



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА
БІБЛІОТЕКА УКРАЇНИ

ІНФОРМАЦІЙНО-БІБЛІОГРАФІЧНИЙ ВІДДІЛ

*Бібліографічний
список № 6898*

УДК 664

Обладнання та технології
хлібопекарних підприємств

Книги,
журн. статті,
автореф. дис.

2018–2020 рр.

75 назв укр.
та рос. мовами

Київ – 2020

УДК 664

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

1. Безгин М. В. Комплекс технических решений по совершенствованию технологического оборудования войскового хлебопечения для камбуза надводных кораблей // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 5–6. – С. 91–95.
2. Бут О. Хлеба нового поколения / О. Бут // Мир продуктов. – 2019. – № 1. – С. 10–11. P/1694
3. Використання подрібненого насіння білого льону у виробництві хлібобулочних виробів / Г. М. Андронович // Харчова промисловість. – 2018. – № 24. – С. 33–39. P/1870
4. Використання сушених морквяних вичавків в технології пшеничного хліба для людей старших вікових груп / А. М. Грищенко // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 1. – С. 98–105. P/2247
5. Волошин Ю. Н. Использование природного растительного адаптогена в технологии хлебобулочных изделий / Ю. Н. Волошин, М. М. Жемухова, Е. Ю. Доренская // Известия вузов. Пищевая технология. – 2020. – № 1. – С. 18–20.
6. Вопросы переходного периода. Применение пластиковой тары для хлебобулочной продукции // Мир продуктов. – 2019. – № 2. – С. 20–21. P/1694
7. Вплив активованої плазмою води на процеси черствіння і безпечність зернового хліба / Пивоваров О. А., Миколенко С. Ю., Гезь Я. В., Щербаков С. Р. // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 100–107. P/2247
8. Вплив борошна знежиреного насіння олійних культур і топінамбура на черствіння житнього хліба / Н. В. Пашова, Г. І. Волощук, В. В. Фоменко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 204–216.
9. Герасимова Э. О. Криогенные технологии в хлебопечении / Герасимова Э. О., Лабутина Н. В. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 6–9.
10. Денисова Н. Використання добавок безглютенового борошна в технології виробництва хлібобулочних виробів / Н. Денисова,

- М. Зінюк, Н. Буяльська // Технічні науки та технології = Technical sciences and technologies. – 2019. – № 3. – С. 234–240. P/1125
11. Денисова Н. Використання зброженого яблучного соку в технології виробництва житньо–пшеничного хліба / Н. Денисова, А. Гаркава, Н. Буяльська // Технічні науки та технології = Technical sciences and technologies. – 2019. – № 2. – С. 129–136. P/1125
12. Дослідження впливу порошку топінамбура на вміст цукрів у хлібі житньому заварному / Г. І. Волощук, А. О. Ярковий, Б. М. Полуцька [та ін.] // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 3. – С. 253–263.
13. Дробот В. І. Борошно сорго у технології безглютенового хліба / В. І. Дробот, Ю. С. Приходько, Г. О. Бережна // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 208–214.
14. Дробот В. І. Перспектива збагачення безглютенових хлібобулочних виробів казеїном / В. І. Дробот, Ю. С. Сорочинська, А. М. Грищенко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 117–124.
15. Дробот В. І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва : навч. посіб. / В. І. Дробот. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Київ : ПрофКнига, 2019. – 580 с.
16. Дулька О. С. Удосконалення технології хлібного квасу з використанням підготовленої води та нового штаму дріжджів : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.05 "Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння" / Ольга Стерпнівна Дулька ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ, 2019. – 21 с. 721097 К 663
17. Дурбалова Н. І. Інноваційно–інвестиційний вектор розвитку хлібопекарських підприємств / Н. І. Дурбалова // Економіка харчової промисловості. – 2019. – Т. 11, № 3. – С. 66–72. P/2286
18. Елисеєва Л. Г. Формирование показателей качества и пищевой ценности пшеничного хлеба с применением муки киноа / Елисеєва Л. Г., Жиркова Е. В., Кокорина Д. С. // Известия вузов. Пищевая промышленность. – 2019. – С. 35–38.

19. Житньо–пшеничний хліб: традиції та сучасність // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019.– № 3. – С. 20–21. P/2355
20. Заморожування хлібобулочних виробів, і не тільки // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11–12. – С. 27.
21. Зі світу по хлібу // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 6. – С. 22–23. P/2355
22. Использование безглютеновой гречневой муки в производстве хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / Вершинина О., Гончар В. В., Росляков Ю. Ф., Тычина А. В. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 35–38.
23. Использование микроводоросли спирулины в сочетании с зерновыми в рецептуре хлеба из пшеничной муки / Ю. А. Летяго, О. А. Грязнова, А. А. Грязнов Р. И. Белкина // Известия вузов. Пищевая технология. – 2020. – № 1. – С. 24–26.
24. Использование полисахаридов ксантана и трагаканта в технологии хлебобулочных изделий / Шишканов А. А., Кожушко С. Ю., Рысмухамбетова Г. Е. [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 41–45.
25. Исследование эффективности влияния овощных пищевых добавок на процесс активации хлебопекарных прессованных дрожжей / Корнен Н. Н., Калманович С. А., Лукьяненко М. В., Вершинина О. Л., Федосеева О. В., Викторова Е. П. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – №4. – С. 43–46.
26. Ковальова В. П. Розробка технології виробництва борошна із заданими показниками якості : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.02 "Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів, олійних і луб'яних культур (технічні науки)" / В. П. Ковальова; Одес. нац. акад. харч. технол. – Одеса, 2019. – 20 с. 720862 К 664
27. Кравченко Л. Хлеб и здоровое питание? Мировые тренды здорового питания в сегменте мучных изделий / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2019.– № 2. – С. 36–38. P/1694
28. Ліскова Д. Нові інгредієнти ремісничих хлібів / Д. Ліскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 3. – С. 22–23. P/2355

29. Маїс: не хлібом єдиним. А й фруктами та горіхами // Орешник. Технології и інновації. – 2019. – № 1–2. – С. 12–13.
30. Маслов Ю. 1–я хлебопекарная печь J4 в Новой Зеландии / Ю. Маслов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 10. – С. 38–39. P/2355
31. Маслов Ю. Уникальное решение для пекарей: линия для выпечки подового пшеничного хлеба / Ю. Маслов // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 5. – С. 40–41. P/2355
32. Махинько В М. Наукове обґрунтування та розроблення технології високобілкових хлібних виробів для споживачів з підвищеною потребою у макронутрієнтах : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / Махинько Валерій Миколайович ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ, 2019. – 36 с. 719533 К 664
33. Махинько В. М. Хлібні вироби з підвищеним вмістом білка / В. М. Махинько, А. В. Сажина, С. О. Рибалко // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 2. – С. 53–57. P/1334
34. Мистецтво формування смаку хліба // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019.– № 5.– С. 22–23. P/2355
35. Михонік Л. Технологія безглютенового хліба з використанням заквасок спонтанного бродіння / Л. Михонік, І. Гетьман // Товари і ринки. – 2019. – № 1. – С. 95–100. P/2044
36. MIWE ORBIT – нова зірка на горизонті хлебопекарних технологій // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 7–8. – С. 30–31.
37. MITLK – довготермінове зберігання без втрат якості // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4.– С. 35.
38. Мокряков А. Обзор рынка пшеничного хлеба и булок Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 18–22. P/2355
39. Мокряков А. Обзор рынка ржанных и ржано–пшеничных хлебобулочных изделий Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 3. – С. 16–19. P/2355

40. "Немецкое качество по литовской цене". «Хлебопекарское оборудование компании Dovaina // Мир продуктов. – 2019. – № 2. – С. 14–16. P/1694
41. Нова зірка на горизонті хлібопекарських технологій // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 9. – С. 36–37. P/2355
42. Нові можливості для виготовлення натурального якісного хліба // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 7. – С. 32–34. P/2355
43. Овсянникова Л. К. Новітні аспекти використання зерна проса при виробництві хліба / Л. К Овсянникова // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 1. – С. 66–73. P/2247
44. Нюансы замораживания хлебобулочных изделий // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4. – С. 28–29. P/2355
45. Обладнання "Кумкая" – найкраща ідея для хлібопекарського та кондитерського бізнесу // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4. – С. 38–39. P/2355
46. Оценка пищевой ценности хлебопекарных смесей и зернового хлеба на их основе / Алехина Н. Н., Пономарева Е. И., Жаркова И. М. [и др.] // Известия вузов. Пищевая промышленность. – 2019. – № 1. – С. 10–14.
47. Пахомська О. В. Впровадження системи НАССР у виробництві хлібобулочних виробів / О. В. Пахомська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 4. – С. 217–224.
48. Пахомська О. В. Науковий підхід до створення хлібобулочних виробів функціонального призначення / О. В. Пахомська // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 276–283.
49. Пашова Н. Вплив солі на перебіг процесів у житніх заварках та хлібі / Н. Пашова, Ю. Йовенко, Г. Волощук // Продовольча індустрія АПК. – 2018. – № 5. – С. 19–22. P/238
50. Питання вмісту солі в хлібобулочних výroбах // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 8. – С. 28–30. P/2355

51. Под брендом здорового образа жизни. Улучшенная упаковка Pure Food // Мир продуктов. – 2019. – № 2. – С. 54–55. P/1694
52. Промышленная хлебная линия RONDO ARTISANA // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 34–35. P/2355
53. Професійне обладнання Kumkaуа для приготування тіста житньо–пшеничного хліба // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 40–41. P/2355
54. Профессиональное оборудование Kumkaуа для приготовления теста ржано–пшеничных изделий // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 3. – С 36–37. P/2355
55. Разработка технологии хлеба повышенной пищевой ценности с добавкой цельнозерновых семян сафлора / Куценкова В. С., Неповинных Н. В., Гринёв В. С. [та ін.] // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 4. – С. 36–40.
56. Рынок замороженного хлеба в мире растет // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4. – С. 24. P/2355
57. Сердце линии. Концептуальные решения J4 для производства формового хлеба // Мир продуктов. – 2019. – № 1. – С. 14–16. P/1694
58. Степанькова Г. В. Кваліметрична оцінка якості хліба пшеничного з використанням шроту зародків вівса та макухи зародків кукурудзи / Г. В. Степанькова, С. Г. Олійник, О. Г. Шидакова-Каменюка // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 233–242.
59. Станкова Н. Встановлення технологічних режимів виробництва хліба із замороженого тіста із однозернянки, збагаченого борошном топінамбура / Н. Станкова, Ц. Гогова, Л. Парамоненко // Харчова наука і технологія. – 2018. – Т. 12, вип. 2. – С. 108–112. P/2247
60. Сучасні аспекти використання рослинної сировини для гальмування псування хлібобулочних виробів зниженої вологості / К. Г. Іоргачова, Н. Ю. Соколова, О. В. Макарова, Л. В. Гордієнко // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 125–134.

61. Теоретичні передумови створення борошняної суміші для виробництва хліба / Сильчук Т. А., Фурманова Ю. П., Зуйко В. І., Тупиця Я. Я. // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 1. – С. 53–54. P/1334
62. Технології хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] : метод. рекомендації до викон. курсової роботи для здобувачів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" освіт.–проф. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : В. І. Дробот, О. А. Білик, Ю. В. Бондаренко, Л. А. Михонік ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 30 с.
63. Технологічний ефект використання фосфатидних концентратів у виробництві хлібобулочних виробів / Л. М. Бурченко // Харчова промисловість. – 2018. – № 24. – С. 41–47. P/1870
64. Технологія виготовлення житньо–пшеничного хліба на заквасках із використанням перцю болгарського сухого / О. Савченко, М. Лемеш, Д. Гунько // Технічні науки та технології = Technical sciences and technologies. – 2018. – № 4. – С. 230–237. P/1125
65. Топінамбур та борошно насіння олійних культур у хлібі хворих на діабет / А. Гаврецький, А. Поваляєв, Г. Волощук, Н. Пашова // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 3–4. – С. 26–28. P/238
66. Фалендиш Н. О. Особливості виробництва органічного хліба з використанням конопляного борошна / Н. О. Фалендиш, І. М. Зінченко, М. С. Блаженко // Харчова промисловість. – 2019. – № 25. – С. 8–13. P/1870
67. Филонова Н. Н. Разработка рецептуры хлеба с использованием пайзовой муки для повышения качества хлебобулочных изделий / Филонова Н. Н., Яценко С. В., Садыгова М. К. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 44–47.
68. Формування хліба з гнучкою хлібною лінією // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4. – С. 36–37. P/2355
69. Хлебопекарная печь, которая думает вместе с вами // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 6. – С. 32–33. P/2355
70. Хлебопекарские печи производства Fimак // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 5. – С. 38–39. P/2355

71. Хліб зі смаком дитинства // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 1. – С. 24–25. P/2355
72. Цифрові технології у хлібопеченні // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1–2. – С. 22–23.
73. Черный А. Обзор рынка здоровых хлебобулочных изделий / А. Черный // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 8. – С. 18–21. P/2355
74. Шульга О. С. Наукове обґрунтування та розроблення технології біодеградабельного їстівного покриття для кондитерських і хлібобулочних виробів : автореф. дис. д-ра техн. наук : спец.05.18.16 "Технологія харчової продукції"/ Шульга Оксана Сергіївна ; Нац. ун-т харч. технол. – Київ, 2019. – 43 с. 717280 К 621.7
75. Якісна житня закваска – основа смачного хліба // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 3. – С. 27. P/2355

Використані джерела

Каталоги ДНТБ України. 2018-2020 рр.

Електронні каталоги інших бібліотек. 2018-2020 рр.

Укладач : Іванова Л. Д.