

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

НАУКОВА БІБЛІОТЕКА

Інформаційно-бібліографічний відділ

**Хлібопекарська промисловість:
технологія і якість**
Тематичний бібліографічний список літератури
на допомогу навчальному процесу



Київ, 2015

УДК 664.6

Хлі

Хлібопекарська промисловість: технологія і якість: тематичний бібліографічний список літератури на допомогу навчальному процесу за 2009 – 2014 рр., в кількості 188 назв документів українською та російською мовами / уклад. С. М. Сердюк. – К.: НУБіП України, 2015. –12 с.

1. Аксенова Л. М. Технологии производства полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с применением кавитационных способов обработки / Л. М. Аксенова, М. А. Талейсник, Т. В. Герасимов // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2013. - № 4. - С. 70-71.
2. Андреев А.Н. Разработка ресурсосберегающей технологии приготовления ржанопшеничного хлеба с использованием стартовых культур / А. Н. Андреев, Ю. А. Виноградов // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 12. - С. 63-65.
3. Андреев А.Н. Разработка рецептуры хлеба с повышенной пищевой ценностью / А. Н. Андреев, С. Смирнов // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 1. - С. 57-59.
4. Анисимова Л.В. Сахарное печенье из смеси ячменной и пшеничной муки / Л. В. Анисимова // Хранение и переработка зерна. - 2012. - № 9. - С. 50-51.
5. Антуфьев В.Т. Стерилизация печеного хлеба гамма-излучением и электронами высокой энергии / В. Т. Антуфьев, Г. Н. Слабыня // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 12. - С. 66-67.
6. Артемова Е.Н. Качество эмульсий на основе муки из семечек различных сортов тыквы / Е. Н. Артемова, К. В. Дайченкова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 65-67.
7. Архипова Н.А. Производство сдобных хлебобулочных изделий с применением пшеничных зародышевых хлопьев / Н. А. Архипова // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 5. - С. 55-56.
8. Архипова Н.А. Производство сдобных хлебобулочных изделий с применением пшеничных зародышевых хлопьев / Н. А. Архипова // Хранение и переработка зерна. - 2010. - №4. - С. 65-66.
9. Бебякин В.М. Смесительная ценность сортов озимой тритикале по критериям физических свойств теста / В. М. Бебякин, Т. Б. Кулеватова, И. С. Цетва // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2009. - № 4. - С. 43-45.
10. Бегеулов М. Ш. Эффективность использования побочных продуктов переработки растительного сырья в хлебопечении / М. Ш. Бегеулов, Е. О. Кармашова // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. - 2014. - № 5. - С. 79-94.
11. Болдина А.А. Использование рисовой муки в качестве биологически активной добавки и изучение ее влияния на реологию теста / А. А. Болдина, Н. В. Сокол // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 7. - С. 49-51.
12. Боровіков О.Я. Основні вимоги до системи управління безпекою продуктів харчування та її застосування / О. Я. Боровіков, Н. Л. Антоненко // Хлебопекарское и кондитерское Дело. - 2013. - № 4. - С. 20-23.
13. Букреева Г. И. Взаимосвязь белкового и углеводного комплекса в смесях муки тритикале с мукой из зерна пшеницы, поврежденной клопом-черепашкой / Г. И. Букреева // Достижения науки и техники АПК. - 2013. - № 3. - С. 78-80.

14. Васильев А.В. Гидролиз сухой пшеничной клейковины разного качества с применением экзо- и эндропотеиназ / А. В. Васильев, Л. В. Зайцева // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 8. - С. 38-39.
15. Васильченко А.Н. Внедрение энергосберегающей техники и технологий-актуальная проблема для предприятий хлебопекарной отрасли Украины / А. Н. Васильченко // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 11. - С. 53-54.
16. Васюкова А. Т. Влияние составных компонентов рецептуры на качество дрожжевого теста / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина, О. А. Хлебникова // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. - 2013. - № 5. - С. 101-114.
17. Вершинина С.Э. Новые источники нетрадиционного растительного сырья в производстве хлеба / С. Э. Вершинина, О. Ю. Кравченко // Хранение и перераб. сельхозсырья. - 2010. - №5. - С. 51-52.
18. Волчков А.Н. Применение улучшителей при производстве макаронных изделий из хлебопекарной муки / А. Н. Волчков // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 1. - С. 67-68.
19. Воробьева И.О. Влияние различных соединений железа, введенных в состав обогащенной витаминами пшеничной муки, на ее липидный комплекс в процессе хранения / И. О. Воробьева // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 9. - С. 53-56.
20. Грабовська О. Властивості стабілізаційних систем на основі пектину / О. Грабовська, О. Запотоцька, О. Лисий, В. Пічкур // Продовольча індустрія АПК. - 2012. - № 2. – С. 16-18.
21. Григорьев М.А. Исследование процесса ферментации зерновой композиции для конструирования продуктов питания / М. А. Григорьев // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - №2. - С. 61-63.
22. Гринченко О. О. Стан та перспективи розвитку ринку харчових інгредієнтів України / О. О. Гринченко, М. О. Янчева, Н. Г. Гринченко // Продукты & ингредиенты. - 2013. - № 3. - С. 10-12
23. Грищенко А.М. Дослідження вмісту ароматутворюючих речовин в безглютеновому хлібі з різними видами круп'яних культур / А. М. Грищенко // Хранение и переработка зерна. - 2012. - № 9. - С. 47-48.
24. Грищенко А.Н. Использование гречневой муки в производстве безглютенового хлеба / А. Н. Грищенко, Л. А. Михоник, В. И. Дробот // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 4. - С. 61-62.
25. Гунькин В.А. Влияние формы зерна ржи на ее натуру / В. А. Гунькин // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - №3. - С. 28-29.
26. Гунько С. Поліпшення якості пшеничного хліба, виготовленого із дефектного зерна / С. Гунько // Продовольча індустрія АПК. - 2012. - № 2. - С. 27-29.
27. Гунько С.М. Використання поліпшувачів для пшеничного борошна при виготовленні хліба / С. М. Гунько // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природокористування України : Серія "Агрономія". - 2010. Вип.149. - С. 210-214.

28. Гунько С.М. Ефективність застосування у хлібопеченні нового ферментного препарату "а-амилаза" / С. М. Гунько // Біоресурси і природокористування. - 2010. - Т.2, №1/2. - С. 72-76.
29. Гусак-Шкловская Я.Д. Оптимизация процесса получения биомодифицированной нутовой муки / Я. Д. Гусак-Шкловская // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 2. - С. 60-62.
30. Гуць В.С. Исследование адгезии термостабильных начинок для мучных изделий / В. С. Гуць, А. А. Кирьянова, И. Л. Корецкая // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 12. - С. 34-36.
31. Данин В.Б. Механизм естественного усыхания хлебобулочных изделий. Борьба с потерей массы продукта / В. Б. Данин, А. С. Пастухов // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 11. - С. 47-50.
32. Дмитрук Є.А. Дослідження процесу розмелу круподунстових продуктів різної вологості / Є. А. Дмитрук // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 5. - С. 50-51.
33. Донченко Л.В. Влияние вида пектиновых веществ на физические свойства теста из муки тритикале / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 10. - С. 57-59.
34. Дорохович А. М. Печенье: группы, рецептуры, ингредиенты / А. М. Дорохович, В. В. Дорохович, О. М. Яременко // Продукты & ингредиенты. - 2012. - № 8. - С. 38-40.
35. Дремучева Г.Ф. Исследование биотрансформации жировых продуктов в производстве хлебобулочных изделий / Г. Ф. Дремучева, А. А. Невский, А. П. Косован // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 3. - С. 37-41.
36. Дробот В.І. Використання кукурудзяної крупи у виробництві пшеничного хліба / В. І. Дробот, І. М. Кравченко // Хранение и переработка зерна. - 2013. - № 9. - С. 53-55.
37. Дробот В.І. Молочна сироватка покращує якість хліба з суміші пшеничного і кукурудзяного борошна / В. І. Дробот, О. П. Писарець // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 10. - С. 46-48.
38. Дробот В.І. Розробка нових видів безбілкових хлібобулочних виробів / В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 3. - С. 52-53.
39. Дробот В.І. Якість вітчизняних хлібопекарських дріжджів / В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 11. - С. 56-57.
40. Евелева В. В. Комплексные пищевые добавки в хлебопечении / В. В. Евелева, Т. М. Черпалова // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2013. - № 5. - С. 73-74.
41. Евелева В. В. Получение пищевой добавки для безглютенового хлеба / В. В. Евелева // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2013. - № 2. - С. 51-54.
42. Ефремова Е.Н. Влияние сорговой муки на показатели пшеничного хлеба / Е. Н. Ефремова // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 4. - С. 44-46.
43. Ємцев В. Конкурентоспроможність хлібопекарських підприємств у сучасних умовах / В. Ємцев // Продовольча індустрія АПК. - 2012. - № 4. - С. 4-7.

44. Єрмаков О. Забезпечення розвитку хлібопродуктового підкомплексу / О. Єрмаков // Агро Перспектива. - 2010. - №6. - С. 36-37.
45. Жигунов Д.О. Поліпшення хлібопекарських властивостей борошна при збагаченні його сухою клейковиною / Д. О. Жигунов // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 11. - С. 23-24.
46. Журавлёва Л.А. Конопляное масло и его использование в хлебопечении / Л. А. Журавлева, А. П. Журавлёв // Хранение и переработка зерна. - 2012. - № 5. - С. 51-53.
47. Забавин И.С. Исследование диффузионных свойств зерна / И. С. Забавин, С. П. Рудобашта // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - № 8. - С. 24-28.
48. Захарова А.С. Влияние аскорбиновой кислоты на клейковину пшеницы при замачивании / А. С. Захарова, Л. А. Козубаева // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 7. - С. 35-36.
49. Злочевский В.Л. Совершенствование технологии и техники размола зерна / В. Л. Злочевский // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - №2. - С. 28-32.
50. Зубцов В.А. Биологические и физико-химические основы использования льняной муки для разработки хлебобулочных изделий / В. А. Зубцов, И. Э. Миневич // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 3. - С. 10-13.
51. Зуева Н.В. Влияние различных технологических параметров на процесс фракционирования пшеничной клейковины / Н. В. Зуева, С. В. Востриков // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 11. - С. 35-39.
52. Иунихина В.С. Влияние физико-механических свойств зерна ячменя на выход перловой крупы / В. С. Иунихина, М. А. Вайтанис // Хранение и переработка зерна. - 2009. - №4. - С. 53-54.
53. Казеннова Н.К. Влияние скорости движения воздуха на длительность сушки и качество макаронных изделий / Н. К. Казеннова, В. Е. Тукачев // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 4. - С. 27-29.
54. Капліна Т.В. Вплив вихрового шару феромагнітних частинок обертового електромагнітного поля на морфологічну структуру крохмалю борошна та його оцуркувальну здатність / Т. В. Капліна // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 9. - С. 37-39.
55. Капрельянц Л.В. Использование биомодифицированной муки нута в производстве хлеба для повышения его пищевой и биологической ценности / Л. В. Капрельянц, Я. Д. Гусак-Шкловская // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 12. - С. 42-44.
56. Козак В.М. Нові види борошняних кондитерських виробів в Україні / В. М. Козак // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 1. - С. 54.
57. Козак В.М. Якість і збереженість цукрового печива з додаванням вторинних продуктів харчової промисловості / В. М. Козак, А. Б. Бородай // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 10. - С. 53-54.
58. Козак В.М. Якість і збереженість цукрового печива з додаванням вторинних продуктів харчової промисловості / В. М. Козак, А. Б. Бородай // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 11. - С. 45-47.

59. Козлова Т.С. Разработка технологии новых продуктов переработки ржи / Т. С. Козлова, М. Х. Марзаева // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 1. - С. 31-33.
60. Кокаева З.К. Исследование влияния мальтозной патоки на реологические свойства пшеничного теста / З. К. Кокаева, Т. Б. Цыганова // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 33-34.
61. Корячкина С.Я. Комплексная оценка качества хлебобулочных изделий / С. Я. Корячкина, Н. А. Березина // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 9. - С. 46-47.
62. Косован А.П. Влияние вида и количества жировых продуктов на качество слоеных изделий из дрожжевого теста / А. П. Косован, Г. Ф. Дремучева, А. А. Невский // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 8. - С. 25-27.
63. Косован А.П. Инновационные технологии производства заварного хлеба с использованием ржаной муки / А. П. Косован, Л. И. Кузнецова // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2011. - № 1. - С. 37-39.
64. Крикунова Л.Н. Реологическое поведение замесов из зерна в зависимости от концентрации ионов Ca^{2+} и Mg^{2+} в воде / Л. Н. Крикунова, М. В. Моисеенко, Н. В. Попова, Г. П. Карпиленко // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 8. - С. 59-61.
65. Кузнецова Е.А. Изменение биохимических свойств зерна пшеницы при подготовке к производству зернового хлеба с использованием ферментативного гидролиза / Е. А. Кузнецова // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - №5. - С. 38-41.
66. Кузнецова Е.А. Математическое обоснование подбора ферментных препаратов в технологии хлеба из зерна тритикале / Е. А. Кузнецова, Л. В. Черепнина // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - № 2. - С. 42-44.
67. Кузнецова Л.И. Технологии безглютеновых хлебобулочных изделий для лечебно-профилактического питания / Л. И. Кузнецова, Г. В. Терновской // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 11. - С. 55-57.
68. Курчаева Е.Е. Научно-практические основы создания обогащенного сахарного печенья повышенной пищевой и биологической ценности / Е. Е. Курчаева // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 2. - С. 55-57.
69. Курчаева Е.Е. Применение продуктов переработки зерна пшеницы в производстве функциональных изделий / Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, Т. Н. Тертычная // Хранение и переработка зерна. - 2010. - №8. - С. 42-44.
70. Лазуткин А.А. Способы повышения функциональных свойств хлебобулочных изделий на основе цельносмолотого зерна пшеницы / А. А. Лазуткин, А. И. Моисеева // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - № 2. - С. 26-28.
71. Левина Н.С. Получение гранулированного продукта в производстве кукурузных хлопьев / Н. С. Левина // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 9. - С. 26-29.
72. Ленс М. Проаналізуємо нові тенденції та відомі методи визначення якості зерна, борошна й тіста / М. Ленс // Зерно і хліб. - 2009. - №2. - С. 39-43.

73. Леонова С.А. Математическая модель формирования мукомольных свойств зерна мягкой пшеницы / С. А. Леонова // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2010. - № 3. - С. 9.
74. Лунёва О.Н. Влияние гидротермической обработки и гомогенизации на состав и микроструктуру крупы / О. Н. Лунёва // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - №2. - С. 59-61.
75. Магомедов Г.О. Исследование изменения соотношений форм связи влаги в мякише хлеба с мучными композитными смесями / Г. О. Магомедов, Е. И. Пономарева // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - №3. - С. 26-27.
76. Магомедов Г.О. Исследование физико-химических характеристик процесса набухания продуктов переработки зерна / Г. О. Магомедов, Е. И. Пономарева, С. И. Гаршина // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 39-41.
77. Магомедов Г.О. Оптимизация рецептурного состава печенья с использованием экспериментально- статистического подхода / Г. О. Магомедов, С. И. Лукина, А. А. Журавлев, Х. А. Исраилова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 8. - С. 38-42.
78. Магомедов Г.О. Разработка оптимального состава кекса повышенной пищевой ценности / Г. О. Магомедов // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - №3. - С. 57-61.
79. Магомедов Г.О. Реологические свойства теста с экструдатом овса / Г. О. Магомедов, В. И. Карпенко, А. А. Журавлев // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 11. - С. 27-29.
80. Магомедов Г.О. Сбивное бездрожжевое изделие из биоактивного зерна пшеницы / Г. О. Магомедов, Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - №2. - С. 74-76.
81. Магомедов Г.О. Структурно-механические свойства сахарного теста при одноосном сжатии в замкнутом объеме / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 11. - С. 39-42.
82. Малешкина Л.Е. Исследование влияния термической обработки муки на активность амилазных ферментов / Л. Е. Малешкина // Хранение и переработка зерна. - 2009. - №10. - С. 49.
83. Мандреа А. Привабливою виглядає глибока переробка пшениці з погляду отримання клейковини й крохмалю / А. Мандреа // Зерно і хліб. - 2014. - № 1. - С. 83.
84. Мардар М.Р. Дослідження інфрачервоної спектроскопії нових видів екструдованих зернових продуктів підвищеної харчової цінності / М. Р. Мардар, Л. О. Валевська // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 11. - С. 58-59.
85. Мардар М.Р. Маркетингові дослідження кон'юнктури попиту на зернові продукти оздоровчого призначення / М. Р. Мардар // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 7. - С. 45-49.
86. Мартиновський В.С. Оцінка перспектив розвитку хлібопекарської промисловості України та забезпечення виробництва

- конкурентоспроможності продукції / В. С. Мартиновський, Т. І. Кучма // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 11. - С. 64-66.
87. Мартиросян В.В. Применение кукурузной муки для улучшения показателей качества хлебобулочных изделий / В. В. Мартиросян, Е. Ф. Сотченко, Ю. В. Сотченко // Кукуруза и сорго. - 2011. - № 1. - С. 28-29.
88. Марьин В.А. Регулирование цветности ядра гречневой крупы / В. А. Марьин, Е. А. Федотов // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 41-42.
89. Махинько В.М. Використання дикорослих харчових трав у хлібопеченні / В. М. Махинько, Л. О. Даньшина, Л.В., О. В. Бабіч // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 1. - С. 55-57.
90. Махинько В.М. Високобілкові добавки в хлібопеченні / В. М. Махинько, Л. М. Черниш // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 6. - С. 57-60.
91. Маюрникова Л.А. Влияние пищевой добавки "Селексен" на качество хлебобулочных изделий / Л. А. Маюрникова, Н. И. Давыденко, Н. Л. Наумова // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 4. - С. 36-38.
92. Мелешкина Е.П. Разработка классификации зерна ржи хлебопекарного назначения / Е. П. Мелешкина, М. И. Лындина // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 4. - С. 32-36.
93. Мизова И.Х. Влияние способов внесения маргарина на реологические свойства пшеничного теста и качество хлебобулочных изделий / И. Х. Мизова, В. Я. Черных, Ю. В. Игнатова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 8. - С. 23-26.
94. Миколів І.М. Особливості трансформацій матеріальних енергетичних потоків в бродильних технологіях / І. М. Миколів, О. Ю. Шевченко, В. А. Піддубний // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 2. - С. 27-28.
95. Михайлишин М. Моделювання процесу замішування тіста безлопатевим робочим органом / М. Михайлишин, І. Стадник // Хранение и переработка зерна. - 2012. - № 1. - С. 54-56.
96. Моргун В. Нам удалось улучшить технологичную схему 87-відсоткового помелу жита / В. Моргун, Л. Ковтун // Зерно і хліб. - 2009. - № 4. - С. 25.
97. Моргун В. Ячмінне борошно можна використовувати у складі композиційних сумішей сумішей / В. Моргун, О. Волошенко, М. Деде // Зерно і хліб. - 2009. - №3. - С. 23.
98. Музалевская Р.С. Антиоксидантная активность компонентов хлебобулочных изделий / Р.С. Музалевская, М. В. Власова // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 1. - С. 34-35.
99. Набок В. Ищите плесень? А плесени нет! / В. Набок // Зерно. - 2013. - № 4. - С. 229-233.
100. Никифорова Т.А. Получение и применение комплексных лактатсодержащих пищевых добавок для предупреждения картофельной болезни хлеба / Т. А. Никифорова, В. В. Евелева // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - № 9. - С. 52-54.

101. Новітня автоматизована система завантаження - вивантаження для хлібопекарських печей // *Зерно і хліб*. - 2009. - № 4. - С. 57.
102. Оболкина В. Выпечка с сюрпризом. Кондитерские изделия с биологически-активными сырьевыми ингредиентами / В. Оболкина // *Мир продуктов*. - 2012. - № 9. - С. 12-14.
103. Остриков А.Н. Экструдированные текстуранты - новый вид белковых добавок / А. Н. Остриков, В. Н. Василенко, Е. А. Татаренков, М. В. Копылов // *Хранение и переработка зерна*. - 2011. - № 1. - С. 38-40.
104. Панкратов Г.Н. Анализ однородности мучных смесей функционального назначения / Г. Н. Панкратов, В. А. Бобков // *Хранение и переработ. сельхозсырья*. - 2009. - № 8. - С. 30-32.
105. Пасічник І.О. Динаміка накопичення гірких речовин у хмелевому відварі для хлібопекарського виробництва / І. О. Пасічник // *Вісник аграрної науки*. - 2010. - № 10. - С. 76-77.
106. Пасічник, Ірина Олександрівна. Наукове обґрунтування використання сучасних сортів хмелю в хлібопеченні : дис. ... канд. сільськогосп. наук: 06.01.15 - первинна обробка продуктів рослинництва / І. О. Пасічник ; Інститут сільського господарства Полісся. - Житомир, 2013. - 188 с.
107. Пасічник, Ірина Олександрівна. Наукове обґрунтування використання сучасних сортів хмелю в хлібопеченні : автореферат дис. ... канд. сільськогосп. наук: 06.01.15 - первинна обробка продуктів рослинництва / І. О. Пасічник ; Національний університет біоресурсів і природокористування України. - К., 2013. - 21 с.
108. Пащенко В.Л. Плоды боярышника - перспективный ингредиент в технологии производства бисквита / В. Л. Пащенко // *Хранение и переработ. сельхозсырья*. - 2010. - №3. - С. 56-57.
109. Пащенко Л.П. Новый вид сдобного изделия функциональной направленности / Л. П. Пащенко, Т. Ф. Ильина // *Хранение и переработ. сельхозсырья*. - 2010. - № 7. - С. 51-54.
110. Пащенко Л.П. Разработка и оптимизация композиционной смеси из зерновых культур для хлебобулочных изделий / Л. П. Пащенко, И. А. Никитин // *Хранение и переработ. сельхозсырья*. - 2009. - №3. - С. 57-59.
111. Перевертун Л. Амілопектинове просо значною мірою покращує властивості пшеничного борошна / Л. Перевертун, А. Проданик, Г. Монке // *Зерно і хліб*. - 2012. - № 3. - С. 58-59.
112. Перфилова О.В. Новый сорт хлеба с шиповником / О. В. Перфилова // *Достижения науки и техники АПК*. - 2010. - № 8. - С. 77-78.
113. Плеханова Л. В. Использование муки из голозерного овса или ячменя в смеси с пшеничной для производства хлеба / Л. В. Плеханова // *Достижения науки и техники АПК*. - 2014. - № 6. - С. 65-66.
114. Подпратов Г. Що формує хлібопекарську придатність борошна / Г. Подпратов, Н. Ящук // *Продовольча індустрія АПК*. - 2012. - № 2. - С. 13-15.

115. Подпратов Г.І. Хлібопекарські властивості зерна пшениці в залежності від режимів і тривалості зберігання / Г. І. Подпратов, А. В. Бобер // Біоресурси і природокористування. - 2010. - Т. 2, № 3/4. - С. 75-78.
116. Пономарева Е.И. Влияние способа приготовления хлеба и вида сырья на скорость адсорбции углеводов в организме человека / Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина, О. Н. Воропаева, И. А. Алейник // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 12. - С. 35-36.
117. Пономарева Е.И. Моделирование структурно-механических свойств теста из биоактивированного зерна пшеницы / Е. И. Пономарева, А. А. Журавлев, Н. Н. Алехина // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 4. - С. 66-69.
118. Пономарева Е.И. Определение аромата хлебобулочных изделий с мучными композитными смесями / Е. И. Пономарева, О. Н. Воропаева, Н. А. Антонова // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 35-37.
119. Проценко Л. В. Вплив хмельових заквасок різних сортів хмелю на якісні показники хліба / Л. В. Проценко, І. О. Пасічник // Вісник аграрної науки. - 2012. - № 7. - С. 64-66.
120. Пучкова Л. И. Витаминно-минеральные смеси: влияние на качество хлебобулочных изделий и бродильную активность дрожжей / Л. И. Пучкова, Н. К. Силенчук, Л. Н. Шатнюк // Продукты & ингредиенты. - 2012. - № 3. - С. 16-18.
121. Резникова Л.Г. Влияние продуктов переработки цикория на свойства пшеничной муки и качество хлеба / Л. Г. Резникова, В. Д. Малкина, А. А. Славянский // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 4. - С. 45-48.
122. Рензьева Т.В. Водоудерживающая способность сырья и пищевых добавок в производстве мучных кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, В. М. Позняковский // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 8. - С. 35-38.
123. Рибалка О. У соку з проростків пшениці та ячменю більше вітамінів, ніж букв в алфавіті / О. Рибалка // Зерно і хліб. - 2009. - № 4. - С. 7-11.
124. Рибалка О.І. Унікальні цілющі властивості соку проростків пшениці та ячменю / О. І. Рибалка // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 7. - С. 63-66.
125. Рогожин В.В. Консервирование зерен пшеницы смесями органических соединений / В. В. Рогожин, Т. И. Афанасьева // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 20-23.
126. Ромашко Н.Л. Хлебобулочные изделия с амарантовой мукой / Н. Л. Ромашко, И. А. Чалова, Н. А. Шмалько // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 2. - С. 53-54.
127. Румянцева В.В. Применение продуктов ферментализации зерна овса для активации прессованных хлебобулочных дрожжей / В. В. Румянцева, Т. Н. Шеламова // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 10. - С. 46-51.

128. Рыбалка О.И. Улучшение пищевой ценности хлеба путем ферментации молочнокислыми заквасками в высокогидратированной среде / О. И. Рыбалка // Хранение и переработка зерна. - 2009. - №4. - С. 60-65.
129. Садыгова М.К. Использование нутовой муки в производстве хлебобулочных изделий / М. К. Садыгова // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 10. - С. 54-57.
130. Сандуляк А.А. Контроль ферропримесей пищевых сред: недостатки и основные концепции совершенствования нормативно-метрологической базы / А. А. Сандуляк, М. Н. Полисмакова, В. А. Ершова, А. В. Сандуляк // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 1. - С. 60-66.
131. Сапожников А.Н. Регулирование хлебопекарных свойств пшеничной муки инфракрасным излучением / А. Н. Сапожников // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 5. - С. 49-50.
132. Сергачева Е.С. Исследование возможности использования муки 2 сорта из пшеницы дурум в технологии производства пшеничного хлеба / Е. С. Сергачева, Г. В. Терновской // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 3. - С. 49-51.
133. Сивенков А.В. Повышение эффективности дрожжевого производства путем культивирования хлебопекарных дрожжей при высоких концентрациях биомассы / А. В. Сивенков, А. В. Дугнист // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 11. - С. 47-51.
134. Силагадзе М. А. Повышение пищевой ценности хлеба на основе комплексного использования продуктов переработки плодов ореха (фундука) / М. А. Силагадзе, Э. Г. Пруидзе, Х. Б. Хвадагиани // Хлебопекарское и кондитерское Дело. - 2014. - № 1. - С. 27-29.
135. Силагадзе М. А. Теоретические и медико-биологические аспекты производства бездрожжевого хлеба / М. А. Силагадзе, Э. Г. Пруидзе, Л. Г. Гветадзе // Хлебопекарское и кондитерское Дело. - 2014. - № 2. - С. 30-31.
136. Складчиков В. Хлебобулочные смеси Производство хлебобулочных изделий / В. Складчиков // Мир продуктов. - 2012. - № 4. - С. 12-14.
137. Скороходова Е.В. Использование БАД из семенной оболочки сои в технологии производства хлебобулочных изделий / Е. В. Скороходова, А. Н. Васюкова, Н. Ф. Иванкина // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 4. - С. 60-62.
138. Смертина Е.С. Костария ребристая - функциональный компонент в обогащенных хлебобулочных изделиях / Е. С. Смертина, Л. Н. Федянина, Т. К. Каленик // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 3. - С. 71-74.
139. Смирнов С.О. Разработка основ интегрированной технологии производства хлеба повышенной пищевой ценности из зерна пшеницы на агропромышленных предприятиях / С. О. Смирнов, С. А. Урубков // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 10. - С. 43-45.
140. Соловьева Е.А. Обогащение хлебобулочных изделий физиологически функциональными пищевыми ингредиентами / Е. А. Соловьева // Достижения науки и техники АПК. - 2009. - № 7. - С. 62-64.

141. Солоницька І.В. Використання технології відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Хранение и переработка зерна. - 2013. - № 10. - С. 44-49.
142. Солоницька І.В. Використання технології відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька // Хранение и переработка зерна. - 2013. - № 9. - С. 45-51.
143. Стабровская О.И. Гликемический индекс как критерий оптимизации состава многокомпонентных смесей / О. И. Стабровская // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - №1. - С. 34-36.
144. Стадник І.Я. Визначення динамічного процесу першої стадії тістоутворення методом термодинамічних потенціалів / І. Я. Стадник, І. М. Добротвор, О. С. Покотило, М. Р. Коневич // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 10. - С. 50-53.
145. Стадник І.Я. Визначення коливальних процесів у тісті за період пластифікації / І. Я. Стадник, М. С. Михайлишин // Хранение и переработка зерна. - 2012. - № 4. - С. 63-67.
146. Стадник І.Я. Використання спектрального аналізу ділянок полімерного борошна при дослідженні параметрів поверхневих шарів утворюючого тіста / І. Я. Стадник, І. Г. Добротвор // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 8. - С. 49-51.
147. Стадник І.Я. Дослідження розподілу концентрацій розчинних шарів при змішуванні / І. Я. Стадник, Г. Добротвор // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 9. - С. 57-59.
148. Стадник І.Я. Обґрунтування процесу пластифікації на дискретній тістомісильній машині / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 5. - С. 52-53.
149. Стадник І.Я. Теоретична модель розрахунку витрат потужності під час пластифікації тіста / І. Я. Стадник // Хранение и переработка зерна. - 2011. - № 5. - С. 48-50.
150. Сташкова Н.О. Технологические аспекты получения сухих пророщенных зерен пшеницы / Н. О. Сташкова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 2. - С. 37-38.
151. Сухенко Ю.Г. Электроконтактный способ выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий / Ю. Г. Сухенко, В. Ю. Сухенко // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 12. - С. 41-42.
152. Тертычная Т.Н. Изучение особенностей углеводно-амилазного и белково-протеиназного комплексов тритекалевой муки с обогатителями / Т. Н. Тертычная, В. С. Агибалова // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 2. - С. 62-63.
153. Тертычная Т.Н. Изучение структурно-механических свойств теста и качества тритикалевого хлеба функционального назначения / Т. Н. Тертычная, В. И. Манжесов // Хранение и переработка зерна. - 2009. - №4. - С. 66-68.

154. Тертычная Т.Н. Исследование адгезионных свойств теста и качества печенья на основе тритикалевой муки / Т. Н. Тертычная // Хранение и переработка зерна. - 2009. - № 7. - С. 56-57.
155. Тертычная Т.Н. Научные основы повышения биологической ценности сдобного печенья / Т. Н. Тертычная // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 2. - С. 66-70.
156. Тертычная Т.Н. Применение тритикалевой муки в производстве бисквита повышенной пищевой ценности / Т. Н. Тертычная, И. В. Тертычная // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 11. - С. 42-45.
157. Тертычная Т.Н. Разработка рецептуры хлеба повышенной пищевой ценности на основе тритикалевой и нутовой муки / Т. Н. Тертычная, В. С. Агибалова // Хранение и переработка зерна. - 2010. - №3. - С. 56-57.
158. Тертычная Т.Н. Сдобное печенье высокой пищевой ценности из муки тритикале / Т. Н. Тертычная // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - №2. - С. 40-43.
159. Тесля О.Д. Перетравлюваність білків і вуглеводів хлібобулочних виробів за вдосконаленого безопарного способу приготування тіста / О. Д. Тесля, В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 9. - С. 57-58.
160. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навчальний посібник для студ. ВНЗ / за заг. ред. Г. М. Лисюк. - Суми : Університетська книга, 2009. - 464 с.
161. Технология хлебобулочных изделий диабетического назначения с ячменной мукой / А. П. Косован, Л. А. Шлеленк // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - № 7. - С. 54-57.
162. Тошев А.Д. Регуляция активности ферментов в производстве мучных изделий / А. Д. Тошев, А. А. Руциц // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 11. - С. 42-44.
163. Третьяков М.Ю. Оценка качества муки общего назначения / М. Ю. Третьяков, Т. А. Рыжкова, В. П. Нецветаев // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 7. - С. 52-55.
164. Урбанчик Е.Н. Переработка зерна тритикале на малогабаритных мельницах типа Р6-АВМ / Е.Н. Урбанчик , Л.А. Касьянова, Р.Г. Кондратенко // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2001. - N 6. - С. 54-55.
165. Фалендиш Н.О. Застосування продуктів крохмального виробництва в технології хліба / Н. О. Фалендиш // Хранение и переработка зерна. - 2012. - № 9. - С. 48-49.
166. Фалендиш Н.О. Продовження свіжості хліба із пророслого зерна пшениці / Н. О. Фалендиш // Хранение и переработка зерна. - 2014. - № 3. - С. 34-35.
167. Фесенко К. Найкращими властивостями відзначаються пластівці з тритикале, одержані методом пропарювання зерна під тиском 0,17 Мпа упродовж 6-8 хвилин / К. Фесенко // Зерно і хліб. - 2009. - №2. - С. 25-26.
168. Филатов В.В. Аналитические исследования нестационарных полей температуры в плоском слое зерна при инфракрасной термообработке / В. В. Филатов, Р. Р. Азизов, Ю. М. Плаксин // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 17-20.

169. Філь М. І. Дослідження можливості використання гарбузового порошку в технології бісквітів / М. І. Філь, О. Я. Родак // Продукты & ингредиенты. - 2012. - № 4. - С. 16-17.
170. Черных В.Я. Определение содержания йода в хлебобулочных изделиях / В. Я. Черных // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2010. - №1. - С. 36-37.
171. Чижикова О.Г. Возможность повышения биологической ценности пшеничного хлеба с помощью использования семян фасоли / О. Г. Чижикова, Т. К. Каленик // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 67-69.
172. Чумаченко Ю. При лущенні тритикале треба зволожувати його до 15% і знімати 2-3% оболонки / Ю. Чумаченко // Зерно і хліб. - 2009. - №2. - С. 19.
173. Чурсінов Ю.О. Аналіз технологічного обладнання для обробки тістових заготовок при виробництві подового хліба / Ю. О. Чурсінов, С. А. Черних, В. В. Петровенко // Хранение и переработка зерна. - 2010. - №4. - С. 63-64.
174. Шаніна О.М. Поліпшення якості хлібобулочних подових виробів зі слабого пшеничного борошна / О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш // Хранение и переработка зерна. - 2013. - № 12. - С. 53-55.
175. Шаншарова Д.А. Влияние муки рисовой дробленки на качество пшеничного хлеба / Д. А. Шаншарова // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 6. - С. 67-68.
176. Шаншарова Д.А. Исследование качества пшеничного хлеба с применением крупы кукурузы / Д. А. Шаншарова // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 5. - С. 53-55.
177. Шаповаленко О.І. Гранулювання суміші пшеничних і житніх висівок / О. І. Шаповаленко // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 5. - С. 45-47.
178. Шаповаленко О.І. Дослідження процесу гранулювання пшеничних висівок, збагачених пивною дробиною / О. І. Шаповаленко // Хранение и переработка зерна. - 2009. - №5. - С. 55-56.
179. Шаран Л.О. Дослідження впливу морських водоростей на показники якості та процес черствіння хлібобулочних виробів / Л. О. Шаран, Л. Ю. Арсенєва, В. Ф. Доценко // Хранение и переработка зерна. - 2010. - № 12. - С. 61-62.
180. Шаран Л.О. Доцільність збагачення борошняних кондитерських виробів морськими бурими водоростями / Л. О. Шаран, Г. М. Бура [и др.] // Хранение и переработка зерна. - 2012. - № 5. - С. 49-51.
181. Шишков Ю.И. Статус биологически активной воды в биоценозе микроорганизмов тестовой системы при производстве хлеба / Ю. И. Шишков, Г. Ф. Дремучева, А. П. Косован // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2011. - № 7. - С. 40-43.
182. Шорникова Л. П. Воздействие энергии инфракрасного излучения на обсемененность пшеничной муки микроорганизмами, ухудшающими качество хлеба / Л. П. Шорникова, А. Н. Сапожников, С. К. Волончук,

- Г. П. Чекрыга // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук. - 2011. - № 5. - С. 76-77.
183. Шутенко Є. Не всі знають про особливості підготовки збіжжя голозерних круп"яних культур для переробки в зернові пластівці / Є. Шутенко, С. Соц // Зерно і хліб. - 2010. - № 1. - С. 31.
184. Щербак Н.Р. Досвід виробників у технології відкладеного випікання / Н. Р. Щербак // Хранение и переработка зерна. - 2013. - № 9. - С. 51-53.
185. Щербакова Е.И. Технология получения облепихового порошка и его использование в производстве песочного полуфабриката / Е. И. Щербакова, А. Д. Тошев // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - № 11. - С. 52-54.
186. Юдин А.Ю. Жировые продукты при приготовлении хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта / А. Ю. Юдин, Ю. М. Феофанова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 12. - С. 43-47.
187. Ялалетдинова Д.И. Применение электроконтактного энергопровода для выпечки зернового хлеба / Д. И. Ялалетдинова // Хранение и переработ. сельхозсырья. - 2009. - №2. - С. 23-26.
188. Ящук Н. Для поліпшення житнього борошна / Н. Ящук // Продовольча індустрія АПК. - 2012. - № 3. - С. 37-39.

При складанні тематичного бібліографічного списку були використані такі джерела:

Бази даних електронного каталогу НУБіП України «Електронна картотека статей»;
«Національний університет біоресурсів і природокористування»;
«Дисертації та автореферати».