



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА  
БІБЛІОТЕКА УКРАЇНИ

*ІНФОРМАЦІЙНО-БІБЛІОГРАФІЧНИЙ ВІДДІЛ*

*Бібліографічний  
список № 6902*

УДК 664

**Обладнання та технології  
молочних підприємств**

Книги,  
журн. статті,  
автореф. дис.

2018-2020 рр.

64 назви укр. та  
рос. мовами

Київ – 2020

У бібліографічному списку, підготовленому ДНТБ України, подано огляд літератури з питань нових харчових технологій та обладнання молочної промисловості, розробки нових видів харчових продуктів.

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

Цільове призначення – допомога студентам, спеціалістам і робітникам, практична діяльність котрих пов'язана з харчовою 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](mailto:gntb@gntb.gov.ua)

1. Аверчева Н. О. Підвищення якості молока як основа конкурентоспроможності продукції на Європейському ринку / Н. О. Аверчева // Агросвіт. – 2019. – № 22. – С. 19–29. P/2114
2. Антиокислювальні властивості олій, отриманих з різних сортів виноградного насіння / Є. О. Котляр, Н. А. Ткаченко, К. С. Здоренко, І. Г. Радзієвська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 187–196.
3. Басс О. О. Удосконалення технології морозива із заміниками цукру : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : [спец.] 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Басс Оксана Олександрівна ; МОН України, Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2019. – 22 с. K 721075 663
4. Белинская А. П. Майонез збалансованный по составу полиненасыщенных жирных кислот / А. П. Белинская // Масложировой комплекс. – 2019. – № 1. – С. 43–44. P/1832
5. Биоразлагаемые съедобные пленки на основе крахмала / Лукин Н. Д., Ананских В. В., Шлеина Л. Д., Родионова А. В. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 11. – С. 13–15.
6. Болгова Н. Використання екстракту листя волоського горіха у технології плавлених сирів / Н. Болгова, К. Кревсун // Технічні науки та технології = Technical sciences and technologies. – 2019. – № 3. – С. 219–225. P/1125
7. Бреус Н. М. Інформаційна технологія моделювання рецептур морозива : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.13.06 "Інформаційні технології" / Бреус Наталія Миколаївна ; МОН України, Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2019. – 25 с. 720189 К 004
8. Василевська Н. Л. Сир фета / Н. Л. Василевська, Л. В. Васецька, Г. Є. Поліщук // Мир продуктів. – 2019. – № 5. – С. 24–26. P/1694
9. Висоцька І. Безпечність продукції на первинному виробництві молока: від контролю показників до контролю процесів / І. Висоцька // Управління якістю. – 2019. – № 12. – С. 60–70.
10. Висоцька І. Нові вимоги до безпечності та якості молока / І. Висоцька // Мир продуктів. – 2019. – № 6. – С. 33–35. P/1694

11. Вплив технологічних чинників на структурно–механічні та технологічні властивості напівфабрикатів із сиру кисломолочного / Н. Гринченко, П. Пивоваров, О. Гринченко // Технічні науки та технології = Technical sciences and technologies. – 2018. – № 2. – С. 204–215. P/1125
12. Гармашева І. Л. Біологічні властивості ентерококів і лактококів, ізольованих з традиційних кисломолочних продуктів України / І. Л. Гармашева, Н. К. Коваленко, Л. Т. Олещенко // Мікробіологічний журнал. – 2020. – Т.82, № 1. – С. 22–32. P/732
13. Гранкина–Золотарева В. Интеллектуальная упаковка / В. Гранкина–Золотарева // Мир упаковки. – 2019. – № 4. – С. 22–26. P/1694
14. Долматова О. И. микроструктурные особенности пшеничной клетчатки и цитрусовых волокон и применение их в сметанных продуктах / Долматова О. И., Гребенщиков А. В., Дошина А. В. // Известия вузов. пищевая технология. – 2019. – № 11. – С. 25–27.
15. Дослідження особливостей виморожування води в морозиві з крохмальною патокою / Г. Є. Поліщук // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13. – № 2. – С. 71–77. P/2247
16. Евдокимов Н. С. Влияние термической обработки на антиоксидантную активность ингредиентов композиционной смеси для плавленых сыров / Евдокимов Н. С., Калманович С. А., Иванова Т. Н. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 4. – С. 23–27.
17. Жири у виробництві харчової продукції : монографія / Л. З. Шильман, І. В. Сімакова, Н. В. Камсуліна [та ін.] ; за заг. ред. Л. З. Шильмана. – Суми : Унів. кн., 2019. – 278 с. P 358466 664
18. Заєць Н. А. Концепція використання водоочисного електродіалізного обладнання при нештатних ситуаціях на харчових виробництвах / Н. А. Заєць, В. М. Штепа // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 160–169.
19. Захаров В. В. Інтенсифікація мембранних процесів очищення нанофільтраційного пермеату молочної сироватки : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.12 "Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв" / Захаров Володимир Володимирович ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ, 2019. – 22 с. 720573 К 66

20. Исследование показателей качества козьего молока как сырья для функциональных продуктов питания / Ушакова Ю. В., Макарова С. Ю., Забелина М. В. [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 50–54.
21. Інновації молокопереробної галузі [Електронний ресурс] : лабораторний практикум для здобувачів освітнього ступеня "Магістр" спец. 181 "Харчові технології" освіт.–проф. програми "Технології зберігання, консервування та переробки молока" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. В. Грек, О. О. Красуля ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 87 с.
22. Інноваційне обладнання галузі (Обладнання і молокопереробних виробництв) [Електронний ресурс] : метод. рекомендації до вивч. дисц. та викон. лабораторних робіт для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 133 "Галузеве машинобудування" освіт.–проф. програми "Інжиніринг харчових виробництв" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. М. Чепелюк, О. В. Ковальов, С. О. Удодов, І. Г. Бабанов ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 104 с.
23. Інноваційне обладнання молокопереробних підприємств : підручник / І. Г. Бабанов, О. М. Гавва, О. І. Бабанова [та ін.] ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : Інкос, 2019. – 718 с.
24. Касянчук В. Показники безпечності у виробництві молокопродуктів: періодичність контролю та законодавчі норми / В. Касянчук // Управління якістю. – 2020. – № 2. – С. 58–62. P/1413
25. Качество кефирного продукта, обогащенного растительными пищевыми добавками / Горлов И. Ф., Сложенкина М. И., Скачков Д. А. [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – № 11. – С. 20–24.
26. Коломієць О. П. Оцінка системи управління економіко–технологічними процесами виробництва та переробки молока в Херсонській області / О. П. Коломієць // Агросвіт. – 2018. – № 8. – С. 57–62. P/2114
27. Кравченко Л. Залог успеха молочной отрасли – качественное молоко / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2019. – № 6. – С. 24–27. P/1694
28. Кравченко Л. Кефиры бывают разные / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2019. – № 4. – С. 22–25. P/1694

29. Кравченко, Л. Молочное, натуральное, здоровое : тренд здорового питания в разрезе рынка молочной продукции / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2018. – № 5. – С. 28–30. P/1694
30. Кравченко Л. Он, как и прежде, – на высоте! Тренды развития масложирового рынка / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2019. – № 1. – С. 28–30. P/1694
31. Кривошей В. Упаковка для харчових продуктів: заборонити не можна дозволити / В. Кривошей // Упаковка. – 2019. – № 4. – С. 48–49. P/673
32. Кузнецова І. О. Важкі метали у дитячих молочних сумішах / І. О. Кузнецова // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, № 3. – С. 98–99. P/2044
33. Ланженко Л. Продукування ароматичних речовин і вуглекислотного газу лакто–і біфідобактеріями / Л. Ланженко // Продовольча індустрія АПК. – 2018. – № 1. – С. 18–23. P/238
34. Логістичні системи молокопереробних підприємств [Електронний ресурс] : метод. рек. до вивч. дисц., провед. практ. занять та викон. контрол. роботи для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 181, освіт.–проф. програми "Технології зберігання, консервування та переробки молока" ден. та заоч. форм навч. / уклад.: А. В. Тимчук; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 37 с.
35. Марченко Л. А. Интенсификация очистки сточных вод предприятий молочной промышленности / Марченко Л. А., Боковикова Т. Н. // Известия вузов. Пищевая промышленность. – 2019. – № 4. – С. 98–102.
36. Матюхов Д. В. Применение мембран в технологии добывания растительных масел / Д. В. Матюхов // Масложировой комплекс. – 2019. – № 2. – С. 41–43. P/1832
37. Менеджмент якості та безпеки молочних і молоковмісних продуктів [Електронний ресурс] : метод. рекомендації до вивч. дисц. та викон. курсової роботи для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 181 "Харчові технології", освіт.–проф. програми "Технології зберігання, консервування та переробки молока" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. В. Кочубей–Литвиненко; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 36 с.

38. Мерзлов С. В. Управління якістю та безпечністю під час виробництва йогурту з апіпродуктами / С. В. Мерзлов, Т. В. Рудакова // Наука та інновації. – 2018. – Т. 14, № 6. – С. 24–57. P/1928
39. Методи оптимізації процесів виробництва молочних та молоковмісних продуктів [Електронний ресурс] : метод. рекомендації до вивч. дисц. та викон. контрол. роботи для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 181 "Харчові технології" освіт.–проф. програми "Технології зберігання, консервування та переробки молока" ден. та заоч. форм навч. / уклад.: О. О. Онопрійчук; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 22 с.
40. Міркевич Р. М. Автоматизоване управління виробництвом молочних продуктів з підсистемою оперативного–календарного планування : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. канд. техн. наук : спец. 05.13.07 "Автоматизація процесів керування"/ Міркевич Роман Миколайович. ; Нац. ун–т харч. технологій. – Київ, 2019. – 19 с. 716459 К 658
41. Мясоєдов О. Підвищення економічної ефективності очищення стічних вод молокопереробних підприємств: сучасний погляд на проблему / О. Мясоєдов // Екологія підприємства. – 2020. – № 10. – С. 56–60.
42. Наумов Р. Споживча упаковка харчової продукції: функції, характеристики, матеріали / Р. Наумов // Управління якістю. – 2020. – № 2. – С. 52–57.
43. Непомняща А. Від молочного джерела сунічними полями – до брендів йогуртів / А. Непомняща // Ягідник. – 2019. – № 2. – С. 30–33. P/1117
44. Олсматс К. Упаковка та управління ланцюгами поставок / К. Олсматс // Упаковка. – 2019. – № 3. – С. 30–31. P/673
45. Основи технології консервування та зберігання молочних і молоковмісних продуктів [Електронний ресурс] : метод. рекомендації до вивч. дисц. та провед. практич. занять для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" освіт.–проф. програми "Харчові технології та інженерія" ден. форми навч. / уклад. : О. В. Кочубей–Литвиненко, Т. Г. Осьмак, О. О. Басс ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 28 с.
46. Оценка целесообразности разработки и внедрения на потребительский рынок нового вида молочной продукции функционального

- назначения / Илларионова В. В., Вербицкая Е. А., Зубакова Е. Е. [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 106–110.
47. Писків С. Розподіл нітратів після сепарування молока / С. Писків, М. Кухтин, Т. Лісовська // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 13–16. P/238
- Попко О. В. Маркетингове дослідження світового ринку молочної продукції та місця України в ньому / О. В. Попко // Академія економічних наук України. Вісник економічної науки України. – 2019. – № 1. – С. 106–113. P/1542
48. Почему нужна качественная упаковка // Мир упаковки. – 2019. – № 3. – С. 28–30. P/1694
49. Проектирование рецептур творожных масс с использованием шрота расторопши и плодоовощного сырья / Л. А. Рыльская, Т. В. Бархатова, М. М. Борисова, А. А. Кушнерева // Известия вузов. Пищевая технология. – 2020. – №1. – С. 37–39.
50. Проектування молокопереробних підприємств з основами САПР [Електронний ресурс] : лабораторний практикум для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" освіт.–проф. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : А. Г. Пухляк, Т. Г. Осьмак, У. Г. Кузьмик ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 111 с.
51. Пшенична Т. И. Розроблення технології комплексного перероблення молока на концентрати білково–ягідні : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. канд. техн. наук : спец. 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Пшенична Тетяна Володимирівна ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ, 2019. – 21 с. 721006К 63
52. Розподіл нітратів після сепарування молока / С. Писків, М. Кухтин, Т. Лісовська // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 13–16. P/238
53. Розробка рецептури сиркового десерту "Слоненя" з використанням харчової добавки "Магнетофуд" / О. В. Александров, І. В. Цихановська, Н. С. Кайда, В. В. Салаш // Наукові праці



- Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 169–179.
54. Свирида Е. Молочная страна / Е. Свирида // Пищевые технологии и оборудование = Food Technologies & Equipment. – 2019. – № 3. – С. 6–11.
55. Смачна подорож світом із морозивом Laska // Мир продуктів. – 2019. – № 4. – С. 34–36. P/1694
56. Технології сирів та продуктів молокозмісних сирних [Електронний ресурс] : метод. рекомендації до вивч. дисц. для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" освіт. – проф. програми "Харчові технології та інженерія" ден. форми навч. / уклад. : О. О. Красуля ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 14 с.
57. Тимчук А. В. Логістичні системи молокопереробних підприємств [Електронний ресурс] : конспект лекцій для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 181 "Харчові технології", освіт.–проф. програми "Технології зберігання, консервування та переробки молока" ден. та заоч. форм навч. / А. В. Тимчук ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 45 с.
58. Упаковка для харчових продуктів: заборонити не можна дозволити // Упаковка. – 2019. – № 5 (132). – С. 39–41. P/673
59. Устименко І. М. Наукове обґрунтування складу сметанного продукту / І. М. Устименко, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – 267–275.
60. Устименко І М Удосконалення технологій молокозмісних продуктів шляхом використання харчових емульсій : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. канд. техн. наук : спец. 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Устименко Ігор Миколайович ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ, 2019. – 21 с. 717699 К 63
61. Цена творога // Пищевые технологии и оборудование = Food Technologies & Equipment. – 2019. – № 4. – С. 8–11.
62. Чорна Т. М. Маркетингові дослідження попиту молока питного та його якості / Т. М. Чорна, А. І. Чорна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 3. – С. 223–233.

63. Экспресс–метод определения йодного числа в жирах и маслах / Мартовщук В.И., Мартовщук Е.В., Лобанов А.А. [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 101–104.
64. Янчик М. В. Дослідження впливу пакування на якість кисломолочного сиру впродовж зберігання / М. В. Янчик, А. І. Маринін, М. В. Мазур // Стандартизація, сертифікація, якість. – 2019. – № 4. – С. 60–69.

P/1204

### Використані джерела

Каталоги ДНТБ України. 2018-2020 рр.

Електронні каталоги інших бібліотек. 2018-2020 рр.

Укладач : Іванова Л. Д.