



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА
БІБЛІОТЕКА УКРАЇНИ

ІНФОРМАЦІЙНО-БІБЛІОГРАФІЧНИЙ ВІДДІЛ

*Бібліографічний
список № 6891*

УДК 664

КОНДИТЕРСЬКА ПРОМИСЛОВІСТЬ

*Монографії,
журн. статті,
автореф. дис.
2018–2020 рр.*

*109 назв укр.
та рос. мовами*

Київ – 2020

У бібліографічному списку, підготовленому ДНТБ України, подано огляд літератури з питань нових харчових технологій та обладнання кондитерської промисловості.

В бібліографічний список включені бібліографічні описи книг, журнальних статей та авторефератів дисертацій за 2018–2020 роки.

Цільове призначення покажчика – допомога студентам, спеціалістам і робітникам, практична діяльність котрих пов'язана з кондитерською промисловістю.

Твори друку, які мають спеціальні шифри (наприклад Р/601), 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

Загальні питання

1. Гармонізація національного законодавства щодо маркування харчової продукції із стандартами ЄС / Н. Олексієнко, В. Оболкіна, О. Владинюк, І. Чернега // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 42–44. P/238
2. Загальні технології харчових виробництв [Електронний ресурс] : лабораторний практикум / уклад. : Т. Г. Осьмак ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 55 с.

Кондитерська промисловість

3. Бойко Р. О. Мережеві структури при керуванні складними організаційно–технічними (технологічними) системами / Р. О. Бойко // Харчова промисловість. – 2019. – № 25. – С. 117–123. P/1870
4. Будник А. В. Упаковка та етикетка як предмет колекціонування / А. В. Будник, О. В. Чуєва // Упаковка. – 2019. – № 5 (132). – С. 47–49. P/673
5. Бут О. Воплощение идеи. Картонная упаковка с цифровой печатью HP Indigo / О. Бут // Мир упаковки. – 2019. – № 2. – С. 24–25. P/1694
6. Бут О. Экспертные решения. Комплексные решения для кондитерской промышленности / О. Бут // Мир упаковки. – 2019. – № 2. – С. 42–43. P/1694
7. Використання зернової глюканвмісної сировини в технології піноподібних борошняних кондитерських виробів / К. Г. Іоргачова // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С. 81–87. P/2247
8. Влияние натуральных биокорректоров на формы связи влаги и хранимость кондитерских изделий с медом / Родионова Н. С., Попов Е. С., Климова Е. А., Дьяков А. А. // Пищевая промышленность. – 2019. – №11. – С. 16–19.
9. Вплив виноградних порошків на реологічні властивості тіста та показники якості здобного печива / Т. М. Брикова // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 33–38. P/2247

10. Все о начинках для кондитерской промышленности // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 9. – С. 30–31. P/235
11. Выскубова Е. Н. Влияние интегрированной системы менеджмента на повышение качества продукции и конкурентоспособности предприятия кондитерской отрасли / Выскубова Е. Н., Баранова Е. И., Бажина Т. П. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 110–113.
12. Галиш В. Сорбційні властивості лігноцелюлозних відходів переробки цукрової тростини / В. Галиш, Б. Пасальський, Н. Чикун // Товари і ринки. – 2019. – № 4. – С. 40–46. P/2044
13. Городиська О. В. Технологія кондитерської глазури з використанням продуктів переробки виноградногo жмиху : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / Городиська Олена Володимирівна ; МОН України, Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі.– Харків, 2019. – 22 с. 717239 К 663
14. Гук П. Тенденции в кондитерской промышленности / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 2. – С. 39–42. P/2355
15. Деколоранты сахара – новая функциональная группа технологических вспомогательных средств / Беяева Л. И., Остапенко А. В., Лабузова В. Н., Сысоева Т. И. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2018. – № 4. – С. 33–36.
16. Джурук Н. І. Конкурентоспроможність українських кондитерських підприємств на західноєвропейському ринку / Н. І. Джурук // Економіка та держава. – 2020. – № 7. – С. 171–176. P/1829
17. Дітріх І. Кокосове борошно як нетрадиційна сировина для виготовлення кексу спеціального призначення / І. Дітріх, В. А. Приступа // Харчова промисловість. – 2018. – № 24. – С. 24–31. P/1870
18. Дорожкіна К. В. Маркетингове управління органічним виробництвом на прикладі закритого акціонерного товариства "Житомирські ласощі" / К. В. Дорожкіна // Агросвіт. – 2020. – № 16. – С. 50–56. P/2114

19. Дорохович А. М. Традиційні та нового покоління цукри та цукрозамінники, доцільність їх використання при виробництві кондитерських виробів / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 28–31. P/2355
20. Дорохович В. В. Одержання безглютенових вафельних листів із гречаного борошна шляхом мікрохвильового оброблення / В. В. Дорохович, С. І. Літвінчук, В. Є. Носенко // Харчова промисловість. – 2018. – № 23. – С. 49–54. P/1870
21. Дослідження безпеки виноградних порошків як альтернативи какаопорошку у кондитерській глазури / О. В. Городиська // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С. 64–70. P/2247
22. Екологічна упаковка для харчових продуктів (від теорії до практики) / С. Б. Вербицький, К. В. Копилова, О. Б. Козаченко, Т. С. Вербова // Упаковка. – 2019. – № 4. – С. 30–34. P/673
23. Задорога А. Вітчизняна "кондитерка" нарощує експорт, а внутрішнє споживання продукції меншає / А. Задорога // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1–2. – С. 26–27.
24. Задорога Н. Гуміарабик для кондитерських виробів / Н. Задорога // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1–2. – С. 10.
25. Easyline: компактна кондитерська лінія для малих і середніх виробництв // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 1. – С. 42. P/2355
26. Использование функционального сырья в производстве желейного мармелада / Крылова Э. Н., Савенкова Т. В., Кондратьев Н. Б. [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 4. – С. 54–57.
27. Інноваційний погляд на виробництво пряників / В. Оболкіна, О. Кирпіченкова, І. Крапивницька, Н. Олексієнко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 2. – С. 20–22. P/2355
28. К вопросу оценки скорости процессов влагопереноса в сырцовых пряниках для управления их сохранностью / Кондратьев Н. Б., Савенкова Т. В., Руденко О. С. [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 11. – С. 64–67.

29. Как продлить срок годности мучных кондитерских изделий / В. И. Оболкина, Н. В. Алексеенко, И. А. Кропивницкая, А. В. Федонюк // Мир продуктов. – 2019. – № 2. – С. 24–26. P/1694
30. Камбулова Ю. В. Наукове обґрунтування технологій кондитерських виробів пониженого цукровмісту і енергетичної цінності з пінною і драглеподібною структурою : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / Юлія Вікторівна Камбулова ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ, 2019. – 37 с. 716686 К 664
31. Клітковина з какао у кондитерських виробках // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11–12. – С. 18.
32. Ковинева Н. Ласощі на всі смаки та можливості формуючого обладнання / Н. Ковинева // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 9–10. – С. 24–25.
33. Коли точність приносить вигоду! Промислове обладнання від компанії TREIF // Мир продуктов. – 2019. – № 1. – С. 50–52. P/1694
34. Кондитерские ленточные печи // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 9. – С. 40–41. P/2355
35. Кондратьев Н. Б. К вопросу оценки факторов сохранности пряников с фруктовой начинкой / Н. Б. Кондратьев, К. В. Федорко, Э. Н. Крылова // Техника и технология пищевых производств. – 2019. – Т. 49, № 3. – С. 397–405.
36. Корнацький А. Упаковка цукерок – це мистецтво / А. Корнацький // Упаковка. – 2020. – № 1. – С. 38–40. P/673
37. Косянчук В. Новий стандарт ISO 22000:2018 / В. Косянчук // Мир продуктов. – 2019. – № 1. – С. 40–43. P/1694
38. Кравченко М. Кондитерські мастики з гліцерином : реологічні характеристики / М. Кравченко, Л. Рибчук // Товари і ринки. – 2019. – № 2. – С. 87–97. P/2044
39. Кравченко М. Новітні технології марципанових паст / М. Кравченко, Л. Рибчук // Товари і ринки. – 2019. – № 3. – С. 105–109. P/2044

40. Кравченко М. Свойства поверхности сахарных паст / М. Кравченко, С. Шаповал, Л. Рыбчук // Товары і ринки. – 2018. – № 4. – С. 124. P/2044
41. Кравченко М. Хімічний склад кондитерських бобових паст / М. Кравченко, Л. Рыбчук, М. Перепелиця // Товары і ринки. – 2020. – № 3. – С. 115–122. P/2044
42. Кривошей В. М. Упаковка для харчових продуктів : заборонити не можна дозволити / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2020. – № 1. – С. 24–27. P/673
43. Крисюк І. П. Інноваційні пропозиції для впровадження комплексних дієтичних добавок при цукровому діабеті та хелікобактеріозі шлунка / І. П. Крисюк, О. О. Гудкова, С. Г. Шандаренко // Наука та інновації . – 2019. – № 5. – С. 37–42. P/1928
44. Kutmakaуа – найкраще обладнання для заварного тіста // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 6. – С. 41. P/2355
45. Литвиненко Є. Шлях до Піднебесної: освоємо китайський ринок кондитерської продукції / Є. Литвиненко // Управління якістю. – 2019. – № 2. – С. 76–79.
46. Лопушинська О. В. Особливості управління маркетинговою діяльністю на підприємствах кондитерської галузі при здійсненні ЗЕД / О. В. Лопушинська, Я. Г. Панова, А. О. Стовба // Економічний форум. – 2020. – № 1. – С. 98–103. P/2329
47. Магомедов Г. О. Оценка качества желеиногo мармелада с различным углеводным составом / Магомедов Г. О., Плотникова И. В., Магомедов М. Г., Трощенко В. В // Известия вузов. Пищевая технология. – 2018. – № 1. – С. 69–73.
48. Мазукабсова Э. В. Комплексный подход к выбору рецептурных компонентов при разработке фруктово–шоколадной глазури с повышенной пищевой ценностью / Мазукабсова Э. В., Линовская Н. В., Святославова И. М. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2018. – № 5–6. – С. 67–72.
49. Мазур Л. С. Удосконалення технології льодяникової карамелі спеціального призначення аморфної та аморфно–пористої структури : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук / Мазур Л. С. ;

50. Малевська. М. Усе в шоколаді. Про виробництво вітчизняного крафтового шоколаду / М. Малевська // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11–12. – С. 12–13.
51. Маслов Ю. Печи J4 и формовочное оборудование Padovani для выпечки крекеров / Ю. Маслов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 6. – С. 38–39. Р/2355
52. Масообмінні процеси і обладнання мікробіологічних виробництв [Електронний ресурс] : метод. рекомендації до вивч. дисц. та викон. лабораторних робіт для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 133 "Галузеве машинобудування" освіт.-проф. програми "Обладнання харчових та біотехнологічних виробництв" ден. форми навч. / уклад.: О. О. Губеня, Л. В. Марцинкевич; Нац. ун-т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 62 с.
53. Мистецтво приготування круасанів з обладнанням Kumkaya // Пекарня та кондитерська. – 2020. – № 1. – С. 17.
54. Мокряков А. Обзор рынка замороженных хлебобулочных кондитерских полуфабрикатов Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4. – С. 18–23. Р/2355
55. Мокряков А. Обзор рынка шоколада и шоколадных кондитерских изделий Украины в период 2016–2019 гг. / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 10. – С. 18–21. Р/2355
56. Молочный сахар – перспективный продукт для получения печенья пониженной сладости / Плотникова И. В., Магомедов Г. О., Полянский К. К. [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 11. – С. 56–59.
57. Ніжна випічка з обладнанням KUMKAYA // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 7–8. – С. 32.
58. Новое направление для кондитерского бизнеса // Мир продуктов. – 2019. – № 3. – С. 12–13. Р/1694
59. Обладнання "Кумкая" – найкраща ідея для хлібопекарського та кондитерського бізнесу // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4. – С. 38–39. Р/2355

60. Обладнання Kumkaea для виробництва бісквітів // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 7. – С. 43. P/2355
61. Оболкіна В. Використання борошна із солоду пшениці при створенні технології здобного печива оздоровчого призначення / В. Оболкіна, А. Скрипко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, №3. – С. 187–196.
62. Оболкіна В. Сучасні технології нового асортимету борошняних кондитерських виробів / В. Оболкіна // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 3–4. – С. 16–18. P/238
63. Оболкіна В. І. Комплексні суміші емульгаторів і стабілізаторів для кондитерських виробництв / В. І. Оболкіна, Л. С. Букшина, В. С. Гурєєва // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1–2. – С. 8–9.
64. Оборудование для изготовления песочного печенья // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 6. – С. 36–37. P/2355
65. Оборудование для слоеного теста // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 1. – С. 30–31. P/2355
66. Оптимизация дозировок сахарозаменителей при производстве шоколада с пребиотическими свойствами / Красин П. С., Черных И. А., Калманович С. А., Красина И. Б. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2018. – № 4. – С. 57–61.
67. Оптимизация рецептурного состава и показателей качества кремовой кондитерской массы с использованием крахмальной патоки / Магомедов Г. О., Плотникова И. В., Шевякова Т. А., Плотников В. Е. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 50–54.
68. Передовое оборудование для вашего бизнеса // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 2. – С. 34–35. P/2355
69. Перспективы применения клетчатки из какао для кондитерских изделий // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 6. – С. 24–25. P/2355
70. Пілюгіна І. С. Технологія маршмелоу з використанням солюбілізованих речовин і рослинних добавок антоціанової природи : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / Пілюгіна Інна Сергіївна; МОН України,

71. Плужникова П. А. Влияние фруктовых компонентов на качество и пищевую ценность кексов с амарантовой мукой / Плужникова П. А., Егорова Е. Ю // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 46–50.
72. Половцева А. А. Использование кукурузной, рисовой и амарантовой муки в рецептуре безглютеновых кексов / А. А. Половцева, О. Н. Наумцев, А. В. Борисова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2020. – № 1. – С. 48–51.
73. Притульська Н. Маркування харчових продуктів: новели українського законодавства / Н. Притульська, Д. Антюшко, В. Осика // Товари і ринки. – 2019. – № 3. – С. 5–14. P/2044
74. Разработка рецептуры мармелада с использованием гречишного меда / Магомедов Г. О., Магомедов М. Г., Лобосова Л. А., Петухова Е. И. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 5–6. – С. 50–52.
75. Решетова Р. С. Обоснование технологической схемы получения жидкого сахара из полупродуктов свеклосахарного производства / Решетова Р. С., Боганцева О. Ю. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 5–6. – С. 38–41.
76. Романченко Н. М. Доцільність використання солоду житнього ферментованого в технології кексів / Н. М. Романченко, А. В. Риндін, О. С. Павлюченко // Харчова промисловість. – 2019. – № 25. – С. 40–45. P/1870
77. Саїд О. В. Підвищення ефективності комплексної терапії хворих на цукровий діабет 2-го типу на фоні надмірної маси тіла : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. мед. наук : [спец.] 14.01.28 "Клінічна фармакологія" / Саїд Олена Валентинівна ; МОЗ України, Одес. нац. мед. ун-т. – Одеса, 2019. – 24 с. 723259 К 61
78. Семченко М. В. Перспективы производства меда и его использования в технологии пищевых продуктов / Семченко М. В., Жунева Л. С., Милентьева И. С. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 18–20.

79. Синбіотичні добавки в технології вафельних виробів / К. Г. Іоргачов [та ін.] // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 1. – С. 19–25. P/2247
89. Соловйова О. Забезпечення охорони праці в ПТУ № 27 м. Генічеська за професією кухар–кондитер / О. Соловйова // Безпека життєдіяльності. – 2019. – № 5, трав. – С. 25–26. P/1764
90. Структурно–механические свойства кондитерских глазурей на основе заменителей масла какао / Баранова З. А., Красина И. Б., Тарасенко Н. А., Васильева Е. Н. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 82–85.
91. TASYLINE – компактна кондитерська лінія для малих і середніх виробництв // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 7–8. – С. 22.
92. Тенденции в мировой кондитерской промышленности // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 32. P/2355
93. Технология безглютеновых вафельных изделий на основе нетрадиционных видов растительного сырья / Корнева О. А., Дунец Е. Г., Полозюк Т. Г. [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 5–6. – 44–47.
94. Технологія борошняних кондитерських виробів : методичні вказівки та завдання для самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо–професійною програмою "Готельно–ресторанна справа" зі спеціальності 241 "Готельно–ресторанна справа" галузі знань 24 "Сфера обслуговування" (денної та заочної форм навчання) / Львів. торг.–екон. ун–т ; уклад. : О. Я. Давидович, Н. С. Палько. – Львів : Вид–во Львів. торг.–екон. ун–ту, 2020. – 120 с. 724547 R 664
95. Технология затяжного печенья функционального назначения с использованием технического сырья / Т. Н. Лазарева, С. Я. Корячкина, И. М. Жаркова, Ю. Ф. Росляков // Известия вузов. Пищевая технология. – 2020. – № 1. – С. 44–47.
96. Тістоприготування пряників з обладнанням Kumkaya // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 9. – С. 42–43. P/2355
97. Тренды в кондитерской промышленности // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4. – С. 32–34. P/2355

98. Тренды на зарубежных рынках кондитерских изделий // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 6. – С. 30. P/2355
99. Удосконалення технології зефіру біло–рожевого з використанням харчової добавки "Магнетофуд"/ І. В. Цихановська, О. В. Александров, Н. С. Кайда // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 186–203.
100. Упаковка з усіх континентів // Упаковка. – 2019. – № 5. – С.28–29. P/673
101. Фактори, що впливають на строки придатності до споживання кондитерських виробів / В. І. Оболкіна, Н. В. Олексієнко, І. О. Крапивницька, Л. С. Букшина // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 5. – С. 27–30. P/2355
102. Чорна А. І. Маркетингові дослідження споживчих переваг придбання кондитерських виробів з їстівним покриттям / А. І. Чорна, А. Ю. Роботько // Харчова промисловість. – 2019. – № 25. – С. 53–58. P/1870
103. Шевченко А. О. Удосконалення технології діабетичних хлібобулочних виробів, збагачених функціональними інгредієнтами : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : [спец.] 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / Шевченко Анастасія Олександрівна ; МОН України, Харківський держ. ун–т харчування та торгівлі. – Харків, 2018. – 20 с. 714048 К 664
104. Шибунько С. Вітчизняне кондитерське обладнання / С. Шибунько // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1–2, січ.–лют. – С. 6–7.105.
105. Шульга О. С. Наукове обґрунтування та розроблення технології біодеградабельного їстівного покриття для кондитерських і хлібобулочних виробів : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня д-ра техн. наук : спец. 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / Шульга Оксана Сергіївна ; МОН України, Нац. ун–т харчових технологій. – Київ, 2019. – 43 с. 717280К 621.7
106. Якимів М. Кондитерський декор: смачно і красиво / М. Якимів // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11–12. – С. 25.

107. Якимів М. Навіть кондитерку ми зробим корисною / М. Якимів // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 9–10. – С. 14–15.

108. Якою має бути упаковка // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 7–8. – С. 37.

109. Янчик М. В. Розроблення технології кондитерських напівфабрикатів з рослинними порошками та крему заварного на їх основі : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / Янчик Марія Володимирівна ; МОН України, Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2019. – 22 с. 715650 К 664

Використані джерела

Каталоги ДНТБ України. 2018-2020 рр.

Електронні каталоги інших бібліотек. 2018-2020 рр.

Укладач : Іванова Л. Д.