



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА
БІБЛІОТЕКА УКРАЇНИ

ІНФОРМАЦІЙНО-БІБЛІОГРАФІЧНИЙ ВІДДІЛ

Бібліографічний
список № 6908

УДК 664

*Обладнання та технології м'ясної
промисловості*

Книги, журнальні статті та
автореферати дисертацій
2018–2020 рр.

58 назв укр. та рос. мовами

Київ – 2020

У бібліографічному списку, підготовленому ДНТБ України, подано огляд літератури з нових харчових технологій та обладнання м'ясної промисловості, розробки нових видів харчових продуктів, проектування і реконструкцій підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

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 м'ясною 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

1. Андреева О. Ароматизатори Symrise для варених ковбас / О. Андреева // М'ясна індустрія. – 2020. – № 1. – С. 12.
2. Андреева О. Ароматизатори Symrise для м'ясопереробної промисловості / О. Андреева // М'ясна індустрія. – 2019. – № 5–6. – С. 20.
3. Бабков Я. І. Продуктивність, обмін речовин та якість м'яса у гібридних свиней за дії кормової добавки "Бетаїн" : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. канд. с.–г. наук : [спец.] 06.02.02 / Бабков Ярослав Ігорович ; Нац. ун–т біоресурсів і природокористування України. – Київ, 2019. – 21 с.
4. Баль–Прилипко Б. Дослідження якості готових м'ясних снєків / В. Леонова Б. Баль–Прилипко, К. Прилипко // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 1–2. – С. 7–12. P/238
5. Білоквмісна сировина регіонального виробництва в технології м'ясомісткої варено–копченої ковбаси / Н. Божко, В. Тищенко, В. Пасічний, Р. Ревенко // Технічні науки та технології. – 2019. – № 2. – С. 145–153. P/1125
6. Вакуумна упаковка – тривале зберігання продукції // М'ясна індустрія. – 2019. – № 7–8. – С. 34.
7. Васильков В. В. Багатокритеріальний вибір обладнання для формування котлетних виробів / В. В. Васильков, О. М. Чепелюк, О. О. Чепелюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 105–115.
8. Влияние биодеградабельной полимерной упаковки на качество мясных продуктов / Белоглазова К. Е., Ульянин А. А., Горневская А. Д., Рогожин А. А. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 4. – С. 57–60.
9. Вплив харчової добавки "Магнетофуд" на фізико–хімічні показники та функціонально–технологічні властивості модельних фаршів з яловичини / І. В. Цихановська, Л. А. Скуріхіна, В. В. Євлаш, Л. Ф. Павлоцкая // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, № 2. – С. 87–96. P/2247

10. Гавва О. М. Обладнання для формування транспортних пакетів / О. М. Гавва, Н. В. Кулик // Упаковка. – 2020. – № 1. – С. 54–58.
P/673
11. Гибкая упаковка со специальными свойствами. Улучшение оптических свойств гибкой упаковки // Мир упаковки. – 2019. – № 2. – С. 22–23.
P/1694
12. Горбач О. Я. Розробка технології варених ковбасних виробів з комплексом тваринних білків і харчових волокон : автореф. дис. на здоб наук. ступеня канд. техн. наук : [спец.] 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Горбач Олександр Ярославович ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ, 2019. – 22 с.
721087 К 63
13. Дослідження властивостей сосисок подовженого терміну зберігання з включенням лейцину та хітозану / Л. В. Пешук, О. Я. Горбач, І. Г. Радзієвська, Т. М. Іванова // Харчова промисловість. – 2018. – № 24. – С. 63–69.
P/1870
14. Дослідження впливу використання натуральних і штучних оболонки на мікробіологічну стабільність і вологовмістність варених ковбасних виробів у процесі зберігання / В. М. Пасічний, А. І. Маринін, Ю. В. Желуденко, С. П. Задкова // Харчова промисловість. – 2018. – № 24. – С. 49–54.
P/1870
15. Дослідження мікробіологічної стабільності пастеризованих сосисок з використанням гемового заліза / М. М. Полумбрик, В. М. Пасічний, Т. О. Хорунжа, О. О. Мороз // Харчова промисловість. – 2019. – № 26. – С. 51–56.
P/1870
16. Дослідження морфології поверхні варених ковбас, виготовлених із колагеновим білковим препаратом "Білкозин" / В. М. Пасічний, Є. О. Котляр, М. М. Полумбрик [та ін.] // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 73–79.
P/2247
17. Дослідження органолептичних показників при довготривалому дозріванні м'яса яловичини / В. М. Пасічний, Д. В. Гармаш Н. Е. Лободіна, Р. А. Кривобік // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 217–224.

18. Екологічні знаки на упаковках // Екологічна безпека підприємства. – 2019. – № 1. – С. 137–146. P/263
19. Использование вторичного сырья пивоваренного производства в технологии полукопченых колбасных изделий / Мурзагалиева Д. В., Григорян Л. Ф., Храмова В. Н. [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 54–57.
20. Інноваційне обладнання галузі (Обладнання м'ясопереробних 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.
21. Інноваційні технології переробки тваринницької сировини та виробництва харчових продуктів : навч. посіб. / [В. П. Славов та ін.] ; за наук. ред. В. П. Славова та О. В. Коваленко ; Житомир. нац. агрокол. ун-т. – Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2019. – 355 с.
22. IFFA 2019: к оптимизации производства. Цифровые технологии в области мясопереработки и упаковки // Мир упаковки. – 2019. – № 2. – С. 16–18. P/1694
23. Ковальов Д. В. Соціально-економічна складова та напрями відродження галузі вівчарства у Херсонській області / Д. В. Ковальов // Агросвіт. – 2019. – № 23. – С. 42–48. P/2114
24. Комплексная анаэробно-аэробная биологическая очистка сточных вод мясокомбинатов / Н. М. Соколенко, М. В. Островка, Э. В. Рубан [и др.] // Экология и промышленность. – 2019. – № 2. – С. 34–41. P/1911
25. Коник Н. В. Исследование влияния пробиотика "бацелл" на качество и безопасность колбасы из баранины / Коник Н. В., Шутова О. А., Ахмеров Р. Р. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 107–110.
26. Власенко І. Крафтова технологія сирокочених ковбас / І. Власенко, Т. Семко // Товари і ринки. – 2019. – № 2. – С. 97–107. P/2044

27. Кривошей В. М. М'ясна продукція та її пакування / В. М. Кривошей // Упаковка. – 2020. – № 1. – С. 28–30. P/938
28. LEIRAflat – екологічна упаковка для термоформувальних машин // М'ясна індустрія. – 2019. – № 7–8. – С. 30–31.
29. Малевська М. Виробництво варених ковбасних виробів / М. Малевська // М'ясна індустрія. – 2019. – № 1–2. – С. 6–8.
30. Моделювання взаємодії ножів кутера з м'ясною сировиною / В. В. Чудов, О. В. Батраченко, Н. В. Філімонова, С. О. Філімонов // Вісник Хмельницького національного університету. Технічні науки. – 2018. – № 6. – С. 48–52. P/1055* "Г"
31. Мясные продукты с растительными добавками для здорового питания / Васюкова А. Т., Славянский А. А., Мошкин А. В. [и др.] // Пищевая промышленность. – 2019. – №10. – С. 15–19.
32. Надійність, універсальність, інноваційність пакувального обладнання Sealpac // М'ясна індустрія. – 2019. – № 7–8. – С. 28.
33. Нескуба, О. О. Визначення параметрів теплового оброблення ковбаси вареної «Лікарська» в універсальній термокамері / О. О. Нескуба, О. М. Чепелюк, О. О. Чепелюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2018. – Т. 24, № 2. – С. 146–155.
34. Оцінка якості варених ковбас з харчовою композицією / О. П. Фурсік, І. М. Страшинський, В. М. Пасічний, О. В. Кочубей–Литвиненко // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 80–88. P/2247
35. Паска М. З. Експрес метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / М. З. Паска, О. Б. Маслійчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 181–186.
36. Пешук Л. Якість варених ковбасних виробів з добавкою "Рекорд–75" / Л. Пешук // Товари і ринки. – 2019. – № 1. – С. 104–108. P/2044
37. Полумбрик М. М. Удосконалення технології варених ковбас з використанням композицій на основі тваринного білка "Білкозин" : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : [спец.] 05.18.04

- "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Полумбрик Манефа Миколаївна ; МОН України, Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2019. – 24 с. 717691 К 63
38. Просте та універсальне обладнання // М'ясна індустрія. – 2019. – № 7–8. – С. 41.
39. Пшенична клітковина з пектином гарбуза у технології варених ковбас / Ю. Сухенко, М. Муштрук, Л. Корець, В. Дудченко // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 37–41. P/238
40. Ремізова Ю. О. Вплив мікроклімату на гомеостаз організму свиней, продуктивність та якість свинини : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. с.-г. наук : [спец.] 06.02.04 / Ремізова Юлія Олександрівна ; Нац. акад. аграр. наук України, Ін-т свинарства і агропром. вир-ва. – Полтава, 2019. – 20 с. 718785 К 63
41. Розробка комплексної харчової добавки на основі тваринної та рослинної сировини для м'ясних продуктів / В. Ю. Сухенко, О. А. Штонда, Н. М. Сосько, Л. М. Шевчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 226–232.
42. Розробка рецептури варено-копченої ковбаси на основі м'яса мускусної качки / В. М. Пасічний, Н. В. Божко, В. І. Тищенко, Є. О. Котляр // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 4. – С. 102–108. P/2247
43. Савинок О. М. Визначення функціонально-технологічних властивостей яловичини на основі аналізу цифрових кольорових зображень зразків м'язової тканини / О. М. Савинок, Н. Г. Азарова // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 3. – С. 88–95. P/2247
44. Савчук І. М. Уміст важких металів у свинині за використання в раціонах тритикале / І. М. Савчук // Агроекологічний журнал. – 2018. – № 4. – С. 72–77. P/1590
45. Салата В. З. Теоретичне та експериментальне обґрунтування гігієнічних критеріїв оцінки безпечності яловичини за холодильного зберігання : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня д-ра ветеринарних наук : [спец.] 16.00.06 "Гігієна тварин та ветеринарна санітарія" (212 "Ветеринарна гігієна, санітарія і експертиза") / Салата Володимир

- Зеновійович ; МОН України, Сумський нац. аграр. ун–т, Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, Державний науково–контрольний ін–т біотехнології і штамів мікроорганізмів. – Суми, 2019. – 40 с. 715026 К 61
46. Сімонова І. І. Удосконалення технології напівкопчених ковбас з використанням сочевиці та пряно–ароматичних рослин : автореф. дис. на здоб.наук. ступеня канд. техн. наук : [спец.] 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Сімонова Ірина Іллівна ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ, 2018. – 20 с. 712822 К 63
47. Смоляр В. Заходи з упровадження сімейних ферм в Україні / В. Смоляр // Техніка і технології АПК. – 2018. – № 5. – С. 13–16. P/2292
48. Старосельська А. Л. Комплексна оцінка якості та безпеки ковбасних виробів і напівфабрикатів січених : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. ветеринарних наук : [спец.] 16.00.09 "Ветеринарно–санітарна експертиза" / Старосельська Анастасія Леонідівна ; МОН України, Сумський нац. аграр. ун–т, Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів, Державний науково–контрольний ін–т біотехнології і штамів мікроорганізмів. – Суми, 2018. – 23 с. К 129341 63
49. Столяр В. Концептуальні аспекти створення малих відгодівельних ферм ВРХ / В. Столяр // Техніка і технології АПК. – 2018. – № 2. – С. 27–29. P/2292
50. Сухенко В. Вплив принципів "петлі якості" при виробництві варено–копчених ковбас з використанням нетрадиційної сировини / В. Сухенко, Л. Тищенко, О. Жосан // Продовольча індустрія АПК. – 2018. – № 5. – С. 41–43. P/238
51. Техніко–технологічні рішення сімейної ферми, адаптованої до вимог ЄС, з відгодівлі 25 голів молодняка великої рогатої худоби / В. Кравчук, С. Постельга, В. Смоляр, Л. Калмишева // Техніка і технології АПК. – 2018. – № 4. – С. 7–13. P/2292
52. Технології харчової безпеки для якісної їжі // М'ясна індустрія. – 2019. – № 3–4. – С. 9.

53. Українське снекове обладнання, що немає бюджетних аналогів // М'ясна індустрія. – 2019. – № 9–10. – С. 11.
54. Філімонова Н. В. Вплив обробки тиском на структурно–механічні та органолептичні властивості готових ковбасних виробів / Н. В. Філімонова, С. О. Філімонов, О. В. Батраченко, В. В. Орел // Вісник Черкаського державного технологічного університету. – 2019. – № 3. – С. 163–169. P/1308
55. Фурсік О. П. Удосконалення технології варених ковбасних виробів з використанням білоквмісних композицій : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : [спец.] 05.18.04 "Технологія м'ясних, молочних продуктів і продуктів з гідробіонтів" / Фурсік Оксана Петрівна ; МОН України, Нац. ун–т харчових технологій. – Київ, 2020. – 25 с. 725413 К 63
56. Хайдер А. М. Удосконалення технології м'ясних продуктів з використанням м'яса перепелів : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. канд. техн. наук : [спец.] 05.18.04 / Аль–Хашімі Хайдер Мохаммед Тахер ; Нац. ун–т харч. технологій. – Київ, 2019. – 21 с. 717658 К 63
57. Характеристика амінокислотного складу білка пшеничної клітковини з пектином гарбуза як добавки до варених ковбас / Л. Корець, Т. Лебська, Ю. Сухенко, М. Муштрук // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 20–23. P/238
58. Шеремета В. Сучасна сімейна ферма з відгодівлі великої рогатої худоби, адаптована до вимог ЄС / В. Шеремета, В. Кравчук, В. Смоляр // Техніка і технології АПК. – 2018. – № 7. – С. 12–16. P/2292

Використана література :

1. Каталоги ДНТБ України. 2018–2020 рр.
2. Електронні каталоги інших бібліотек. 2018–2020 рр.

Укладач : Іванова Л. Д.