Глеваха, 2016, вип. 4. – С. 192-202.

Б 18186 63

54. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок ХАССП : рекомендації для молокозаводів зі зразками програм ХАССП для молочних продуктів / Міжнародна асоціація виробників молочної продукції. – 2018. – 304 с.

714120 В 63

55. Технологія сирного продукту, замороженого з додаванням концентрату ядра арахісу / М. В. Обозна та ін. – Суми, 2016. – 159с. Р 358428 63

56. Ткаченко Н. А. Математичне моделювання компонентного складу комбінованих йогуртових напоїв / Н. А. Ткаченко, П. О. Некрасов, А. В. Копійко // Зернові продукти і комбікорми.- 2016. – Т. 61. - №1. – С. 20-25. Р/1542

57. Тютюкова Д. О. Технологія напівфабрикату з сиру кисломолочного на основі молока з регульованим складом сольової системи : автореф. ... дис. канд. техн. наук / Д. О. Тютюкова. – Х., 2018. – 21с. К 129999 63

58. Устименко І. М. Розроблення нового виду кисломолочного продукту комбінованого складу / І. М. Устименко, Г. Є. Поліщук // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 93-99. Р/1870

59. Храмцов А. Г. Логистика формирования технологического уклада пищевой индустрии АПК на примере молочного производства / А. Г. Храмцов, В. А. Ермаков // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 35-37. Р/226

60. Чернюшок О. А. Актуальність введення згущених молочних консервів з плодово-ягідними сиропами до добового раціону харчування військовослужбовців / О. А. Чернюшок // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т. 22. - №1. – С. 172-179. С 21110 663

61. Шинкарук О. Ю. Актуальність санобробки технологічного обладнання молокопереробних підприємств ензимними засобами / О. Ю. Шинкарук // Молочная индустрия. – 2017. - № 2. – С. 42-45. Р/720

#### Масложирова промисловість

62. Арсеньєва Л. Ю. Зміна жирнокислотного складу жирової сировини під час термічного оброблення харчових продуктів / Арсеньєва, В. М. Мельниченко // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 61-66. Р/1870

- харчові жири олії, масло вершкове, фальсифікація жиру

63. Боднарчук О. В. Вплив температурних режимів дозрівання і ступеня сквашування на фізико-хімічні властивості вершків та показники якості кислоторшксового масла / О. В. Боднарчук // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С. 57-63. P/2247
64. Гайна Б. Масло из виноградных косточек – биологически активный компонент для косметической отрасли / Б. Гайна, Г. Кобирман, Р. Стурза, Е. Йорга, О. Лазакович // Напитки. Технологии и инновации. – 2017. – С. 44-47. P/688
65. Жири у виробництві харчової продукції / за ред. Л. З. Шильмана. – Суми, 2016. – 278с. P 358466 664
66. Истрафилов И. Х. Принципы моделирования теплофизических процессов жарки во фритюром масле / И. Х. Истрафилов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 82-85. P/226
67. Коляновська Л. М. Удосконалення технології виробництва екстракційних олій / Л. М. Коляновська // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 206-212. С 21415 663
68. Комплексная технология рафинации растительных масел с применением универсального реагента / В. И. Мартовщук, С. А. Калманович, А. П. Гюлушанян, Е. В. Мартовщук, А. А. Лобанов, А. Л. Хачиянц // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 64-67. P/226
69. Осадчук П. І. Формування технології очистки рослинної олії в умовах міні-цехів / П. І. Осадчук, І. І. Дударев // Наукові праці ОНАХТ. – О., 2018. – Т. 82, вип. 1. – С. 99-108. 713041 В 663
70. Очколяс О. М. Удосконалення технології вершксового масла підвищеної харчової цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук / О. М. Очколяс. – О., 2018. – 24с. 713243 К 63
71. Риманаускас Р. Использование ультрафльтрации в сыроделии / Р. Риманаускас // Молочная индустрия. – 2017. - № 2. – С. 26-28. P/720
72. Розробка технологічних рішень для виробництва борошна із заданими показниками якості / Д. О. Жигунов, В. П. Ковальова, М. О. Ковальов, А. О. Донець // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С. 71-80. P/2247

73. Сирохман І. В. Напрями підвищення стабільності рослинних олій у технологічних процесах і під час зберігання / І. В. Сирохман // Вісник Львівського торговельно-економічного університету : зб. наук. пр. Сер. Технічні науки. – Львів, 2016. – С. 74-78. Б 18197 339

74. Ткаченко Н. А. Обґрунтування вибору вівсяного борошна для виробництва низькожирових кисловершкових спредів / Н. А. Ткаченко, О. О. Куренкова // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – Т. 61. - №1. – С. 26-30. Р/1542

75. Фадеев Л. В. Растительное масло / Л. В. Фадеев // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – Т. 64. - № 4. – С. 25-29. Р/1542

76. Черства А. О. Удосконалення технології пресового вилучення ріпакової олії із використанням ферментних препаратів : автореф. дис. ... канд. техн. наук / А. О. Черства. – К., 2018. – 18с. К 129396 665

77. Шаманська Є. І. Шляхи збагачення харчового раціону людини есенціальними жирними кислотами / Є. І. Шаманська // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 80-85. Р/1870  
оздоровче-профілактичне і дієтичне харчування, жирові продукти

#### Зернова, бобова та круп'яна промисловість

78. Антюшко Д. Особливості стандартизації в Україні та світі зерна пшениці / Д. Антюшко // Товари і ринки. – 2017. - №1. – С. 90-99. Р/2044

79. Бачинська П. С. Технологічні властивості зерна пшениці різної крупності / П. С. Бачинська, Є. І. Харченко // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №1. – С. 34-38. Р/1334

80. Витол И. С. Особенности биохимического состава тритикалевой муки разных сортов / И. С. Витол // Хранение и переработка зерна. – 2017. - № 2. – С. 30-32. Р/1334

81. Гапонюк І. І. Техніко-економічні аспекти рекуперації теплоти відпрацьованих газів / І. І. Гапонюк // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 175-181.  
зерно, теплообмін, рекуперація Р/1870
82. Жигунов Д. О. Виробництво і якість гречаних продуктів / Д. О. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – Т. 64. - № 4. – С. 22-24. Р/1542
83. Заболотец А. А. Размеры и морфологические особенности зерен нативного крахмала разного ботанического происхождения / А. А. Заболотец, В. В. Литвяк // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 1. – С. 246-255. С 21781 663
84. Класифікація зерносушарок та шляхи їхнього розвитку / П. С. Рожко, С. С. Мордик // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №1. – С. 31-34.  
Р/1334
85. Куянов Ю. Ю. Технологічні аспекти отримання «зірваних» зерен НВЧ-випромінюванням // Ю. Ю. Куянов, С. Ю. Миколенко // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 40-48. Р/1870
86. Матвеева Т. В. Использование соевого масла для получения купажей / Т. В. Матвеева // Масложировой комплекс. – 2018. - № 2. – С. 33-35. Р/1832
87. Минакова А. Д. Изменение белкового комплекса семян кунжута при тепловой обработке / А. Д. Минакова // Изв. вуз. Пищевая технология. – 2017. - №1. – С. 22-25. Р/226
88. Мірошніченко В. П. Особливості та перспективи виробництва круп'яних продуктів із голозерного вівса / В. П. Мірошніченко // Хранение и переработка зерна. – 2017. - № 2. – С. 32-34. Р/1334
89. Мониторинговые исследования семян сои и продуктов ее переработки (жмых, шрот, масло) / С. Л. Волкотруб, Л. И. Григорова, Н. А. Сарнова, Т. А. Свирская // Масложировой комплекс. – 2018. - № 2. – С. 41-44. Р/1832  
соевое масло, продукты переработки, жмых, шрот
90. Обґрунтування схеми віброозонуючої сушарки для післязбиральної обробки зерна / І. П. Паламарчук та ін. // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 151-156. С 21415 663

91. Осокіна Н. М. Геометрична характеристика зерна спелти залежно від сорту / Н. М. Осокіна // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т. 22. - №1. – С. 201-209.

С 21110 663

92. Осокіна Н. М. Технологічні властивості зерна гібридів кукурудзи / Н. М. Осокіна // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 195-205.

С 21415 663

93. Пахомов А. И. К обоснованию параметров комбинированной технологии электрофизического и химического обеззараживания зерна / А. И. Пахомов // Хранение и переработка зерна. -2017. - №1. – С. 50-52.

Р/1334

94. Печериця І. М. Вплив конструкцій і режимів роботи норій на травмування зерна / І. М. Печериця // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №1. – С. 29-30.

Р/1334

95. Підбір комплексу ферментних препаратів для гідролізу складових зерна при зброджуванні висококонцентрованого сусла / Т. О. Мудрак, А. М. Куц, С. С. Ковальчук, Р. Г. Кириленко, М. В. Бондар // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 19-25.

Р/2247

96. Соц С. М. Борошно та висівки – нові продукти із голозерного вівса / С. М. Соц, В. Т. Гулавський, І. О. Кустов // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – Т.62. - №2. – С. 29-31.

Р/1542

97. Станкевич Г. М. Озон в технологіях обробки та зберігання зерна пшениці / Г. М. Станкевич. – Херсон : Видавець Грінь Д., 2015. – 268с.

Р 356426 664

98. Технология выработки крупы из тритикале / Л. В. Чиркова, И. А. Панкратьева, С. В. Зверев, О. В. Политуха // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №1. – С. 38-40.

Р/1334

99. Технологія та проектування елеваторів : навч. посіб. / О. І. Шаповаленко та ін. – Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. – 416с.

Р 354896 664

Тритикале превосходит традиционные культуры по питательной ценности, но крупу из него не производят. Институт зерна разработал технологию переработки тритикале в крупу нового ассортимента на серийном оборудовании с хорошими потребительскими свойствами.

100. Тимчак Д. О. Отримання повітряного сорго шляхом надвисокочастотного опромінення / Д. О. Тимчак // Зернові продукти і комбікорми. – 2018. - № 2. – С. 19-20. P/1542

101. Фришев С. Г. Особливості застосування перевантажувальної технології для збирання зернових культур / С. Г. Фришев // Вісник Сумськ. нац. аграр. ун-ту. – Суми, 2016. - № 10/1 (29). – С. 91-95. P/1016

102. Шаповаленко О. І. Визначення показників якості зернової сировини та перспективи її експорту в інші країни / О. І. Шаповаленко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. – С. 221-226. С 21781 663

103. Шерстобитов В. В. Регуляторное употребление чечевицы – путь к здоровому долголетию / В. В. Шарстобитов // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №2. – С. 28-29. P/1334

#### Кондитерська промисловість

104. Автоматические линии для производства кондитерской, хлебобулочной и снековой продукции // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - № 6. - С. 36-37. P/2355

Последние новинки от ведущего украинского производителя оборудования для пищевой промышленности

105. Антонюк І. Технологія збитих солодких страв підвищеної біологічної цінності / І. Антонюк // Товари і ринки. – 2018. - № 2. – С. 143-154. P/2044  
Солодкі страви, мус, гарбуз, суфле, гарбуз, цістозіра

106. Артамонова М. В. Технологія мармеладу желейного з використанням кріас-порошків рослинного походження / М. В. Артамонова. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 134 с. P 354605 664

107. Бажай-Жежерун С. А. Природні харчові сорбенти зерна просіяних культур / С. А. Бажай-Жежерун, Л. О. Петрук // Харчова промисловість. – 2017. - № 21. – С. 6-13. P/1870

108. Баль-Прилипко Л. В. Аналіз якості меду в Україні і за кордоном / Л. В. Баль-Прилипко // Продовольча індустрія АПК. – 2018. - №2. – С. 38-41.- С. 38-41. P/238



109. Башта А. О. Отримання халви оздоровчого призначення / А. О. Башта // Харчова промисловість. – 2016. - №19. – С. 19-24. P/1870

110. Бобрівник Л. Д. Відносно хімічного складу та класифікації барвних речовин цукрового виробництва / Л. Д. Бобрівник // Цукор України. – 2018. - № 3. – С. 12-15. P/745

УФ-та ІЧ-спектри, колоранти, елементний склад

111. Божок О. С. Удосконалення технології жувальної карамелі спеціального призначення : автореф. дис.. ... канд. техн. наук / О. С. Божок. – К., 2017.

К 125259 664

112. Використання зернової глюканвмісної сировини в технології піноподібних кондитерських виробів / К. Г. Юргачова, О. В. Макарова, О. М. Котузаки, К. В. Аветісян // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С. 81-87.

P/2247

113. Відповідність якості українського меду вимогам національного стандарту ДСТУ 4497:2005 / Л. Лесніцька, В. Ушкалов, О. Волосянко, Т. Білоцерківець // Продовольча індустрія АПК. – 2018. - № 4. – С. 32-36.

P/238

Вимірювальна лабораторія, мед, показники якості, аналіз

114. Влияние муки из семян тыквы на качество мучных кондитерских изделий / С. С. Кузьмина, Е. Ю. Егорова, К. В. Борискова, Н. О. Калинкина // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 74-77. P/226

кексы, сдобное печенье, обогащение продукта, показатель качества

115. Вплив виноградних порошоків на реологічні властивості тіста та показники якості здобного печива / Т. М. Брикова, О. В. Самохвалова, Н. В. Гревцева, К. Р. Касабова, А. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2018, вип. 12, вип. 2. – С. 33-37. P/2247

116. Григоренко Н. О. Очищення цукровмісного продукту із цукрового сорго з застосуванням вітчизняних реагентів / Н. О. Григоренко // Цукор України. – 2017. - № 2. – С. 39-41. P/745

- цукрове сорго, адсорбенти, очищення, флокулянт

117. Дітріх І. І. Розробка рецептури нового виду шоколадного брауні спеціального призначення / І. І. Дітріх, Н. В. Євтушенко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 1. – С. 206-211. С 21781 663  
целякія, аглютенове борошно, шоколадний брауні, харчові технології
118. Дорохович А. М. Використання редукувальних цукрів при виробництві кондитерських виробів спеціального призначення / А. М. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - № 8(61). – С. 27-28. P/2355
119. Дорохович А. М. Дослідження технології мафінів як великої технологічної системи / А. М. Дорохович, О. В. Горзей // Харчова промисловість. – 2017. - № 21. – С. 53-59. P/1870
120. Дорохович А. М. Хімічний склад «ідеального» харчового продукту і шляхи наближення до нього складу реальних харчових продуктів / А. М. Дорохович // Харчова промисловість. – 2016. – 2016. - № 20. – С. 41-47. P/1870
121. Дослідження безпеки виноградних порошків як альтернативи какао-порошку у кондитерській глазурі / О. В. Городиська, Н. В. Самохвалова, О. М. Савченко, А. М. Григоренко, О. М. Савченко, А. М. Григоренко // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С. 64-70. P/2247
122. Дослідження властивостей мармеладу з рослинними кріодобавками під час зберігання / Н. В. Шматченко, М. В. Артамонова, О. Ф. Аксьонова, С. Г. Олійник // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 1. – С. 82-89. P/2247  
кріогенна технологія, кріопорошок, кріопаста
123. Дослідження процесу екстрагування кверцетивмісної сировини для виробництва м'ясних продуктів / Т. М. Іванова, К. В. Зусько, А. М. Куц, Н. М. Грегірчак, Л. В. Пешук // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 49-54. P/1870  
екстрагування, органолептичні показники
124. Доцільність використання борошна з зародків кукурудзи у виробництві безглютенових борошняних кондитерських виробів / Білик А. О. та ін. // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №1. – С. 43-46. P/1334

125. Доцільність використання сироваткових білків у технології кексів / О. С. Павлюченко // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №1. – С. 53-55.  
P/1334
126. Иоргачева Е. Г. Влияние безглютеновых видов муки на показатели качества бисквитных полуфабрикатов / Е. Г. Иоргачева // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – Т. 64. - № 4. – С. 20-21.  
P/1542
127. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із використанням продуктів переробки гарбузового насіння / Т. В. Капліна. – Полтава : ПУЕТ, 2015. – 357с.  
P 354912 664
128. Изомальтоолигосахариды в харчових технологіях / М. О. Полумбрик, Х. В. Омельченко, В. М. Іщенко, В. С. Костюк, О. М. Полумбрик // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 29-34.  
P/1870  
цукрозамінники, структуроутворювачі, пребіотики
129. Камбулова Ю. В. Раціональне використання цукру у білкових кремах для тортів і тісточок /Ю. В. Камбулова // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 32-39.  
P/1870
130. Китаєва К. О. Лікувальні властивості меду / К. О. Китаєва // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – 2016. - Т. 1. – Ч. 1, вип. 2. – С. 137-143.  
P/0151
131. Класифікатор трудових процесів виробництва цукру : наук. вид. / І. М. Демчак. – К. : НДІ продуктивності агропромислового комплексу, 2015. – 33с.  
P 355984 664
132. Кобець О. С. Використання вакуумного охолодження у технології бісквітних напівфабрикатів / О. С. Кобець // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 173-178.  
С 21415 663
133. Кондитерские ленточные печи // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - № 8(61). – С. 40-41.  
P/2355  
Циклотермические, конвекционные, гибридные и электрические печи
134. Кондратюк Н. В. Наукові аспекти технології солодких страв з капсульованими пробіотичними мікроорганізмами / Н. В. Кондратюк. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 139с.  
P 355552 664

135. Корзун В. Н. Технологія десертів спрямованої функціональної дії / В. Н. Корзун // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т. 22. - №1. – С.243-251.

С 21110 663

136. Кравченко М. Структурно-механічні властивості цукрових паст / М. Кравченко, Л. Рибчук // Товари і ринки. – 2018. - № 3. – С. 77-89. P/2044

137. Лебединець В. Т. Перспективи використання ягідних порошоків у виробництві печива та бісквітів / В. Т. Лебединець // Вісник Львівського торговельно-економічного університету : зб. наук. пр. Сер. Технічні науки.- Львів, 2016. – Вип. 17. – С. 105-110. Б 18197 339

138. Лобач Е. Ю. Разработка технологии новой разновидности сахаристого кондитерского изделия пробиотического назначения / Е. Ю. Лобач // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 64-67. конфеты P/226

139. Лозова Т. М. Наукове обґрунтування поліпшення споживчих борошняних кондитерських виробів з використанням природної нетрадиційної сировини / Т. М. Лозова. – Львів, 2017. – 220с. P 358114 664

140. Лугова М. В. Разработка состава и технологии молочного замороженного десерта для диабетического питания с использованием кунжутной муки / М. В. Лугова // Изв. вузов. Пищевая технология.– 2017. - № 2-3. – С. 68-72. P/226

141. Лучшие печи для кондитерских и кулинарных изделий // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - №8(61). – С. 38-39. P/2355  
Конвекционно-ротационные и подовые печи

142. Мокряков А. Анализ рынка шоколада Украины : 2018 год / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - № 8 (61). – С. 18-24. P/2355

143. Муляр О. А. Стан та перспективи використання продуктів з білого люпину в технології харчових продуктів / О. А. Муляр // Зернові продукти і комбікорми. – 2017. – Т. 17, вип. 1. – С. 32-39. P/1542

144. Никонович Ю. Н. Использование пшеничных волокон камецель в рецептуре песочного печенья для профилактики ожирения / Ю. Н. Никонович // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 61-64. P/226

145. Оболкіна В. І. Науковий підхід до створення технології здобного печива оздоровчого призначення з використанням борошна солоду вівс / В. І. Оболкіна // Харчова промисловість. – 2016. - №19. – С. 73-78. P/1870
146. Оболкіна В. І. Перспективи застосування гуміарабіку при створенні нового асортименту кондитерських виробів / В. І. Оболкіна, Н. В. Олексієнко, Ю. А. Еканов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - №8(61). – С. 32-34. P/2355
147. Оцінка якості цукрозамінників за комплексним показником / А. М. Дорохович // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 34-40. P/1870
148. Оптимізація рецептурного складу желейного мармеладу з пониженим вмістом цукру // Д. С. Матяс, Ю. В. Камбулова, А. М. Дорохович, І. В. Мандзюк // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 4. – С. 221-232. 714125 В 663
149. Пахомова І. В. Антиоксиданти рослинного походження для жировмісних кондитерських виробів / І. В. Пахомова // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - №1. – С. 185-191. С 21110 663
150. Погорілий Т. М. Регресійні рівняння для визначення густини між кристального розчину сахарози при уварюванні цукрового утфелю / Т. М. Погорілий // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 157-164. С 21415 663
151. Поп Т. М. Технологія пісочних кондитерських виробів з порошком листя волоського горіха : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Т. М. Поп. – К., 2017. – 20с. К 125385 664
152. Притульська Н. В. Функціональна ефективність батончиків висівкових «Спорт слім» для осіб, які контролюють вагу тіла / Н. В. Притульська // Наук. вісн. Полтавськ. ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - №1. – С. 112-118. P/1484
153. Разработка нового вида жирового компонента для мучных кондитерских изделий / Н. А. Тарасенко, Ю. Н. Никонович, Р. З. Схашок, З. А. Баранова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 5-6. – С. 71-73. P/226  
пищевые волокна Камецель FW 200, вафли

154. Разработка рецептуры крекера из композитной муки / И. Л. Казанцева и др. // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 56-61. P/226
155. Романовська О. Динаміка якості бісквітних напівфабрикатів при зберіганні / О. Романовська // Товари і ринки. – 2017. - № 1. – С. 176-183. P/2044
156. Ростовський В. С. Фізико-хімічні основи технології харчових виробництв : підручник / В. С. Ростовський. – К. : Кондор, 2017. – 476с. P 359098 64
157. Самохвалова О. В. Вплив побічної продукції олійного виробництва на показники якості кексів / О. В. Самохвалова // Наук. вісн. Полтавськ. ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - №1. – С. 92-100. P/1484
158. Середа Н. Кандурини. Чарівний блиск / Н. Середа // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - №8(61). – С. 29. P/2355
159. Столярчук В. М. Вплив способу введення гарбузового насіння на органолептичні властивості кексів / В. М. Столярчук // Наук. вісн. Полтавськ. ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - №1. – С. 84-91. P/1484
160. Сучасні технічні рішення щодо виробництва затяжного печива з використанням вітчизняного обладнання / І. Коваленко, А. Пилипенко, С. Дудко, В. Оболкіна // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - № 6. – С.30-32. P/2355
161. Тележенко Л. М. Корисні десерти / Л. М. Тележенко, О. В. Золовська. – Херсон : Видавець Грінь Д. С., 2017. – 152с. 711870 R 664
162. Технологія цукру : підручник : у 3-х т. / А. А. Ліпец. – К. : ДП «Експресс-об'ява», 2015. – Т. 3 : Кристалізація. – 208с. P 355118 664
163. Технологія цукру : підручник : у 3-х т. / А. А. Ліпец. – К. : ДП «Експресс-об'ява», 2015. – Т. 2 : Очищення дифузійного соку. – 272с. P 355117 664
164. Технологія цукру : підручник : у 3-х т. / А. А. Ліпец. – К. : ДП «Експресс-об'ява», 2015. – Т. 1 : Вирощування та зберігання цукрових буряків. – 288с. P 355116 664

165. Ткаченко А. С. Наукове обґрунтування використання порошку медунки лікарської в якості антиоксидантної добавки для борошняних кондитерських виробів / А. С. Ткаченко // Наук. вісн. Полтавськ. ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - №1. – С. 77-83. P/1484
166. Українець А. І. Розробка способу отримання мафінів оздоровчого призначення / А. І. Українець // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 100-105. - дієтичний продукт з бурякового жому P/1870
167. Упаковка для кондитерских и хлебобулочных изделий (мировой опыт) // Упаковка. – 2017. - №1. – С. 14-17. P/938
168. Устьянцева О. М. Подбор компонентов с радиопротекторными свойствами для чайно-облепихового и творожного слоев бланманже / О. М. Устьянцева, Т. П. Арсеньева // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 77-80. P/226  
десерт, облепиховый сироп, зеленый чай, творог, пирожные
169. Хамицаева А. С. Обоснование целесообразности использования нетрадиционного растительного сырья в технологии мучных изделий / А. С. Хамицаева // Изв. вуз. Пищевая технология. – 2017. - № 1. – С. 13-16. P/226  
кондитерские изделия
170. Цифровая печать – путь к персонализированной упаковке // Упаковка. – 2017. - №1. – С. 43-45. P/938
171. Штангеев В. О. Модернізація технологічних схем кристалізаційних відділень цукрових заводів для підвищення ефективності їх роботи та стабілізації і покращення якості цукру / В. О. Штангеев, Р. Ц. Міщук, В. А. Пісківець // Цукор України. – 2017. - № 2. – С. 25-31. P/745
172. Улянич І. Ф. Формування якості макаронів і кондитерських виробів із зерна пшениці спельти / І. Ф. Улянич // Вісник аграрної науки. – 2018. – Вип. 1. – С. 199-210. P/o 151

## Хлібопекарна промисловість

173. Акопян Г. С. Использование культуральной жидкости чайного гриба в хлебопечении в качестве ингибитора картофельной болезни хлеба / Г. С. Акопян // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 4. – С. 31-35. P/226
174. Акопян Г. С. Технологические аспекты использования закваски «ацатан» в хлебопечении / Г. С. Акопян // Изв. вуз. Пищевая технология. – 2017. – № 4. - С. 29-31. P/226
175. Бездріжджовий хліб – сучасні виклики у хлібопеченні // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - №8(61). – С. 30-31. P/2355
176. Бортнічук О. В. Удосконалення технології хлібобулочних виробів геродієтичного призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук / О. В. Бортнічук. – К., 2018. – 21с. ' 712965К 664
177. Влияние пищевых добавок на хлебопекарские свойства пшеничной муки и реологические свойства теста при производстве обогащенных хлебобулочных изделий / М. А. Казимирива, Т. В. Першакова, П. И. Кудинов, Е. Е. Диколова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 56-59. P/226
178. Вольф Дж. Сложности маркирования упаковки для соленых снеков / Д. Снеков // Упаковка. – 2018. - № 4. – С. 40-41. P/938
179. Вплив активованої плазмою води на процеси черствіння і безпечність зернового хліба / О. А. Півоваров, С. Ю. Миколенко, Я. В. Гезь, С. Р. Щербаков // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 100-107. P/2247
180. Гаврилюк О. Л. Дослідження терміну придатності пшеничного хліба / О. Л. Гаврилюк, К. В. Золотоверх // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - №6. – С. 25-26. P/2355
181. Демчак І. М. Класифікатор трудових процесів виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів / І. М. Демчак. – К. : Укראгропромпродуктивність, 2015. – 30с. P 355983 664



182. Дорохович А. М. Дослідження технології мафінів як великої технологічної системи / Дорохович А. М, Горзей О. В. // Харчова промисловість. – 2017, вип. 21. – С. 53-59. P/1870
183. Дорохович А. О. Одеоржання безглютенових вафельних листів із гречаного борошна шляхом мікрохвильового оброблення / А. О. Дорохович, С. І. Літвинчук, В. Є. Носенко // Харчова промисловість. – 2018. - № 23. – С. 49-54. P/1870
184. Дорохович А. М. Хімічний склад «ідеального» харчового продукту і шляхи наближення до нього складу реальних харчових продуктів / А. М. Дорохович, М. М. Пасенко // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 41-47. P/1870  
- зтяжне печиво, функціональні продукти
185. Дослідження процесу сушіння, тепло-і масообмінних характеристик безглютенових макаронних виробів / І. В. Дубковецький, В. Г. Юрчак, О. В. Рожно, В. О. Казьміришен // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 130-137. P/1870
186. Дробот В. І. Використання шроту насіння льону для надання хлібу оздоровчих властивостей / В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №1. – С. 47-49. P/1334
187. Дробот В. І. Використання ізоляту соєвого білка для підвищення харчової цінності хлібних виробів зниженої вологості (хлібних паличок) / В. І. Дробот, В. М. Махинько, О. С. Скотар // Харчова промисловість.- 2016. - № 20. – С. 28-33. P/1870
188. Дробот В. І. Використання закваски спонтанного бродіння при виробництві житньо-пшеничного хліба / В. І. Дробот // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т. 22. - №1. – С. 180-184. С 21110 663
189. Жаркова И. М. Применение сухой молочной сыворотки в технологии хлеба из пшеничной муки / И. М. Жаркова // Изв. вуз. Пищевая технология. – 2017. - № 1. – С. 39-42. P/226
190. Збагачення млинчиків високобілковим люпиновим борошном / О. С. Павлюченко, Н. П. Бондар, Ю. Д. Соцько, Д. В. Лисенко // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – 2018. – Вип. 2. – С. 102-107. P/0 151

191. Іжевська О. П. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням шроту насіння льону : автореф. дис. ... канд. техн. наук / О. П. Іжевська. – К., 2017. – 20с. К 125205 664
192. Кишенько В. Д. Реалізація сценаріїв керування технологічними процесами хлібопекарського виробництва / В. Д. Кишенько, Б. М. Гончаренко, О. П. Лобок // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 161-165. P/1870
193. Коваленко О. А. Удосконалення технології картопляних чипсів, збагачених поліненасиченими жирними кислотами : автореф. дис. ... канд. техн. наук / О. А. Коваленко. – К., 2017. – 21с. К 125209 664
194. Ковальов О. В. Фізична і математична модель процесу випікання тістових заготовок у хлібопекарських печах / О. В. Ковальов // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24, № 1. – С. 145-153. С 21781 663
195. Кожевнікова В. О. Удосконалення технології хлібобулочних виробів з використанням лікарської та пряно-ароматичної сировини / В. О. Кожевнікова. – О., 2016. – 23с. К 123331 664
196. Криворучко М. Пружно-в'язкісні характеристики тістових композицій з кокосовою клітковиною / М. Криворучко // Товари і ринки. – 2018. - № 3. – С. 99-105. P/2044
197. Лакіза О. В. Ефективність застосування високобілкових функціональних продуктів у виробництві булочок / О. В. Лакіза, К. П. Маслікова, М. В. Іщенко // Зернові продукти і комбікорми. – 2018. - № 2. – С. 25-29. P/1542
198. Лебеденко Т. Є. Науково-практичні засади стабілізації якості хлібобулочних виробів з використанням фітоекстрактів / Т. Є. Лебеденко // Харчова промисловість. – 2016. – 43с. К 123338 664
199. Макарова О. В. Трехкомпонентные смеси в технологии зернового хлеба / О. В. Макарова // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – Т. 64. - № 4. – С.4-9. P/1542
200. Медвідь І. М. Дослідження впливу амілолітичних ферментів на мікробіологічні процеси в тісті та якість рисового хліба / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 2. – С. 176-185. 71148 В 663

201. Мезенова О. Я. Новое в технологии и технике копчения пищевых продуктов / О. Я. Мезенова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - №2. – С. 6-10.

P/226

коптильное оборудование, хлебобулочные изделия

202. Миколенко С. Ю. Дослідження технологічних аспектів виробництва хліба із диспергованої зернової маси з використанням додаткової підготовки сировини / С. Ю. Миколенко // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – Т. 64. - № 4. – С. 10-14.

P/1542

203. Назар М. І. Удосконалення технології хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами : автореф. дис. ... канд. техн. наук / М. І. Назар. – К., 2018. – 20с.

K 129393 664

204. Новая звезда во вселенной хлебопечения // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2018. - № 8(61). – С. 36-37.

P/2355

новая ротационная печь MIWE orbit

205. Паньков Д. В. Автоматизоване управління технологічним комплексом хлібопекарського виробництва на основі методів кваліметрії : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Д. В. Паньков. – К., 2018. – 20с.

K 129916 681

206. Паньков Д. В. Створення онтології хлібопекарського виробництва у програмі PROTÉGÉ / Д. В. Паньков, В. Д. Кишенько, А. П. Ладанюк // Харчова промисловість. – 2018. - № 22. – С. 141-148.

P/1870

207. Пасічний В. М. Розроблення технології м'ясних хлібів з використанням олеорезинів спецій / В. М. Пасічний, Ю. О. Хоменко // Харчова промисловість. – 2017. - № 21. – С. 82-87.

P/1870

208. Пілюгіна І. С. Технологія маршмелоу з використанням солюбілізованих речовин і рослинних добавок антоціанової природи : автореф. дис. ... канд. техн. наук / І. С. Пілюгіна. – Х., 2018. – 22 с.

714013 K 664

209. Проектування систем харчування лікувально-профілактичної дії. Ч. 2. Проектування рецептур борошняних виробів для систем харчування / за ред. Ж. А. Крутого. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 442 с.

P 357398 61

210. Прохорчук Е. П. Хлеб : подробное руководство по выпечке хлебобулочных изделий на закваске / Е. П. Прохорчук. – К., 2017. – 89с. 712095R 664
211. Разработка технологии и исследование сорбционных свойств пшеничного хлеба с добавками трав / А. Дуракова, И. Димов, Ц. Гогова, А. Крестева // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 5-6. – С.51-55. P/226
212. Рачок В. В. Формування структури пшеничного тіста в процесі замішування / В. В. Рачок, В. С. Гудзенко, Ю. С. Теличкун, В. І. Теличкун // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 2. – С. 155-162. 711484 В 663
213. Салавеліс А. Д. Використання порошків із топінамбура та кунжутного шроту у виробництві хлібобулочних виробів / А. Д. Салавеліс // Хранение и переработка зерна. – 2017. - № 2. – С. 43-45. P/1334
214. Сильчук Т. А. Наукове обґрунтування та розроблення прискорених технологій хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами : автореф. дис. ... докт. техн. наук / Т. А. Сильчук. – К., 2018. – 39с. 714022 К 664
215. Сильчук Т. А. Розробка технології житніх заквасок для виробництва хліба / Т. А. Сильчук // Хранение и переработка зерна. – 2017. - №1. – С. 40-43. P/1334  
житньо-пшеничний хліб, закваска спонтанного бродіння
216. Стадник І. Я. Науково-технічні основи дискретної дії на компоненти при перемішуванні / І. Я. Стадник. – Т. : ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2015. – 234с. P 355010 664
217. Станкова Н. Встановлення технологічних режимів виробництва хліба із замороженого тіста із одностернянки, збагаченого борошном топінамбура / Н. Станкова, Ц. Гогова, Л. Парамоненко // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 108-112. P/2247
218. Сучасна технологія виробництва та стратегія просування нових зернових продуктів на споживчий ринок України / М. Р. Мардар, А. В. Єгорова, І. А. Устенко, Т. М. Черевата // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 89-99. P/2247
219. Технології хлібобулочних виробів із продуктами переробки зародків пшениці / С. Г. Олійник та ін. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 108с. P 354607 664

220. Технологічне обладнання для виробництва виробів з борошна : навч. посіб / Ю. Г. Сухенко. – К. : Компринг, 2015. – 388с. Р 356265 664
221. Труш Л. Я. Чинники впливу на якість хлібобулочної продукції / Л. Я. Труш // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 1. – С. 75-80. С 21781 663
222. Чорна А. Оптимізація складу їстівного покриття для збереження свіжості хлібобулочних виробів / А. Чорна // Товари і ринки. – 2018. - № 2. – С. 120-132. Р/2044
223. Шевченко А. О. Біохімічні процеси в тісті для діабетичних булочних виробів, збагачених білками та харчовими волокнами / А. О. Шевченко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 2. – С. 188-194. 711484 В 663
224. Шевченко А. О. Удосконалення технології діабетичних хлібобулочних виробів, збагачених функціональними інгредієнтами : автореф. дис. ... канд. техн. наук / А. О. Шевченко. – Х., 2018. – 20 с. 714048 К 664

#### М'ясна промисловість

225. Актуальні проблеми м'ясопереробної галузі : підручник / Л. В. Баль-Прилипко та ін. – К., 2016. – 423с. Р 357105 63
226. Бабанов І. Г. Дослідження процесів електроконтактного оброблення м'ясопродуктів / І. Г. Бабанов, О. І. Бабанова, В. М. Михайлов, А. О. Шевченко // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 102-106. Р/1870  
коагуляція, теплове оброблення, електропровідність
227. Баль-Прилипко Л. Моделювання процесу дозрівання м'яса при посолі / Л. Баль-Прилипко, І. Паламарчук, Г. Брона // Продовольча індустрія АПК. – 2018. - № 4. – С. 8-13. Р/238
228. Безпечність ковбасних виробів із використанням добавки білково-мінеральної / І. В. Шурдук та ін. // Наук. вісн. Полтавськ. ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - №1. – С. 119-126. Р/1484

229. Божко Н. В. Екстракт чорної смородини в технології м'ясомістких варених ковбас з м'ясом птиці / Н. В. Божко, В. В. Тищенко, В. М. Пасічний // Харчова промисловість. – 2017. – № 22. – С. 35-39. P/1870
230. Бондар С. В. Вивчення компонентного складу типових паштетних виробів і оцінювання можливості доручення до нього м'яса птиці механічно відокремленого / С. В. Бондар // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. НААН України. – 2016. - № 6. – С.113-122. Б 17959 338
231. Буратова Е. В. Использование кукумарины при получении мясных колбас / Е. В. Буратова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 31-34. P/226
232. Васильков В. В. Обґрунтування конструкції механізму нагнітання і режимів роботи машини для формування котлетних виробів / В. В. Васильков, О. М. Чепелюк, О. О. Чепелюк // Харчова промисловість. – 2017, вип. 21. – С. 146-154. P/1870
233. Визначення функціонально-технологічних властивостей яловичини на основі аналізу цифрових кольорових зображень зразків м'язової тканини / О. М. Савінок, Н. Г. Азарова, О. О. Арсірій, А. О. Ніколенко // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С. 88-95. P/2247
234. Властивості фаршів варених ковбас з білоквмісною функціональною харчовою композицією / О. П. Фурсік, І. М. Страшинський, В. М. Пасічний, А. І. Маринін, Г. І. Гончаров // Харчова промисловість. -2017. - № 21. – С. 20-26. P/1870
235. Дослідження впливу активованих водних розчинів на якість м'ясних посічених напівфабрикатів / Л. У. Войцехівська та ін. // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. НААН України. – 2016. - №6. – С. 176-180. Б 17959 338
236. Дослідження морфології поверхні варених ковбас, виготовлених із колагеновим білковим препаратом «Білкозин» / В. М. Пасічний, Є. О. Котляр, М. М. Полумбрик, М. О. Полумбрик, В. В. Литвяк // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 73-79. P/2247
237. Драган О. І. Формування системи стрес-менеджменту на підприємствах м'ясопереробної галузі / О. І. Драган // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24, № 1. – С. 101-106. С 21781 663

238. Екстракт чорної смородини в технології мясомістких варених ковбас з м'ясом птиці / Н. В. Божко, В. В. Тищенко, В. М. Пасічний // Харчова промисловість. – 2017. - № 22.- С. 35-39. P/1870
239. Змієвська Т. М. Оптимізація режимів посолу м'яса курчат-бройлерів / Т. М. Змієвська, Н. Ф. Усатенко, Л. М. Борсолук // Харчова промисловість. – 2017, вип. 21. – С. 109-116. P/1870
240. Іванова Т. М. Удосконалення технології м'ясних продуктів з використанням кварцетинвмісної сировини : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Т. М. Іванова. – К., 2018. – 25с. 712906 К 63
241. Кишенько І. І. Оцінка впливу речовин кріопротекторної дії на показники якості посічених напівфабрикатів / І. І. Кишенько, О. І. Скочко // Харчова промисловість. – 2017. - № 21. – С. 89-93. P/1870
242. Коляда А. Л. Аналітична оцінка сильних та слабких сторін м'ясопереробних підприємств України / А. Л. Коляда // Вісник соціально-економічних досліджень : зб. наук. пр. – О, 2016. - №1. – С. 281-288. Б 18174 33
243. Компанцев Д. В. Белковые изоляты из растительного сырья : обзор современного состояния и анализ перспектив развития технологии получения белковых изолятов из растительного сырья / Д. В. Компанцев, И. М. Привалов, Э. Ф. Степанова // Масложировой комплекс. – 2018. - № 2. – С. 28-32. P/1832  
Производство мясных и молочных продуктов
244. Крижова Ю. П. Сардельки з бактеріальною закваскою та зниженим вмістом жиру / Ю. П. Крижова // МБ. Мясной бизнес. – 2018. - № 9(179). – С. 28-29. P/1708  
Сардельки з індичого м'яса, вівсяних висівок, сухої бактеріальної закваски (йогурт VIVO) та заміною тваринного жиру гарбузовою олією
245. Крижова Ю. П. Технологія м'ясних консервів : навч. посіб. / Ю. П. Крижова. – К. : ЦП \*КОМПРИНТ\*, 2016. – 556с. P 356905 664
246. Ланиця І. Якість посічених м'ясних виробів / І. Ланиця, Л. Гірняк // Товари і ринки. – 2018. - № 2. – С. 157-164. P/2044  
Математична модель оцінювання якості

247. Математичне моделювання процесу термічної обробки м'ясних виробів / В. І. Павелко, С. В. Грибков, А. І. Заславский, Д. С. Дмитренко // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 115-123. P/1870
248. Нескуба О. О. Визначення параметрів теплового оброблення ковбаси вареної «Лікарська» в універсальній термокамері / О. О. Нескуба // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 2. – С. 147-153. 711484 В 663
249. Нечипоренко К. Б. Технологія м'ясних посічених з використанням термостабільної пружної емульсії на основі натрію альгінату : автореф. дис. ... канд. техн. наук / К. Б. Нечипоренко. – Х., 2018. – 21с. К 129906 63
250. Новгородська Н. В. Використання білково-жирових емульсій при виробництві варених ковбасних виробів / Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 189-194. С 21415 663
251. Олексюк А. Сосиски и сардельки в натуральной оболочке. Быстро, качественно и красиво / А. Олексюк // МБ. Мясной бизнес. – 2018. - №9(179). – С. 44-45. P/1708  
оборудование немецкой компании HEINRICH GMBH
252. Олійник Л. Б. Сучасні напрями вдосконалення технологій м'ясних напівфабрикатів / Л. Б. Олійник //Наук. вісн. Полтавськ. ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - № 1. – 22-28. P/1484
253. Павелко В. І. Математичне моделювання процесу термічної обробки м'ясних виробів / В. І. Павелко // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. - С. 115-122. P/1870
254. Панасюк І. В. Аналіз мікробіологічних методів дослідження мікробіоти м'яса / І. В. Панасюк // Продовольчі ресурси : зб. наук. пр. НАН України. – 2016. - №6. – С. 131-139. Б 17959 338  
- мікробіологічна безпека, традиційні методи контролю, пришвидшені методи контролю
255. Пасічний В. М. Оцінка функціонально-технологічних властивостей січених напівфабрикатів з м'ясом качки / В. М. Пасічний // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 55-60. P/1870



256. Пасічний В. М. Розроблення технології м'ясних хлібців з використанням олеорезинів спецій / В. М. Пасічний, Ю. О. Хоменко // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 82-87. P/1870  
олеорезин, носій, кремнезем, натуральні спеції
257. Пасічний В. М. Оцінка функціонально-технологічних властивостей січених напівфабрикатів з м'ясом качки / В. М. Пасічний // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 55-60. P/1870
258. Поєднання брендів : найкраще для виробництва сардельок і ковбас, перев'язаних ниткою // МБ. Мясной бизнес. – 2018. - №9(179). – С. 42-43. P/1708  
компанія «Матімакс-Україна»
259. Сімонова І. І. Удосконалення технології напівкопчених ковбас з використанням сочевиці та пряно-ароматичних рослин : автореф. дис. ... канд. техн. наук / І. І. Сімонова. – К., 2018. – 22с. 712822К 63
260. Собец В. Искусство создавать лучшее / В. Собец // МБ. Мясной бизнес. – 2018. - №9(179). – С. 30. P/1708  
салями летняя, салями ореховая, салями миланская, салями средиземноморская
261. Свойства мясных эмульсий // МБ. Мясной бизнес. – 2018. - №9 (179). – С. 36-37. P/1708
262. Солецька А. Д. Їстівне плівкоутворювальне покриття з СО-2 – екстрактами рослин для м'ясних продуктів / А. Д. Солецька, К. О. Ністор, В. В. Геврик // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С.50-56. P/2247
263. Способи і апарати для електроконтактної обробки харчової сировини / І. Г. Бабанов, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна, А. О. Шевченко, С. В. Михайлова // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 146-152. P/1870  
теплова обробка, напівфабрикат, фарш
264. Стабілізація показників фаршів варених ковбас з використанням біловмісної композиції / І. М. Страшинський та ін. // Наук. пр. НУХТ. – 2016. – Т. 22. - №1. – С. 210-218. С 21110 663

265. Функциональные и стабилизирующие системы от компании «Маре» // МБ. Мясной бизнес. – 2018. - №9(179). – С.34-35. P/1708

266. Хвыля С. И. Микроструктура МПМО спинок цыплят-бройлеров с использованием многозонного фильтра / С. И. Хвыля, В. А. Абалдова // МБ. Мясной бизнес. – 2018. - №9(179). – С. 38-40. P/1708

267. Шевченко А. О. Дослідження процесів електроконтактного оброблення м'ясопродуктів / А. О. Шевченко // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 102-106. P/1870

#### Овочева, ягідна, консервна та харчоконцентратна промисловість

268. Белінська С. О. Конкурентоспроможність швидкозамороженої капусти броколі / С. О. Белінська // Вісник Львівського торговельно-економічного університету : зб. наук. пр. Сер. Технічні науки. – Львів, 2016, вип. 17. – С. 84-89. Б 181197 339

269. Бендерська О. В. Дослідження жирокислотного складу томатного насіння / О. В. Бендерська, О. С. Бессараб // Харчова промисловість. – 2018. - № 23. – С. 32-38. P/1870

270. Бендерська О. В. Дослідження можливості застосування харчових порошків у технологіях виготовлення томатних соусів / О. В. Бендерська, О. С. Бессараб, В. В. Шутюк // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 1. – С. 55-60. P/2247

271. Бліщ Р. О. Вплив морських водоростей на поліпшення мінерального складу овочевих консервів / Р. О. Бліщ // Вісник Львівського торговельно-економічного університету : збір. наук. пр. Сер. Технічні науки. – Львів, 2016. - № 17. – С. 99-104. Б 18197 339

272. Вакуумні мікрохвильові технології при виробництві фітопрепаратів з плодів шипшини / Ю. О. Левтринська, Альхурі Юсеф, Я. А. Голінська, С. Г. Терзієв // Наук. Пр. ОНАХТ. – 2018. – Т. 82, вип. 1. – С. 42-47. 713041 В 663  
екстрагування, випарування, кріоконцентрат

273. Вплив попередньої обробки на якісні показники білих коренів / І. Р. Біленька, Я. А. Голінська, Н. А. Дзюба, Г. Ю. Мартиросян // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 1. – С. 34-42. P/2247  
НВЧ-обробка, коріння селери та пастернаку, бланшування
274. Гніцевич В. Технологія та біологічна цінність виробів із молочно-білкового концентрату / В. Гніцевич // Товари і ринки. – 2017. - №1. – С. 139-145. P/2044
275. Гніцевич В. А. Дослідження процесу ферментолізу м'якоті гарбуза / В. А. Гніцевич // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 2. – С. 203-208. 711484 В 663
276. Грушецький Р. Вміст та фракційний склад інулінів з різної рослинної сировини залежно від умов її вирощування / Р. Грушецький, І. Гриненко // Продовольча індустрія АПК. – 2018. - № 4. – С. 24-26. P/238  
фракційний склад, топінамбур, інуліни
277. Гусятинська Н. А. Ефективність застосування методів озонування та адсорбційного очищення цеолітом при переробленні цукрових буряків, уражених слизистим бактеріозом / Н. А. Гусятинська, Т. М. Нечипор // Цукор України. – 2017. - № 2. – С. 42-46. P/745  
- слизистий бактеріоз, озон, адсорбція, цеоліт
278. Деревенко В. В. Дослідження властивостей виноградних вичавок як об'єкта сушіння / В. В. Деревенко, Г. Л. Касьянов, Л. М. Пилипенко // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 39-45. P/2247
279. Дубинка Д. Оптическая сортировка плодово-ягодной продукции : собранный урожай также нуждается в уходе / Д. Дубинка // Ягодник : технологии и инновации. – 2018. - № 3. – С. 85-87. P/1117  
новые технологии сортировки, оборудование
280. Закуска с хрустом : анализ рынка снеков в Украине : состояние рынка и прогноз на 2018-2019 год // Мир продуктов. – 2018. - № 5. – С. 8-11. P/1694  
сухофрукты и орешки
281. | Заморська І. Л. Анатомічна будова заморожених ягід суниці залежно від попередньої обробки / І. Л. Заморська // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 2. – С. 195-201. 711484 В 663

282. Заморська І. Л. Теоретичне обґрунтування і розроблення технологій зберігання та консервування ягід суниці садової : автореф. дис. ... докт. техн. наук / І. Л. Заморська. – К., 2018. – 41с. 713974 К 6664
283. Застосування мембранних процесів у технології одержання пектинових концентратів / Г. В. Дейниченко. – Х. : Факт, 2016. – 176с. Р 356827 664
284. Зігунов О. М. Аналітичні задачі підсистеми технологічного моніторингу дифузійного відділення цукрового заводу / О. М. Зігунов, В. Д. Кишенько // Цукор України. – 2018. - № 3. – С. 33-38. Р/745  
дифузійний апарат, технологічний моніторинг
285. Іващенко Н. В. Узагальнення кінетики сушіння зв'язнодисперсних структурованих харчових продуктів / Н. В. Іващенко, О. Ф. Буляндра, В. В. Шутюк // Цукор України. – 2018. - № 3. – С. 17-21. Р/745  
картопляний крохмаль, буряковий жом, сушіння
286. Івчук Н. П. Вивчення процесу термічного оброблення бульб топінамбуру / Н. П. Івчук, А. О. Башта, А. О. Ущановський // Харчова промисловість. – 2017. - № 22.- С. 107-112. Р/1870
287. Інтенсифікація мікрохвильового зневоднення рослинної сировини / І. Г. Бабанов, І. В. Бабкіна, С. В. Михайлова, А. О. Шевченко // Харчова промисловість. - 2017. – Т. 21. – С. 117-121. Р/1870
288. Колтунов В. А. Харчові продукти. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : лаб. практикум / В. А. Колтунов. – К., 2016. – 420 с. Р 358840 664
289. Колтунов В. А. Швидкість зниження температури плодів перцю солодкого технічної стадії стиглості при їх охолодженні / В. А. Колтунов // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 54-61. Р/2247
290. Кольорові характеристики сушених трикомпонентних плодово-ягідних паст / О. І. Черевко, В. М. Михайлов, О. Є. Загорулько, А. О. Борисова // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 1. – С. 50-54. Р/2247  
ІЧ-сушіння, спектр, якість
291. Кравченко М. Ф. Перспективи використання дрібних азово-чорноморських риб у технологіях харчових концентратів / М. Ф. Кравченко, І. П. Данилюк // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 27-31. Р/1870

292. Купчик О. Ю. Визначення важких металів в зразках грибів методом інверсійної вольтамперометрії / О. Ю. Купчик // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 62-67. P/2247  
білі гриби, лисички, масляки, рижики і шампінйони
293. Лисий О. В. Розробка рецептури концентрату киселю на основі каркаде / О. В. Лисий, О. В. Грабовська, О. В. Бортнічук // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 60-66. P/1870
294. Мелешко К. Замороженные ягоды для ЕС : тенденции 2018 года / К. Мелешко // Ягодник : технологии и инновации. – 2018. - № 3. – С. 88-91. P/1117  
морозильный тунель, технологические линии
295. Мельник С. Новое слово от Bayer в защите ягод / С. Мельник // Ягодник : все о выращивании и переработке ягод. – 2018. - №1 (7). – С. 95-96. P/1117
296. Не все так складно, як здається на перший погляд, або високий урожай лохини забезпечить правильна система живлення // Садівництво та виноградарство. – 2018. - № 3-4. – С. 96-97. P/806
297. «Пак Экспо-2018» : тенденции упаковки для ягод, фруктов и продуктов их переработки // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - №3-4. – С. 88-91. P/688  
экотренды
298. Пелипенко Т. В. Новая технология послеуборочной обработки кориандра / Т. В. Пелипенко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 1. – С. 36-39. P/226
299. Петрова Ж. О. Енергоефективні теплотехнології переробки функціональної сировини / Ж. О. Петрова, Ю. Ф. Снежкін. – К. : Наукова думка, 2018. – 189с. 712496 В 664  
консервування харчових продуктів
300. Подковко О. А. Дослідження технологічно-функціональних властивостей порошка із буряка / О. А. Подковко, Г. Є. Поліщук // Харчова промисловість. – 2018. - № 23. – С. 39-47. P/1870
301. Полупан В. В. Використання генетичного алгоритму при оптимізації роботи сатуратора за допомогою адаптивної системи оптимального керування

/ В. В. Полупан, В. М. Сідлецький // Цукор України. – 2018. - № 3. – С. 28-32.

P/745

цукровий завод, дефекосатурація, АСУТП

302. Постоленко Е. Актуальность замораживания в современном садоводстве / Е. Постоленко // Ягодник : все о выращивании и переработке ягод. – 2018. - № 1. – С. 100-102. P/1117

303. Промислова технологія виробництва картоплі в Україні / авт. кол. : О. А. Демидів, П. К. Пасічник, М. М. Гаврилюк та ін. – Немішаєве : КИТ, 2010. – 102 с. 715062 R 63

304. Пушка О. С. Удосконалення технології напівфабрикату для супів-пюре : автореф. дис. ... канд. техн. наук / О. С. Пушка. – К., 2018. – 20с.

712976K 64

305. Рацебуржинская Ю. Технологии и инновации в ягодоводстве – одна из ключевых тем июньской международной конференции для садоводческой и перерабатывающей отрасли / Ю. Рацебуржинская // Ягодник : все о выращивании и переработке ягод. – 2017. - № 3. – С. 7-9. P/1117

306. Роїк М. В. Стевія в харчовій промисловості / М. В. Роїк. – К. : Аграрна наука, 2015. – 136с. R 359010 63

307. Роман Т. О. Дослідження відмінностей теплових і хімічних властивостей шапинки й ніжки шампіньйона / Т. О. Роман, О. А. Єщенко // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22, №3. – С. 231-237. C 21323 663

308. Рубанка К. В. Застосування сумішей рослинних екстрактів в технології харчоконцентратів солодких страв типу мусів / К. В. Рубанка // Хранение и переработка зерна. – 2017. - № 2. – С. 46-49. P/1334

309. Сімахіна Г. О. Дієтичні добавки : сучасні підходи до створення та місце у системі здорового харчування / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 23-28. P/1870

310. Сімахіна Г. О. Особливості створення та використання дієтичних добавок / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко, Т. А. Мартиненко // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 1. – С. 198-203. C21781 663

дієтичні добавки на основі рослинної сировини, технології оздоровчих продуктів нового покоління.

311. Сімахіна Г. О. Отримання заморожених напівфабрикатів дикорослих ягід зі щільною покривною тканиною / Г. О. Сімахіна // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - №3. – С. 198-205. С 21323 663
312. Сімахіна Г. О. Перспективи використання зеленої маси буряків на якісно новому рівні / Г. О. Сімахіна // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 13-20. P/1870
313. Сімонова І. І. Удосконалення технології напівкопчених ковбас з використанням сочевиці та пряно-ароматичних рослин : автореф. дис. ... канд. техн. наук / І. І. Сімонова. – К., 2018. – 22с. 712822К 63
314. Стоянова Л. О. Мікробіологічний контроль консервного виробництва / Л. О. Стоянова. – О. : ОДАБА, 2017. – 420с. P 360729 664
315. Тележенко Л. М. Трактат про сечевицю / Л. М. Тележенко. – Херсон : Видавець Грінь Д. С., 2016. – 136с. 711852 R 664
316. Терзієв С. Г. Інноваційні теплотехнології харчоконцентратних виробництв на основі системного моделювання та комбінованих процесів тепломасопереносу : автореф. ... докт. техн. наук / С. Г. Терзієв. – О., 2016. – 45с. K 122740 664
317. Технологія зберігання, консервування та переробки плодів і овочів : підручник / К. В. Калайда, Л. Ю. Матенчук, В. М. Найченко та ін. / Уманський держ. Ун-т садівництва, Таврійський держ. агротехнол. Ун-т. – Мелітополь : ВПЦ «Люкс», 2017. – 290с. P 361148 664
318. Технологія напівфабрикату сирного структурованого з використанням желатину / М. Ф. Перцевой та ін. – Суми : Університетська книга, 2016. – 134с. P 358352 664
319. Тимакова Р. Т. Исследование антиоксидантной активности свежих яблок, обработанных разными дозами ионизирующего излучения / Р. Т. Тимакова, С. Л. Тихонов, Н. В. Тихонова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С.84-87. P/226  
ЭПР-сигнал, антиоксиданты, свободные радикалы

320. Токар А. Ю. Математичне моделювання технологічного процесу обсмажування овочів в олії / А. Ю. Токар, С. С. Миронюк, Т. В. Волкова // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 1. – С. 228-233. С 21781 663
321. Федорова Д. В. Обґрунтування вибору рослинної сировини для виробництва сухих риборослинних напівфабрикатів / Д. В. Федорова // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 6-15. P/1870
322. Федюшко О. Ю. Електромагнітний метод і технічні системи захисту плодів від грибкових хвороб : автореф. дис. ... канд. техн. наук / О. Ю. Федюшко. – Х., 2018. – 23с. 712836 К 63
323. Філінська Т. Г. Харчові полісахариди : виробництво, властивості, використання : навч. посіб. / Т. Г. Філінська. – Дніпро, 2017. – 253с. Б 18281 54  
виробництво агару, пектину, крохмалю, хітину, хітозану
324. Яблонська К. М. Інтенсифікація процесів отримання біологічно активних речовин з кульбаби лікарської / К. М. Яблонська, З. М. Романова // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 3. – С. 38-44. С 21323 663
325. Ярещенко А. Технологии и торговля ежевикой и жимолостью в Украине / А. Ярещенко // Ягодник : технологии и инновации. – 2018. - № 3. – С. 66-68. P/1117

#### Ферментовані напої, соки, пиво

326. Бондаренко С. Інноваційний розвиток у виноробстві : аспекти інноваційних середовищ / С. Бондаренко // Напитки : технологии и инновации. – 2017. - №1. – С. 50-52. P/688
327. Вітряк О. Технологія ферментованих напоїв на основі *Medusomyces gisevii* V з пряно-ароматичною сировиною / О. Вітряк, Л. Ткаченко, В. Прибильський // Товари і ринки. – 2018. - № 3. – С. 90-99. P/2044
328. Горніч М. Історія квасу : з чого все починалося / М. Горніч // Напої : технології та інновації. – 2018. - №3-4. – С. 77-78. P/688



329. 52. Донг Н. Ф. Технологія рисового сусла для виробництва безалкогольних ферментованих напоїв / Н. Ф. Донг // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т. 22, № 3. – С. 239-245. С 21323 663

330. Жулінська О. В. Удосконалення методу оцінювання якості та безпечності безалкогольних напоїв функціонального призначення : автореф. дис. ... канд. техн. наук / О. В. Жулінська. – Х., 2018. – 24с. 713296 К 663

331. Загорко Н. П. Виробництво аерованих заморожених продуктів / Н. П. Загорко, М. І. Стручаєв, В. Г. Тарасенко // Вісник Укр. Відділення Міжнар. Акад. аграрної освіти. – 2018. – Вип. 6. – С. 124-133. Р/837

Стаття присвячена удосконаленню технології виробництва аерованих заморожених продуктів та наведено варіанти удосконалення способу консервування з використанням швидкого заморожування і тривалого низькотемпературного зберігання фруктових, овочевих, плодоовочевих аерованих соків з м'якоттю та наповнювачами.

332. Заморська І. Л. Леткі сполуки соку суничного натурального неосвітленого / І. Л. Заморська // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 24. - № 1. – С. 213-219. С 21781 663

333. Інноваційні технології отримання функціональних напоїв / Т. Ю. Суткович, В. Я. Платохін, А. Б. Бородай, О. Ф. Манжос // Наук. вісн. Полтавськ. ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - № 1. – С. 29-35. Р/1484

334. Капліна Т. В. Оптимізація параметрів процесу виробництва безалкогольних напоїв із плодів, подрібнених у вихровому шарі феромагнітних частинок / Т. В. Капліна // Наук. вісн. Полтавськ. Ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - №1. – С.55-61. Р/1484

335. Карпутіна М. В. Нешкідливі технології у виробництві безалкогольних напоїв з натуральної рослинної сировини / М. В. Карпутіна // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 220-227. С 21415 663

336. Краснова Т. А. Влияние приоритетных загрязнителей водопроводной воды на стойкость витаминов в сокосодержащей основе фруктово-сывороточных напитков / Т. А. Краснова Т. А. // Изв. вуз. Пищевая технология. – 2017. - №1. – С. 25-28. Р/226

337. LALLEMAND : специализированные продукты для виноделия // Напитки : технологии и инновации. – 2017. - №1. – С. 48-49. P/688

LALLEMAD – ведущий производитель экологической продукции. Благодаря сотрудничеству с высококвалифицированными консультантами, имеющими многолетний опыт применения различных экологических продуктов, компании LALLEMAD удалось достичь успеха в этой отрасли.

338. Лисий О. В. Розробка рецептури концентрату киселю на основі каркаде / О. В. Лисий, О. В. Грабовська, О. В. Бортнічук // Харчова промисловість. – 2017, вип. 21. – С. 60-66. P/1870

339. Мелешко К. Наливки и настойки : из домашних чуланов – в производство? / К. Мелешко // Напої : технології та інновації. – 2018. - №3-4. – С. 80-81. P/688

340. Новейшие технологии розлива пива для крафтовых пивоварен : оборудование GAI лидирует на мировом рынке пивоварения // Пиво : технології та інновації. – 2018. - №1. – С. 38-42. P/409

341. Основні інгредієнти та їхній аналіз під час формування якості пива / Н. М. Пенкіна, Л. В. Татар, А. М. Одарченко, В. В. Демченко // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 1. – С. 75-81. P/2247  
солод ячмінний, пивні дріжджі, хміль

342. Особливості мікросегментації вітчизняного ринку кави / О. О. Головань, О. М. Олійник, К. Г. Сербіненко, М. О. Олійник // Наукові праці НУХТ. – 2018. – Т. 2. -№ 1. – С. 82-87. сегментація, мікросегментування С 21781 66

343. Пелешко А. Что было до самогонного аппарата / А. Пелешко // Напитки : технологии и инновации. – 2017. - №1. – С. 58-59. P/688

344. Пур Д. Р. Концентрування соків у вакуумному мікрохвильовому апараті / Д. Р. Пур, І. В. Сиротюк, О. Г. Бурдо // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 122-126. P/1870  
електромагнітні технології, харчові технології, енергоефективність

345. Радионова И. Е. Разработка рецептуры концентрированной основы для напитков с использованием растительного сырья / И. Е. Радионова, В. В. Кисс // Изв. вуз. Пищевая технология. – 2017. - № 4. – С. 59-63. P/226  
бады, имбирь, тимьян, дягель

346. Рудавська Г. Підвищення антиоксидантної активності відновлених напоїв антистресової дії / Г. Рудавська, І. Хахалева // Товари і ринки. – 2018. - № 2. - С. 133-138. P/2044  
сухі суміші, вільнорадикальне окислення, екстракт цикорію
347. Сідлецький В. М. Використання тензорного аналізу в автоматизованій системі управління процесом дефекосаурації / В. М. Сідлецький, П. С. Гладюк // Цукор України. – 2017. - № 2. – С. 32-38. P/745
348. Совершенствование способа известково-углекислотной очистки диффузионного сока свеклосахарного производства / В. О. Городецкий, Р. С. Решетова, И. Н. Лысый, Н. М. Даишева, С. О. Семенихин // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 67-70. P/226  
прогрессивная дефекация, карбонизация, очищенный сок
349. Современные системы фильтрации от компании Hobra-Skolnik // Напитки : технологии и инновации. – 2017. - №1. – С. 60-62. P/688  
технологии фильтрации, производство фильтровального оборудования
350. Тера Ж. Л. Грузинское виноделие : секреты квеври и современных технологий в каждом бокале / Ж. Л. Тера // Напитки : технологии и инновации. – 2017. - №1. – С. 26-28. P/688  
молодой завод GIUAANI и современное оборудование
351. Терзієв С. Г. Дослідження гідравлічних і масообмінних процесів при мікрохвильовому екстрагуванні кави / С. Г. Терзієв, Є. В. Левтринська // Харчова промисловість. – 2017. – Вип. 21. – С. 127-134. P/1870
352. Тюрікова І. С. Дослідження технологічних параметрів створення ферментованих напоїв із рослинної сировини / І. С. Тюрікова // Наук. вісн. Полтавськ. ун-ту екон. і торгівлі. Сер. Технічні науки. – Полтава : ПУЕТ, 2016. - №1. – С. 45-54. P/1484  
багаторівнева інтегрована система автоматизації процесу сокоочистки
353. Старовойтова С. О. Перспективи використання пробіотичних мікроорганізмів з таназною активність як основи продуктів функціонального харчування і бактеріотерапевтичних препаратів / С. О. Старовойтова // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 86-91. P/1870

354. Фалик Т. Про нього складають пісні. Пивна історія Львова – очима пивовара / Т. Фалик // Пиво : технології та інновації. – 2018. - №1. – С. 74-75. Р/409  
історія пивоварення, пивоварення, пробіотики, таназна активність

355. Харандюк Т. В. Інтенсифікація технології зброджування сусла у високогустинному пивоварінні : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Т. В. Харандюк. – К., 2018. – 21с. 713088 К 663

356. Хробатенко О. В. Товарознавче оцінювання якості томатних соків / О. В. Хробатенко // Вісник Львівського торговельно-економічного університету : збір. наук. пр. Сер. Технічні науки. – Львів, 2016. – Вип. 17. – С. 111-113. Б 18197 339

#### Спиртова та виноробна промисловість

357. Басюк Д. І. Тенденції розвитку виноградарсько-виноробної галузі України / Д. І. Басюк // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 3. – С. 103-112. С 21323 663

358. Білько М. В. Удосконалення технології червоних столових вин підвищеної біологічної цінності / М. В. Білько, О. В. Циганкова // Харчова пром-сть. – 2017. – Вип. 21. – С. 74-81. Р/1870  
столові вина : Сіра, Санджовезе, Пти Вердо

359. Бліщ Р. О. Дослідження якості горілок на мінеральній воді / Р. О. Бліщ // Вісник Львівського торговельно-економічного університету : зб. наук. пр. Сер. Технічні науки. – Львів, 2016, вип. 17. – С. 94-98. Б 18197 339

360. Бондаренко С. А. Системне забезпечення стійкого інноваційного розвитку виноробних підприємств. – О. : ІПРЕЄД НАНУ, 2018. – 566с. 712860R 663

361. Бондаренко С. А. Теоретико-методологічні засади системного забезпечення стійкого інноваційного розвитку виноробних підприємств : автореф. дис. ... д-ра екон. наук / С. А. Бондаренко. – О., 2018. – 40с. 712887 К 663

362. Боярчук Я. А. Інноваційна технологія виробництва спирту з крахмалевмісної сировини : автореф. дис. ... канд. екон. наук / Я. А. Боярчук. – К., 2016. – 20с.

К 122605 663

363. Вакарчук Л. Технология производства мистеля повышенного качества / Л. Вакарчук, Г. Лященко, И. Прида // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 1-2. – С. 30-32. Р/688

Производство купажного компонента (мистеля) для приготовления специальных напитков и вин

364. Губенко Н. Ю. Сучасні тенденції у розвитку спиртової та цукрової промисловості України. – 2018. - № 3. – С. 42-43. Р/745

365. Дистилляты из винограда : промышленное производство винных дистиллятов в Украине : есть ли перспективы? // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 1-2. – С. 44-45. Р/688

производство вина и крепких алкогольных напитков на основе виноградного спирта

366. Дроздова Т. А. Исследование процессов ферментативного созревания тиража шампанского при термических обработках / Т. А. Дроздова, М. В. Мишин, О. Р. Таланян // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 81-83. Р/226

367. Дубинка Д. Наливка как искусство. Новый крафтовый тренд : рецепты, вкусы, сочетания с едой / Д. Дубинка // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 3-4. – С. 100-103. Р/688

вишневая, малиновая, мятная, банановая, дубовая наливки

368. Зуб Н. О. Удосконалення технології спиртової бражки з використанням електрохімічно активованої води : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Н. О. Зуб. – К., 2018. – 21с. К 130182 663

369. Игристые вина : праздник только начинается! // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 1-2. – С. 18-21. Р/688

Рекламное агенство WeWinetgroup, нацеленное на повышение культуры потребления вина, а также категории игристого вина по уровню остаточного сахара : Брют натюр, Экстра брют, Брют, Экстра сухое, Сухое, Полусухое и Сладкое.

370. Качество по-итальянски от Gortani : емкости и акратофоры из нержавеющей стали, передовые технологии для виноделия и не только // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - №3-4. – С. 54-55. P/688
371. Купчук І. М. Обґрунтування технологічної схеми та конструктивної реалізації вібраційного подрібнення сировини спиртового виробництва : автореф. дис. ... канд. ... техн. наук / І. М. Купчук. – Вінниця, 2017. – 20с. K 125279 621.9
372. Куц А. М. Энергозберігаюча технологія спиртової бражки / А. М. Куц // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т. 22. - №1. – С. 225-232. C 21110 663
373. Лагидзе Т. Грузия – винная страна / Т. Лагидзе // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 1-2. – С. 23-24. P/688  
история виноделия
374. Лапіна Н. В. Технологія виробництва гіркої настоянки / Н. В. Лапіна // Наукові праці НУХТ. – 2016. – Т. 22. - №1. – С. 219-224. C 21110 663
375. Лесли Ф. Качественное вино нуждается в контроле температуры при его производстве / Ф. Лесли // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 3-4. – С. 40-42. P/688  
зависимость качества вина от дрожжевой активности в процессе изготовления напитка
376. Луканин А. Критерии определения возраста коньячных спиртов / А. Луканин // Напитки : технологии и инновации. – 2017. - №1. – С. 54-57. P/688
377. Мелешко К. Виноделие в Грузии : древние традиции + инновации от профессионалов «А-Профи» / К. Мелешко // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - №3-4. – С. 36-38. P/688
378. Мелешко К. Робимо ставку на виробництво плодово-ягідних вин і медових напоїв / К. Мелешко // Садівництво та виноградарство : технології та інновації. – 2018. - № 3-4. – С. 22-27. P/806
379. Мелешко К. Фермерское хозяйство «Куринь» : от хорошего виноградника – до великолепного вина / К. Мелешко // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 3-4. – С. 44-47. P/688  
десертные и крепленные вина и вермуты, настоянные на степных травах.

380. Наливка как искусство. Новый крафтовый тренд : рецепты, вкусы, сочетания с едой // Напої : технології та інновації. – 2018. - № 3-4. – С. 100-103.  
P/688

торговая марка Zelena Mavka

381. Никонов О. И. Разработка усовершенствованной установки для розлива игристых напитков / О. И. Никонов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 93-98.  
P/226

шампанское, установка для розлива вин, цикл сброса давления

382. Полный ассортимент продуктов из гуммиарабика и их применение в виноделии для достижения стабильности и органолептического баланса // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 1-2. – С. 25-28.  
P/688

383. Прессы WILLMES : производительность, универсальность и надежность // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - №3-4. – С. 56-58.  
P/688

384. Производство винными дрожжами H2S в процессе брожения // Садівництво та виноградарство. – 2018. - № 3-4. – С. 78-80.  
P/806  
новые винные дрожжи

385. Процан Н. В. Удосконалення технології спиртової бражки з жита : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Н. В. Процан. – К., 2018. – 23с.  
713079 663

386. Рідкоус В. В. Визначення бродильної активності дріжджів за спиртом рефрактометричним методом / В. В. Рідкоус // Наукові праці НУХТ. -2018. – Т. 24. - №4. – С. 178-184.  
714125 В 663  
етиловий спирт

387. Стеценко Д. О. Автоматизоване керування брагоректифікаційною установкою на основі інтелектуальних алгоритмів : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Д. О. Стеценко. – К., 2017. – 20с.  
К 124348 663

388. Стеценко Д. О. Розробка системи автоматизованого інтелектуального керування процесом виробництва спирту / Д. О. Стеценко // Наукові праці НУХТ.- К., 2016. - Т. 22. - № 6. – С.35-43.  
С 21415 663

389. Разработка усовершенствованной установки для розлива игристых напитков / О. И. Никонов, С. Б. Бережной, Н. Н. Белина, В. С. Рубан, В. Л. Кегелес // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №2-3. – С. 93-95.  
P/226

390. Рацебуржинская Ю. Закарпатские традиции производства фруктовых дистиллятов – скоро в массовом производстве / Ю. Рацебуржинская // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 3-4. – С. 82-84. P/688  
производство крепких напитков, торгова марка «Палиночка»

391. Стратегии снижения содержания сульфитов в вине. Какие альтернативы? Биологический аспект, биозащита и предшествующие брожению этапы винодельческого процесса // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - №3-4. – С. 68-73. P/688

392. Tapé Wine : технологическая укупорка, используемая в мире вина : идеальный союз технологических инноваций, элегантности и персонализации // Напитки : технологии та инновации. – 2018. - № 1-2. – С.44-45. P/688  
технология укупорки Tapé Wine

393. Храпов А. А. Влияние вязкости вина на на кристаллообразование при внесении битартрата калия / А. А. Храпов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. P/226  
помутнение виноградных вин, стабильность вина, катионы кальция

#### Рибна промисловість

394. Баль-Прилипко Л. Пищевая и биологическая ценность черноморской травяной креветки  *Palaemon adspersus*  / Л. Баль Прилипко, С. Лебский // Продовольча індустрія АПК. – 2018. - № 5. – С. 28-31. P/238

394. Голембовська Н. Січені рибні напівфабрикати з додаванням нетрадиційної сировини / Н. Голембовська // Продовольча індустрія АПК. – 2018. - № 4. – С. 14-18. P/238  
прісноводна риба, короп, насіння чіа та льону, рибні котлети

395. Інтенсивні технології в аквакультурі : навч. посіб. / Р. В. Кононенко, П. Г. Шевченко, В. М. Кондратюк, І. С. Кононенко. – Херсон, 2016. – 492с. P/238  
риборозведення 711901 R 63

396. Кравченко М. Кінетика процесу сушіння рибного концентрату із атерини чорноморської / М. Кравченко // Товари та ринки. – 2017. - № 1. – С. 131-137. P/2044  
новітні технології харчових продуктів



397. Кравченко М. Ф. Перспективи використання дрібних азово-чорноморських риб у технологіях харчових концентратів / М. Ф. Кравченко, І. П. Данилюк // Харчова промисловість. – 2017. - № 21 – С. 27-31. P/1870
398. Максимова С. И. Использование хитозана в технологии пищевых продуктов из водных биоресурсов / С. И. Максимова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - №2-3. – С. 35-39. P/226
399. Менчинська А. А. Удосконалення технології рибних паст підвищеної біологічної цінності : автореф. дис. ... канд. техн. наук / А. А. Менчинська. – О., 2018. – 23с. 713237 К 664
400. Монахова Ю. Б. Определение фальсификации масла криля рыбьим жиром и синтетическим маслом с использованием спектроскопии ЯМР13С / Ю. Б. Монахова, Б. Дилль // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 108-111. масло криля, рыбий жир, спектроскопия P/226
401. Получение биологически ценных ингредиентов из морских звезд различными способами гидролиза / Е. В. Шадрин, С. Н. Максимова, А. Хелинг, Т. Гримм // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. - №5-6. – С. 92-94. P/226  
тепловой гидролиз, ферментативный гидролиз
402. Пономаренко С. Ю. Технологические свойства льда для охлаждения морепродуктов, полученного на основе полиэлектролитных комплексов хитозана / С. Ю. Пономаренко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - №2-3. – С. 40-43. P/226
403. Сидоренко О. Споживчі властивості акули катран (*Squalus acanthias*) / О. Сидоренко, Н. Боліла, Р. Дончевська // Товари і ринки. – 2018. - № 3. – С. 57-65. P/2044
404. Технологічне обладнання та лінії для переробки водних біоресурсів : навч. посіб. / Ю. Г. Сухенко та ін.. – К. : ЦП \*Компринт\*, 2015. – 253с. P 356268 66
405. Федорова Д. Технологічні аспекти корекції запасу сухих риборослинних напівфабрикатів / Д. Федорова // Товари і ринки. – 2018. - № 3. – С. 66-77. P/2044

406. Федорова Д. В. Обґрунтування вибору рослинної сировини для виробництва сухих рибо-рослинних напівфабрикатів /Д. В. Федорова // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 6-15. P/1870

407. Федорова Д. В. Ресурсозберігаючі технології риборослинних напівфабрикатів для харчової промисловості : автореф. дис. ... докт. техн. наук. – К., 2018. – 44с. K 130145 63

408. Федорова Д. Технологічні аспекти використання фаршів із дрібних риб / Д. Федорова // Товари і ринки. – 2017. - №1. – С. 162-173. P/2044

409. Шерман М. І. Біологічні основи рибогосподарської експлуатації оселедцевих Дніпровсько-Бузької гирлової системи : наук. монографія / І. М. Шерман, П. С. Кутіщев, К. М. Гейна. – Херсон : Видавець Грінь Д. С., 2016. – 208с. 711965 R 63

риборозведення

#### Пакувальна промисловість

410. Бут О. Картонная упаковка – универсальная платформа для инноваций : многофункциональная картонная упаковка / О. Бут // Мир продуктов. – 2018. - № 5. – С. 34-36. P/1230

411. Бут О. Надежно, безопасно, эффективно / О. Бут // Мир упаковки. – 2018. - № 5. – С. 18-19. P/1230

системы замыкания упаковки EL-ZIP

412. Видимое будущее – за ПЭТ-упаковкой : развитие рынка ПЭТ-упаковки для напитков // Мир упаковки. – 2018. - № 5. – С. 30-33. P/1230

413. Генце Г. Эффективное производство пепперони / Г. Генце // МБ. Мясной бизнес. – 2018. - № 11. – С. 45-46. P/1708

оболочки колбас

414. Дослідження ефективності і роботи пневмопривода з функцією рекуперації енергії в пристроях пакувального обладнання / О. М. Горчакова та ін. // Харчова промисловість. – 2016. - № 20. – С. 153-160. P/1870

415. Дубинка Д. «Пак Экспо-2018» : тенденции упаковки для ягод, фруктов и продуктов их переработки // Напитки : технологии и инновации. – 2018. - № 3-4. – С. 88-91. P/688
416. Костін В. Б. Шляхи зниження витрат повітря при транспортуванні ПЕТ-пляшок / В. Б. Костін, Н. І. Ковальова, Н. М. Романченко // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 135-140. P/1870
417. Кривопляс–Володіна Л. О. Оптимізація компоновки пакувальних технологічних ліній / Л. О. Кривопляс- Володіна // Харчова промисловість. – 2016. - № 19. – С. 100-104. P/1870
418. Кривопляс-Володіна Л. О. Основи вибору технологічного обладнання в пакувальних лініях харчових виробництв / Л. О. Кривопляс-Володіна // Наукові праці НУХТ. – К., 2016. – Т. 22. - № 6. – С. 140-150. С 21415 663
419. Лидер в отрясли – только с OVENBASE : инновационная упаковка для запекания // Мир продуктов. – 2016. - №7. – С. 30-31. P/1694
420. Буратова Е. В. Использование кукумари при получении м'ясних колбас / Е. В. Буратова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 2-3. – С. 31-34. P/226
421. Методологія проектування пакувальних машин на основі мехатронних модулів / О. М. Горчаков та ін. // Харчова промисловість. – 2016. - № 19. – С. 105-111. P/1870
422. Никонов О. И. Усовершенствованная машина для нанесения этикеток на стеклянную тару / О. И. Никонова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - № 1. – С. 65-67. P/226
423. Розробка математичної моделі для визначення продуктивності роботизованих пакетоформуєчих ліній / М. В. Якимчук, О. М. Горчакова, С. В. Токарчук, Г. Р. Валіулін // Харчова промисловість. – 2017. - № 22. – С. 128-134. P/1870
424. Упаковка с Марамакс : картонные изделия и упаковка для любых задач // Мир упаковки. – 2018. - № 5. – С. 44-45. P/1230  
картонная упаковка изделий ООО «Марамакс»

425. Татарченко И. И. Характеристика производственного процесса и оборудования участка упаковки листового абака и табачной жилки / И. И. Татарченко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 2017. - №1. – С. 61-64.  
P/226

426. Трофименко А. Из рук человека в «руку» работа : тенденции развития рынка систем автоматизации / А. Трофименко // Мир упаковки. – 2018. - № 5. – С. 46-48.  
P/1230

427. Факторы эволюции рынка : развитие рынка гибкой упаковки // Мир упаковки. – 2018. - № 5. – С. 20-22.  
P/1230  
машины и оборудование для производства гибкой упаковки

428. Шульга О. Їстивна плівка як фактор збереження якості помадних цукерок / О. Шульга // Товари і ринки. – 2017. - №1. – С. 120-127.  
P/2044

Представлено результати дослідження помадних цукерок у їстівній плівці, яка складається з плівкоутворювача, пластифікатора, гідрофобної складової та розчинника.

429. Якимчук М. В. Вакуумні захоплю вальні пристрої в пакувальних машинах (деякі особливості застосування) / М. В. Якимчук, О. М. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна // Упаковка. – 2017. - №1. – С. 39-42.  
P/938

430. Якимчук М. В. Дослідження енерговитрат у піднімально-опускних механізмах пакетоформувальних машин / М. В. Якимчук, А. П. Беспалько // Харчова промисловість. – 2017, вип. 21. – С. 164-171.  
P/1870

#### Використана література :

Каталоги та картотеки ДНТБ України 2015-2018 роки.

Електронний каталог ДНТБ України 2015-2018 роки.

Укладач : Іванова Л. Д.