



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА НАУКОВО-ТЕХНІЧНА
БІБЛІОТЕКА УКРАЇНИ

ІНФОРМАЦІЙНО-БІБЛІОГРАФІЧНИЙ ВІДДІЛ

Бібліографічний список № 6918

УДК 664

Харчові домішки

Книги,
журн. статті,
автореф. дис.

147 назв укр. та
рос. мовами
2019–2021 рр.

Київ–2021

УДК 664

Харчові домішки : бібліогр. список за 2019–2021 роки.

Харчові домішки (адитиви) – це природні, ідентичні природним або штучно синтезовані речовини, які додають у їжу як інгредієнт з технологічних міркувань: подовжити термін зберігання (консерванти), перетворити їжу в відношенні кольору, смаку (щоб зберегти і підвищити смак), текстури, консистенції, зовнішнього вигляду.

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

Матеріал систематизований за тематичними розділами, а в розділах розміщений за алфавітами назв.

Бібліографічний опис документів зроблено за ДСТУ ГОСТ 7.1–2006 згідно вимог до інформаційних видань.

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

Твори друку, які мають спеціальні шифри (наприклад Р/1230), 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

© ДНТБ України 2021

Загальні питання

1. Бевзюк К. В. Стан у розчинах, сорбційне вилучення та вольтамперометричне визначення синтетичних харчових барвників : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. хімічних наук : спец. 02.00.02 "Аналітична хімія" / Бевзюк Катерина Вікторівна ; МОН України, ДВНЗ "Ужгородський нац. ун-т". – Ужгород, 2019. – 20 с. 719669 К 54
2. Білай Д. В. Консерванти міфи та правда або "Е" – від А до Я / Д. В. Білай // Безпека життєдіяльності. – 2020. – № 5.– С. 7–8. P/1764
3. Біотехнологічні та фізико–хімічні основи харчових виробництв. Модуль 5. Функціональні властивості ліпідів та їх перетворення в харчових технологіях : лабораторний практикум для студентів освіт. ступ. "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" освіт.–проф. програми "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : Т. І. Романовська, М. І. Осейко ; Нац. ун-т харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. – 17 с. – (Каф. технології жирів, хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів).
4. Кузнецова О. М. Вдосконалення системи контролю якості та безпеки дієтичних добавок : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. біологічних наук : спец 14.02.01 "Гігієна та професійна патологія" / Кузнецова Олена Михайлівна ; НАМН України, ДУ "Ін-т громадського здоров'я імені О. М. Марзєєва НАМН України". – Київ, 2020. – 23 с. 725577 К 61
5. Мікробіологія харчових добавок та косметичних засобів: лабораторний практикум для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 161 "Хімічні технології та інженерія", освіт.–проф. програми "Хімічні технології харчових добавок та

косметичних засобів" ден. та заоч. форм навч. / уклад. О. П. Слободян ; Нац. ун–т харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2021. –51 с. – (Каф. біотехнології і мікробіології).

6. Сафоник А. П. Розробка та автоматизація електромагнітної установки очищення технологічних вод від феромагнітних домішок / А. П. Сафоник, І. М. Таргоній, І. М. Грицюк // Електронне моделювання. – 2020. – № 4. – С. 87–102. P/518

7. Цикавая И. Rain: вопросы и ответы / И. Цикавая. – Винница : Рогальская И. А., 2019. – 31 с.

Кондитерська та хлібопекарна промисловість

8. Андреева О. Ароматизатори "Symrise" – інгредієнти для натхнення створити більше / О. Андреева // Пекарня та кондитерська. – 2019.– № 1– 2. – С. 11.

9. Андреева О. Ароматизатори Symrise для листкового тіста / О. Андреева // Пекарня та кондитерська. – 2020. – № 1. – С. 14. Андреева О. SYMRISE – ароматизатори для зефіру / О. Андреева // Пекарня та кондитерська. – 2020. – № 2. – С. 11.

10. Буяльська Н. Використання йодовмісних добавок у виробництві хлібобулочних виробів оздоровчого призначення / Н. Буяльська, В. Воєдило, Н. Денисова // Технічні науки та технології. – 2019. – № 2. – С. 137–144.

P/1125

11. Використання паст та емульгаторів у виробництві борошняних кондитерських виробів // Пекарня та кондитерська. – 2020. – № 3. – С. 20.

12. Використання сушених морквяних вичавків в технології пшеничного хліба для людей старших вікових груп / А. М. Грищенко, О. А. Білик, Ю. В. Бондаренко [та ін.] // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 1. – С. 98–105. P/2247

13. 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.

14. Волощук Г. І. Дослідження впливу порошку топінамбура на вміст цукрів у хлібі житньому заварному / Г. І. Волощук, А. О. Ярковий, Б. М. Полуцька // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 3. – С. 253–263.

15. Волощук Г. І. Макаронні вироби на основі пшеничного безглютенового крохмалю / Г. І. Волощук, А. В. Федонюк, Н. І. Онищук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 8. – С. 22–25. P/2355

16. Вплив борошна знежиреного насіння олійних культур і топінамбура на черствіння житнього хліба / Г. І. Волощук, Н. В. Пашова, В. В. Фоменко [та ін.] // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 204–216.

17. 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

18. Глазуруємо, декоруємо та смакуємо разом з "Р.П.С. ЛТД" // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11–12. – С. 32– 33.

19. Городиська О. В. Технологія кондитерської глазури з використанням продуктів переробки виноградного 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

20. Грабовская Е. Фруктовые начинки для мучных изделий на основе модифицированного крахмала и пектина / Е. Грабовская, М. Кравченко, Н. Сабадаш // Товари і ринки. – 2020. – № 1. – С. 64–77. P/2044

21. Денисова Н. Використання добавок безглютенового борошна в технології виробництва хлібобулочних виробів / Н. Денисова, М. Зінюк, Н. Буяльська // Технічні науки та технології. – 2019. – № 3. – С. 234– 240. P/1125

22. Денисова Н. Використання зброженого яблучного соку в технології виробництва житньо–пшеничного хліба / Н. Денисова, А. Гаркава, Н. Буяльська // Технічні науки та технології. – 2019. – № 2. – С. 129–136. P/1125

23. 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

24. 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.

25. Елисеева Л. Г. Формирование показателей качества и пищевой ценности пшеничного хлеба с применением муки киноа / Елисеева Л. Г., Жиркова Е В., Кокорина Д. С. // Известия вузов. Пищевая промышленность. – 2019. – № 2–3. – С. 35–38.

26. Емульгатори в глазурі та декорі // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11– 12. – С. 1– 15.

27. Жигунов Д. О. Дослідження хлібопекарських властивостей цільнормованого борошна з чорнозерної пшениці / Д. О. Жигунов // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, № 3. – С. 26–35. P/2247

28. Задорога Н. Гуміарабік для кондитерських виробів / Н. Задорога // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1–2. – С. 10.

29. Задорога А. Функціонал турецьких емульгаторів / А. Задорога // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11–12. – С. 24.

30. Использование безглютеновой гречневой муки в производстве хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки / Вершинина О. О., Гончар В. В., Росляков Ю. Ф., Тычина А. В. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 35–38.

31. 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.

32. Использование функционального сырья в производстве желейного мармелада / Крылова Э. Н., Савенкова Т. В., Кондратьев Н. Б., Иванов А. Б. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 4. – С. 54–57.

33. Іоргачова К. Г. Синбіотичні добавки в технології вафельних виробів / К. Г. Іоргачова // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 1. – С. 19–25. P/2247

34. Камбулова Ю. В. Наукове обґрунтування технологій кондитерських виробів пониженого цукровмісту і енергетичної цінності з пінною і драглеподібною структурою : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. д-ра техн. наук : 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / Камбулова Юлія Вікторівна ; Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2019. – 37 с. 716686 К 664

35. Клітковина з какао у кондитерських виробках // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11–12. – С. 18.

36. 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.

37. Корнева О. А. Технология безглютеновых вафельных изделий на основе нетрадиционных видов растительного сырья / Корнева О. А., Дунец Е. Г., Полозюк Т. Г. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 5–6. – С. 44–47.

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. Хімічний склад кондитерських бобових паст / М. Кравченко, Л. Рибчук, М. Перепелиця // Товари і ринки. – 2020. – № 3. – С. 115–122. P/2044

40. Крисюк І. 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

41. Крохмаль як важливий інгредієнт для харчової продукції // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2020. – № 4. – С. 20– 21. P/2355

42. Кутько Т. Молодша сестричка шоколаду – глазур / Т. Кутько // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11– 12. – С. 16.

43. Ліскова Д. Нові інгредієнти ремісничих хлібів / Д. Ліскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 3. – С. 22–23. P/2355

44. Мазур Л. С. Удосконалення технології льодяникової карамелі спеціального призначення аморфної та аморфно–пористої структури : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук / Мазур Любов Сергіївна ; МОН України, Нац. ун–т харчових технологій. – Київ, 2019. – 19 с. 716691 К 664

45. Малевська. М. Усе в шоколаді. Про виробництво вітчизняного крафтового шоколаду / М. Малевська // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 11–12. – С. 12–13.

46. Махинько В М. Наукове обґрунтування та розроблення технології високобілкових хлібних виробів для споживачів з підвищеною потребою у макронутрієнтах : автореф. дис. на здоб. наук. ступ. д–ра техн. наук : 05.18.01 "Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів" / Махинько Валерій Миколайович ; Нац. ун–т харчових технологій. – Київ, 2019. – 36 с. 719533 К 664

47. Миколенко С. Ю. Використання диспергованого зерна спельти для виробництва хліба / С. Ю. Миколенко, М. Ю. Омельченко // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – 2020. – № 1. – С. 110– 120. P/o 151

48. Мокряков А. Обзор рынка замороженных хлебобулочных кондитерских полуфабрикатов Украины / А. Мокряков // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 4. – С. 18–23. P/2355

49. Найкращий декор – дзеркальна глазузь // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1– 2. – С. 19.

50. 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.

51. 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.

52. 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.

53. Пашкова С. Ароматизатори і добавки від світових виробників / С. Пашкова // Пекарня та кондитерська. – 2019. – № 1–2. – С. 25.

54. Перспективы применения клетчатки из какао для кондитерских изделий // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 6. – С. 24–25. P/2355

55. Питання вмісту солі в хлібобулочних виробках // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2019. – № 8. – С. 28–30. P/2355

56. Плотникова И. В. Молочный сахар – перспективный продукт для получения печенья пониженной сладости / Плотникова И. В.,

Магомедов Г. О., Полянский К. К. // Пищевая промышленность. – 2019. – № 11. – С. 56–59.

57. 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.

58. 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.

59. 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.

60. 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.

61. 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

62. 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.

63. 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.

64. 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.

65. Технология зтяжного печення функціонального 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.

66. 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

67. Харчові добавки : лабораторний практикум для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 181 освіт.–проф. програми "Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів" та "Технології органічних харчових продуктів" ден. та заоч. форм навч. / уклад. О. А. Білик ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 55 с. – (Каф. технології хлібопекарських та кондитерських виробів).

68. Харчові добавки : метод. рек. до вивч. дисц. та викон. контрол. роботи для здоб. освіт. ступ. "Магістр" спец. 181 освіт.– проф. програм "Технол. хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів", "Технол. орган. харч. продуктів" ден. та заоч. форм навч. / уклад. О. А. Білик ; Нац. ун–т харч. технол. – Київ : НУХТ, 2019. – 22 с. – (Каф. технології хлібопекарських та кондитерських виробів).

69. Цихановська І. В. 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.

70. 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

71. 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

Молочна та масложирова промисловість

72. 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.

73. 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. К 721075 663

74. Биоразлагаемые съедобные пленки на основе крахмала / Лукин Н. Д., Ананских В. В., Шлейна Л. Д., Родионова А. В. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 11. – С. 13–15.

75. Болгова Н. Використання екстракту листя волоського горіха у технології плавлених сирів / Н. Болгова, К. Кревсун // Технічні науки та технології. – 2019. – № 3. – С. 219–225. P/1125

76. 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

77. Горлов И. Ф. Качество кефирного продукта, обогащенного растительными пищевыми добавками / Горлов И. Ф., Сложенкина М. И., Скачков Д. А. // Пищевая промышленность. – 2019. – № 11. – С. 20–24.

78. Долматова О. И. Микроструктурные особенности пшеничной клетчатки и цитрусовых волокон и применение их в сметанных продуктах /

Долматова О. И., Гребенчиков А. В., Дошина А. В. // Известия вузов. пищевая технология. – 2019. – № 11. – С. 25–27.

79. 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.

80. Кравченко Л. Кефиры бывают разные / Л. Кравченко // Мир продуктов. – 2019. – № 4. – С. 22–25. P/1694

81. 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

82. Непомняща А. Від молочного джерела сунічними полями – до брендів йогуртів / А. Непомняща // Ягідник. – 2019. – № 2. – С. 30–33. P/1117

83. Писків С. Розподіл нітратів після сепарування молока / С. Писків, М. Кухтин, Т. Лісовська // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 13–16. P/238

84. Поліщук Г. Є. Дослідження особливостей виморожування води в морозиві з крохмальною патокою / Г. Є. Поліщук // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 2. – С. 71–77. P/2247

85. 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.

86. 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 харчових технологій. – Київ, 2019. – 21 с. 721006 К 63

87. 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.

88. Устименко І. М. Наукове обґрунтування складу сметанного продукту / І. М. Устименко, Г. Є. Поліщук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 267–275.

89. 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 харчових технологій. – Київ, 2019. – 21 с. 717699 К 63

90. Ушакова Ю. В. Исследование показателей качества козьего молока как сырья для функциональных продуктов питания / Ушакова Ю. В., Макарова С. Ю., Забелина М. В. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 50–54.

91. Шильман Л. З. Жири у виробництві харчової продукції / Л. З. Шильман, І. В. Сімакова, Н. В. Камсуліна ; за заг. ред. Л. З. Шильмана. – Суми : Унів. кн., 2019. – 278 с. Р 358466 664

92. Экспресс–метод определения йодного числа в жирах и маслах / Мартовщук В.И., Мартовщук Е.В., Лобанов А.А., Куц П. Т // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 1. – С. 101–104.

М'ясна промисловість

93. Андреева О. Ароматизатори Symrise для варених ковбас / О. Андреева // М'ясна індустрія. – 2020. – № 1. – С. 12.

94. Андреева О. Ароматизатори для сиров'ялених ковбас від SYMRISE / О. Андреева // М'ясна індустрія. – 2020. – № 4. – С. 9.

95. Андреева О. Ароматизатори SYMRISE для копчених виробів / О. Андреева // М'ясна індустрія. – 2020. – № 5. – С. 10.

96. Андреева О. Ароматизатори Symrise для м'ясопереробної промисловості / О. Андреева // М'ясна індустрія. – 2019. – № 5– 6. – С. 20.

97. Андреева О. Symrise – ароматизатори для консервів / О. Андреева // М'ясна індустрія. – 2020. – № 2. – С. 8.

98. Барвники і функціональні суміші від "ЕКО РЕСУРС УКРАЇНА" // М'ясна індустрія. – 2019. – № 1– 2. – С. 9.

99. Барвники і функціональні суміші для м'ясопереробної промисловості // М'ясна індустрія. – 2020. – № 4. – С. 13.

100. Білоквісна 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

101. Блайда І. М. Використання пробіотичної кормової добавки "ПРОПГплв" у годівлі свиноматок, ремонтного та відгодівельного молодняка свиней : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. с.– г. наук : спец. 06.02.02 "Годівля тварин і технологія кормів" / Блайда Іванна Миколаївна ; МОН України, Львівський нац. ун– т ветеринарної медицини та біотехнологій імені С. З. Гжицького. – Львів, 2019. – 24 с. 716902 К 63

102. Власенко І. Технологія варено–копчених ковбас з використанням солі йодованої / І. Власенко , Т. Семко, В. Бандура // Товари і ринки. – 2020. – № 4. – С. 103– 112. P/2044

103. 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 харчових технологій. – Київ, 2019. – 22 с. 721087 К 63

104. 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.

105. 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. P/1870

106. 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.

107. Пешук Л. Якість варених ковбасних виробів з добавкою "Рекорд–75" / Л. Пешук // Товари і ринки. – 2019. – № 1. – С. 104–108. P/2044

108. Полумбрик М. М. Дослідження мікробіологічної стабільності пастеризованих сосисок з використанням гемового заліза / М. М. Полумбрик // Харчова промисловість. – 2019. – № 26. – С. 51–56. P/2247

109. Розробка комплексної харчової добавки на основі тваринної та рослинної сировини для м'ясних продуктів / В. Ю. Сухенко, О. А. Штонда, Н. М. Сонько, Л. М. Шевчук // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 5. – С. 226–232.

110. Роль Н. В. Пероксидне окиснення ліпідів та окисна модифікація протеїнів в організмі кролів у віковій динаміці та за дії кормової добавки : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. с.– г. наук : спец. 03.00.04 "Біохімія" / Роль Наталія Валеріївна ; Нац. акад. аграр. наук України, Ін-т біології тварин. – Львів, 2019. – 20 с. 717184 К 57

111. Сухенко Ю. Пшенична клітковина з пектином гарбуза у технології варених ковбас / Ю. Сухенко // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 37–41. P/238

112. Топчій О. А. Використання поліфункціональної добавки з насіння олійних культур у виробництві м'ясних продуктів / О. А. Топчій // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 2. – С. 78–86. P/2247

113. 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

114. Цехановська І. В. Вплив харчової добавки "Магнетофуд" на фізико-хімічні показники та функціонально-технологічні властивості модельних фаршів з яловичини / І. В. Цехановська // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 2. – С. 87–96. P/2247

Вода. Пиво. Виноробна та спиртова промисловість

115. Агеева Н. М. Содержание биогенных аминов в виноградных винах различных типов // Н. М. Агеева, А. В. Клочко, М. Г. Марковский // Известия вузов. Пищевая технология. – 2020. – № 1. – С. 11–13.

116. BROWAMATOR – найкращий хміль та супутні матеріали для пивоваріння // Пиво. Технології та інновації. – 2019. – № 3–4. – С. 50–51.

P/409

117. Войтенко М. В. Нетрадиційна сировина в технології квасу бродіння / М. В. Войтенко, М. К. Карпутіна, Д. Д. Харгелія // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 1. – С. 180–188.

118. Дулька О. С. Вплив підготовленої води на вміст легких домішок у зброженому квасному суслі / О. С. Дулька, В. Л. Прибильський // Харчова промисловість. – 2019. – № 25. – С. 34–38. P/1870

119. Дулька О. С. Удосконалення технології хлібного квасу з використанням підготовленої води та нового штаму дріжджів : автореф. дис. ... канд. техн. наук / Дулька Ольга Степанівна ; МОН України, Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2019. – 21 с. 721097 К 663

120. Жеплінська М. М. Продукти оздоровчого призначення з екстрактами рослинної сировини : монографія / М. М. Жеплінська, Ю. Г Сухен, Н. М. Слободянюк. – Київ : Інкос, 2019. – 318 с.

121. Карпутіна М. В. Фізико–хімічні та органолептичні характеристики слабоалкогольних напоїв на основі цукрового сорго / М. В. Карпутіна, Д. Д Харгелія, І. В. Мельник // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 3. – С. 52–53. P/2247

122. Контроль ацетальдегіда в процесі броження // Садівництво і виноградарство. Технології та інновації. – 2019. – № 4–5. – С. 82–84. P/806

123. Крафтове пиво з додаванням настоїв пряно-ароматичної сировини / Жеплінська М., Баль-Прилипка Л., Сухенко Ю., Зоткіна Л. // Продовольча індустрія АПК. – 2019. – № 5–6. – С. 33–36. P/238

124. Математичне проектування полікомпонентних напоїв зі збалансованим нутрієнтним складом / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, А. В. Єгорова, С. О. Баландіна // Харчова наука і технологія. – 2020. – № 1. – С. 11–12.

P/2247

125. Назаренко М. А. Влияние способа спиртования на концентрацию ароматических веществ в ликерных винах типа кагор в процессе кратковременной бутылочной выдержки / Назаренко М. А., Христюк В. Т., Струкова В. Е. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 2–3. – С. 21–23.

126. Приступко О. В. Обогащение функциональных напитков из овощного сырья белками зерновых культур / О. В. Приступко, Л. Я. Родионова // Известия вузов. Пищевая технология. – 2020. – № 1. – С. 56–58.

127. Смирнова А. Три тренда: вода, напитки, коктейли / А. Смирнова // Маркетинг и реклама. – 2019. – № 1. – С. 40–44. P/1021

128. Технологія оздоровчих напоїв та фітоконцентратів : метод. рек. до вивч. дисц., провед. практ. занять та викон. контрол. роботи для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 181 освіт.-проф. програми "Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення". – Київ : НУХТ, 2019. – 46 с.

129. Тюрікова І. С. Наукове обґрунтування і розроблення технології напоїв резистентної дії з використанням волоського горіха : автореф. дис. ... д-ра техн. наук / Тюрікова Інна Станіславівна ; МОН України, Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2019. – 41 с. 721023 К 63

130. Федорова К. Ю. Вода – найцінніший природний ресурс / К. Ю. Федорова // Вісник Одеського національного морського університету. – 2019. – № 3. – С. 124–131. P/1233

Овочева, ягідна та консервна промисловість

131. Адамчук В. В. Математична модель коливального руху спіралі очисника картоплі від домішок / В. В. Адамчук // Вісник аграрної науки. – 2019. – № 9. – С. 52–58. P/601

132. Алексеенко М. С. Оптимизация технологических условий получения кислотного гидролизованного крахмала / М. С. Алексеенко, В. В. Литвяк, Н. М. Новикова // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2019. – Т. 25, № 4. – С. 189–199.

133. Білай Д. В. Максимум вітамінів зберігають сушіння, закваска й заморожування / Д. В. Білай // Безпека життєдіяльності. – 2020. – № 9. – С. 27–28. P/1764

134. Бородай В. В. Регуляція фітопатогенного фону за дії біопрепаратів в агроценозах картоплі та в умовах її зберігання / В. В. Бородай, А. І. Парфенюк // Вісник аграрної науки. – 2019. – № 10. – С. 37–43.

P/601

135. Булгаков В. М. Теоретичне дослідження динамічних параметрів коливальних робочих органів очисника картоплі / В. М. Булгаков // Вісник аграрної науки. – 2019. – № 10. – С. 61–68. P/601

136. Дейниченко Г. В. Дослідження показників безпечності ягідних соусів із водоростевою сировиною / Г. В. Дейниченко, Т. С. Листопад, Т. О. Колісниченко // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, № 2. – С. 103–110. P/2247

137. Єгоров Б. В. Дослідження впливу теплової обробки на якість кормової добавки з використанням морквяних вичавків / Б. В. Єгоров // Харчова наука і технологія. – 2019. – Т. 13, вип. 3. – С. 84–85. P/2247

138. Литвяк В. В. Теория и практика модификации крахмалосодержащего сырья для создания новых продуктов питания / В. В. Литвяк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ, 2019. – Т. 25, № 1. – С. 254–267.

139. Неміріч О. В. Наукове обґрунтування та розроблення технологій сушеної харчової продукції та харчових продуктів з її використанням : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня д-ра техн. наук : спец. 05.18.16 / Неміріч Олександра Володимирівна ; Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2019. – 44 с. 718122 К 64

140. Оптимизация процесса концентрирования экстрактов из плодово-ягодного сырья / Кравченко С. Н., Попов Д. М., Рензьяев А. О., Миллер Е. С. // Известия вузов. Пищевая технология. – 2019. – № 4. – С. 82–86.

141. Погарський О. С. Технологія заморожених дрібнодисперсних оздоровчих добавок і продуктів із хлорофілвмісних овочів з використанням кріомеханодеструкції : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.13 "Технологія консервованих і охолоджених харчових продуктів" / Погарський Олексій Сергійович ; МОН України, Нац. ун-т харчових технологій. – Київ, 2020. – 24 с. 723763 К 664

142. Применко В. Г. Технології добавок дієтичних селен-білкових та соусів з їх використанням : автореф. дис. на здоб. наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / Применко Владислав Геннадійович ; МОН України, Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2019. – 22 с. 717546 К 64

143. Сімахіна Г. О. Удосконалений спосіб отримання заморожених ягідних напівфабрикатів / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко // Харчова промисловість. – 2020. – № 27. – С. 81–87. P/1870

144. Федорчук С. В. Ефективність регуляторів росту, хімічних і біологічних препаратів проти *Alternaria Solani* та *Phytophthora infestans* картоплі / С. В. Федорчук // Вісник аграрної науки Причорномор'я. – 2019. – № 3. – С. 116–123. P/o151

145. Харчові добавки в технологіях консервованих продуктів : лабораторний практикум для здобувачів освіт. ступ. "Магістр" спец. 181 "Харчові технології" освіт.-проф. програми "Технології зберігання, консервування та переробки плодів і овочів" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. С. Бессараб, Т. М. Левківська, С. В. Матко ; Нац. ун-т харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2020. – 51 с. – (Каф. технології консервування).

146. Харчові добавки в технологіях перероблення водних біоресурсів : лабораторний практикум для здобувачів освіт. ступ. «Магістр» спец. 181 «Харчові технології» освіт.–проф. Програми «Технологія зберігання та перероблення водних біоресурсів» ден. форми навч. / уклад. : О. С. Бессараб, Т. М. Левківська, С. В. Матко ; Нац. ун–т харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2020. – 57 с. – (Каф. технології консервування).

147. Харчові добавки в технологіях консервованих продуктів : 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 плодів і овочів" ден. та заоч. форм навч. / уклад. : О. С. Бессараб, Т. М. Левківська, С. В. Матко ; Нац. ун–т харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2019. – 22 с. – (Каф. технології консервування).

Використана література :

1. Електроний каталог ДНТБ України.
2. Електронні каталоги інших бібліотек України.

Укладач : Іванова Л. Д.