

**СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ
НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА
ИНФОРМАЦИОННО - БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ**

УДК [621.56/.59+621.798]:[637+641/642+663+664]

***Пищевые технологии и
оборудование для производства
пищевых продуктов.
Упаковка и упаковочное
оборудование***

Рекомендательный библиографический список



***Севастополь
2016***

Пищевые технологии и оборудование для производства пищевых продуктов. Упаковка и упаковочное оборудование: рекомендательный список литературы / сост. Любезная Е.П.; Севастопольский государственный университет. – Севастополь, 2016. – 24 с.

Пользователям библиотеки представлен рекомендательный библиографический список, содержащий 120 библиографических описаний книг и статей из периодических изданий, в которых изложены основные сведения о свойствах, химическом составе, строении и пищевой ценности основных продуктов питания. Рассмотрены общие технологические операции производства продуктов питания и особенности проектирования оборудования, связанные с обеспечением качества пищевых продуктов, требованиями безопасности, санитарии, экологии и т.д. Приведены основные типы технологических линий, машин и аппаратов, предназначенных для подготовки, транспортирования, упаковки, хранения, осуществления механических процессов - измельчения, резки, разделения, прессования и формования, образования многокомпонентных продуктов, а также оборудование для тепловой, электрофизической обработки пищевых материалов.

Собранный документальный массив включает в себя публикации за 2000 – 2013 гг., издан на русском и украинском языках в России и за её пределами и частично аннотирован.

Библиографические описания выполнены согласно ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления».

В издании использована сквозная нумерация, документы размещены по алфавиту авторов и названий.

Список рассчитан на специалистов в области пищевых технологий и оборудования, студентов, аспирантов и преподавателей.

Книги

1. **Архіпов В. В.** Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 2-ге вид., переробл. та допов. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 280 с. : іл. (Шифр 65.431.14 я73/А 87)
Екземпляры: всего:2

2. **Архіпов В. В.** Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - К. : Центр учбової літератури, 2007. - 280 с. : іл. (Шифр 65.431 я73/А 87)
Екземпляры: всего:1

3. **Белінська Н. С.** Економічна ефективність промислової переробки молока в процесі продовольчого забезпечення населення Вінниччини : моногр. / Н. С. Белінська ; Вінниц. нац. техн. ун-т. - Вінниця : Універсум - Вінниця, 2005. - 257 с. - Бібліогр.: с. 230-239. (Шифр 637.003/Б 43)
Екземпляры: всего:1

В монографии исследуются механизмы экономической эффективности деятельности молокоперерабатывающих предприятий на основе внедрения маркетинга, ценообразования в системе маркетинга, улучшения интеграционных процессов в области в последние годы реформирования экономики.

4. **Благовещенская М. М.** Информационные технологии систем управления технологическими процессами : учеб. для студ. вузов, обуч. по напр. подг. бакалавров "Технология пищевых продуктов" и напр. подг. диплом. спец. "Производство продуктов питания из растительного сырья", "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" / М. М. Благовещенская, Л. А. Злобин. - М. : Высшая школа, 2005. - 768 с. : ил. - Библиогр.: с. 752. - Предм. указ.: с. 753-759. (Шифр 004 : 663/664(075/Б 681)
Екземпляры: всего:1

В учебном пособии изложена современная концепция формирования и эксплуатации технологических систем управления при производстве пищевых продуктов. Для студентов вузов.

5. **Ботов, М. И.** Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавра техники и технологии "Технология продукции и организация общественного питания" / М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. - Москва : Академия, 2013. - 414, [1] с. : ил. ; 22 см. - (Учебник). - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат. Пищевое производство). - Библиография: с. 409 1000 экз. (Шифр 641.53/.54(075.8)/Б 861)
Екземпляры: всего:1

6. **Бредихин С. А.** Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - М. : КолосС, 2003. - 400 с. : ил. - Библиогр.: с. 396-397. (Шифр 637.1/Б 877)
Екземпляры: всего:1

В книге рассмотрены общие технологические операции и применяемое оборудование для переработки молока. Описаны технологии питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов и молочных консервов. Даны сведения о технологическом оборудовании и его технические характеристики. Для специалистов молочной промышленности.

7. **Голубев В. Н.** Справочник технолога по обработке рыбы и морепродуктов / В. Н. Голубев, О. И. Кутина. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 408 с. : ил. - Библиогр.: с. 395-396. (Шифр 664.95(083)/Г 621)

Экземпляры: всего:2

В справочнике изложены основные сведения о свойствах, химическом составе, строении, пищевой ценности и первичной обработке рыбы и гидробионтов. Рассмотрены способы транспортировки, приемки, хранения живой рыбы, различные виды обработки. Приведены схемы технологических процессов производства соленой, маринованной, сушеной, вяленой, копченой рыбы, икры, кулинарных изделий, консервов из рыбы, технических и биологически активных и медицинских препаратов из гидробионтов; дан ряд рецептов. Справочник предназначен для специалистов рыбной промышленности и студентов.

8. **Горячев Г. В.** Математичні моделі та методи комп'ютерного моделювання процесу екстрагування цукру в похилому дифузійному апараті : [монографія] / Г. В. Горячев, Б. І. Мокін. - Вінниця : Універсум - Вінниця, 2004. - 132 с. : іл. - Бібліогр.: с. 119-129. (Шифр 664.121/123/Г 71)

Экземпляры: всего:1

Монографія присвячена розв'язанню задачі синтезу математичних моделей процесу екстракції цукру в похилому дифузійному апараті та комп'ютерних методів їх реалізації, придатних для оптимізації, керування і прогнозування процесу. Книга розрахована на інженерно-технічних працівників та технологів цукрової промисловості, що займаються розробкою засобів автоматизації технологічних процесів цукрового виробництва, а також може бути корисною студентам і аспірантам вузів.

9. **Закревский В. В.** Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения: практ. руководство по санитар.-эпидемиолог. надзору : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. медико-профилактич. дело / В. В. Закревский. - СПб. : Диалект, 2006. - 152 с. - Библиогр.: с. 134-142. - Слов.: с. 143-149. (Шифр 633/635 : 575(075/3-201))

Экземпляры: всего:1

10. **Зонин В. Г.** Современная технология мясных консервированных продуктов / В. Г. Зонин. - СПб. : Профессия, 2008. - 224 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 151-154. - Предм. указ.: с. 221-223. (Шифр 664.9/3-842)

Экземпляры: всего:1

11. **Курочкин А. А.** Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : учеб. для студ. вузов по спец. "Механизация переработки с.-х. продукции" и "Механизация сел. хоз-ва" / А. А. Курочкин, В. В. Ляшенко ; ред. В. М. Баутин. - М. : Колос, 2001. - 440 с. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). - Библиогр.: с. 435. (Шифр 664(075)/К 935)

Экземпляры: всего:1

12. **Лактоза и её производные** / А. Г. Храмцов [и др.] ; ред. А. Г. Храмцов. - СПб. : Профессия, 2007. - 768 с. : ил. - Библиогр. в конце разд. (Шифр 547.458.2/Л 198)

Экземпляры: всего:1

13. **Машиностроение**: энциклопедия : в 40 томах / ред. К. В. Фролов. - Москва : Машиностроение. - 1994.

Разд. IV : Расчет и конструирование машин. т. IV-17 : Машины и оборудование пищевой и перерабатывающей промышленности / ред. С. А. Мачихин [и др.] ; отв. ред. А. П. Бессонов. - 2003. - 735 с. : ил. - Библиография в конце глав. - Предметный указатель: с. 728-735 1000 экз. (Шифр 621(03)/М 382)

Экземпляры: всего:2

Рассмотрены особенности проектирования оборудования, связанные с обеспечением качества пищевых продуктов, реологическими свойствами пищевых сред, требованиями безопасности, санитарии, экологии и др. Приведены основные типы технологических линий, машин и аппаратов, предназначенных для подготовки, транспортирования, упаковки, хранения, осуществления механических процессов - измельчения, резки, разделения, прессования и формования, образования многокомпонентных продуктов, а также оборудование для тепловой, электрофизической обработки пищевых материалов и др. Даны упаковочные технологические системы.

14. **Минифай Б. У.** Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия : пер. с англ. 3-го изд. / Б. У. Минифай. - СПб. : Профессия, 2005. - 808 с. : ил. - (Научные основы и технологии). - Библиогр. в конце гл. - Библиогр.: с. 785-791. - Предм. указ.: с. 795-807. (Шифр 663.91/М 618)

Экземпляры: всего:1

15. **Оборудование предприятий общественного** питания : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" : в 3 частях. - 2-е издание, стереотипное. - Москва : Академия. - 2012.

Ч. 1 : Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2012. - 415, [1] с. : рис., табл. - (Высшее профессиональное образование. Пищевое производство). - (Учебник). - Библиография: с. 413. (Шифр 641.53/.54(075.8)/О-224)

Экземпляры: всего:1

16. **Оборудование предприятий общественного** питания: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" : в 3 частях. - 2-е издание, стереотипное. - Москва : Академия. - 2012.

Ч. 2 : Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2012. - 489, [1] с. : рис., табл. - (Высшее профессиональное образование. Пищевое производство). - (Учебник). - Библиография: с. 486. (Шифр 641.53/.54(075.8)/О-224)

Экземпляры: всего:1

17. **Оборудование предприятий общественного питания** : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" : в 3 частях. - 2-е издание, стереотипное. - Москва : Академия. - 2012.

Ч. 3 : Торговое оборудование / Т. Л. Колупаева [и др.]. - 2012. - 299, [1] с. : рис., табл. - (Высшее профессиональное образование. Пищевое производство). (Шифр 641.53/.54(075.8)/О-224)

Экземпляры: всего:1

18. **Пищевая инженерия** : справ. с примерами расчетов : пер. с англ. / ред.: К. Дж. Валентас, Э. Ротштейн, Р. П. Сингх. - СПб. : Профессия, 2004. - 848 с. : ил., табл. - (Справочник). - Библиогр. в конце гл. (Шифр 664(035)/П 368)

Экземпляры: всего:1

19. **Пономарьов П. Х.** Генетично модифікована продовольча сировина і харчові продукти, вироблені з її використанням : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / П. Х. Пономарьов, І. В. Донцова. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 126 с. - Алф. покажч.: с. 123-124. (Шифр 575 : 664(075.8)/П 56)

Экземпляры: всего:1

20. **Ратушенко А. И.** Страви з риби та морепродуктів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. И. Ратушенко. - К. : Кондор, 2010. - 234 с. : фото. цв. (Шифр 641.5(075.8)/Р 25)

Экземпляры: всего:1

21. **Ростовський В. С.** Барна справа : підруч. для студ. спец. "Готельно-ресторанна справа" / В. С. Ростовський, С. М. Шамаян ; Полтав. ун-т спожив. кооп. України. - К. : Центр учбової літератури, 2009. - 400 с. - Бібліогр.: с. 396. (Шифр 65.431.15 я73/Р 78)

Экземпляры: всего:2

22. **Ростовський В. С.** Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. / В. С. Ростовський, О. В. Новікова ; Полтав. ун-т спожив. кооп. України. - К. : Ліра - К, 2010. - 575 с. : іл. - Бібліогр.: с. 468. (Шифр 664(075.8)/Р 78)

Экземпляры: всего:1

23. **Рубина, Е. А.** Санитария и гигиена питания : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е издание, переработанное и дополненное. - Москва : Академия, 2011. - 271, [1] с. : ил., табл. ; 22 см. - Библиография: с. 266-268 1000 экз. (Шифр 613.2(075.8)/Р 823)

Экземпляры: всего:1

24. **Рубина, Е. А.** Физиология питания : учебник для студентов, обучающихся по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" / Е. А. Рубина. - Москва : Академия, 2014. - 207, [1] с. : ил., табл. ; 22 см. - Библиография: с. 206 1000 экз. (Шифр 613.2(075.8)/Р 823)

Экземпляры: всего:1

25. **Селевцов Л. И.** Автоматизация технологических процессов : [технология продовольственных товаров] : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. И. Селевцов, А. Л. Селевцов. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2012. - 352 с. : рис., табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр.: с. 346-347. (Шифр 658.52.011.56(075/С 29)

Экземпляры: всего:5

26. **Скотт Р.** Производство сыра: научные основы и технологии : пер. с англ. / Р. Скотт, Р. К. Робинсон, Р. А. Уилби ; ред. К. К. Горбатова. - СПб. : Профессия, 2005. - 464 с. : ил., табл. - Предм. указ.: с. 453-460. (Шифр 637.3/С 449)

Экземпляры: всего:1

27. **Справочник технолога плодоовощного** производства / сост. М. Куницына. - СПб. : ПрофиКС, 2001. - 478 с. : ил. - Библиогр.: с. 476. (Шифр 664.8/.9(083)/С 741)

Экземпляры: всего:1

Справочник содержит основные сведения по производству консервов из плодов, овощей и картофеля, о видах тары и условиях хранения сырья. Дана полная характеристика технологического оборудования, приведены методики технологических расчетов, расчет рецептуры и нормы расхода сырья на единицу готовой продукции.

28. **Тамим А. Й.** Йогурт и другие кисломолочные продукты : пер. с англ. / А. Й. Тамим, Р. К. Робинсон. - СПб. : Профессия, 2003. - 664 с. : ил. - (Научные основы и технологии). - Библиогр. в конце гл. - Предм. указ.: с. 653-661. (Шифр 637.146.34/Т 176)

Экземпляры: всего:1

29. **Функциональные продукты питания** : учебное пособие / [Р. А. Зайнуллин [и др.]. - Москва : КноРус, 2014. - 302 с. : ил. ; 22 см. - (Бакалавриат). - Библиография: с. 292-302 (173 назв.) 299 экз. (Шифр 664(075.8)/Ф 947)

Экземпляры: всего:1

30. **Харчові технології у прикладах і задачах** : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / Л. Л. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ [та ін.] ; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т "Харк. політехн. ін-т". - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 576 с. : іл. - Бібліогр.: с. 564-566. (Шифр 664(075.8)/Х 22)

Екземпляры: всего:1

31. **Хромеенков В. М.** Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик : учеб. для студ. вузов, обуч. по спец. "Технология хлеба, кондит. и макарон. изделий", "Машины и аппараты пищевых пр-в" / В. М. Хромеенков. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 496 с. : ил. - Библиогр.: с. 483-484. - Предм. указ.: с. 484-489. (Шифр 664.6(075)/Х 941)

Екземпляры: всего:1

Рассмотрены принципиальные схемы, устройство и конструктивные особенности машин и аппаратов, используемых на хлебозаводах и макаронных фабриках. Приведены технические характеристики машин и аппаратов. Для студентов вузов.

32. **Цуранов О. А.** Холодильная техника и технология : учеб. для студ. вузов / О. А. Цуранов, А. Г. Крысин. - М. и др. : Питер, 2004. - 448 с. : ил. - (Учебник для вузов). - Библиогр.: с. 443-446. (Шифр 621.56/.59(075.8)/Ц 87)

Екземпляры: всего:1

Рассмотрены состав и свойства пищевых продуктов. Изложены теоретические основы холодильной технологии, процессы охлаждения, замораживания и размораживания продуктов. Представлено основное и дополнительное холодильное оборудование. Предложен расчет и выбор торгового холодильного оборудования.

33. **Шавра В. М.** Основы холодильной техники и технологии пищевых отраслей промышленности : учебное пособие / В. М. Шавра. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 128 с. : ил. (Шифр 621.56/.59(075)/Ш 146)

Екземпляры: всего:2

Изложены теоретические вопросы холодильной техники, конструктивные особенности и рабочие процессы холодильных установок, используемых в различных отраслях пищевой промышленности, торговли и общественного питания. Даны основные расчеты важнейших элементов холодильных установок. Описаны основные процессы, используемые для холодильного консервирования, приведены данные о составе скоропортящихся продуктов, режимах их холодильной обработки. Для широкого круга технологов.

Статті

34. **Ідентифікація поліамідних пакувальних матеріалів** / А.А. Дубініна, О.Г. Мошник, Л.В. Кононенко // Упаковка. - 2006. - **№4**. - С. 20-22 : рис. - Библиогр. в конце ст.

35. **Антипов С.Т.** Электрокопильная установка для производства новых деликатесных продуктов / С.Т. Антипов, С.Ю. Китаев // Машиностроитель : Научно-технический журнал. - 2007. - **№5**. - С. 39-41 : рис.

36. **Арсеньев В. М.** (канд. техн. наук). Застосування рідинно-парового ежектора для рекомпресії вторинної пари вакуумних випарних установок / В. М. Арсеньев, С. О. Шарапов, В. В. Мірошніченко // Энергосбережение. Энергетика. Энергоаудит : общегос. науч.-произв. и информ. журн. - 2013. - **№ 2**. - С. 57-64 : рис., табл. - Библиогр. наприкінці статті (10).

В статье рассмотрен вопрос повышения энергоэффективности существующих вакуумных установок путем применения в них жидкостно-парового эжектора, работающего по принципу струйной термокомпрессии. Эффективность создания вакуума в такой установке оценена на примере технологического процесса сгущения молока методом выпаривания до регламентного содержания сухого вещества.

37. **Асептична упаковка для соків** // Упаковка. - 2013. - **№ 6**. - С. 27-29 : рис.

В статье освещены основные аспекты асептической упаковки для соков. Показано, что сохранение всех свойств соков в течение длительного времени — это комплексная проблема. Авторы представляют структуру многослойного упаковочного материала на основе картона, показывают роль каждого слоя в асептической упаковке. Проведен анализ преимуществ такой упаковки для соков. Отмечена экологическая составляющая упаковки компании «Тетра Пак».

38. **Афанасьев А.** Упаковывание продуктов питания в модифицированной газовой среде / А. Афанасьев // Упаковка. - 2006. - **№6**. - С. 39-41 : ил. - Библиогр. в конце ст.

39. **Баль-Прилипко Л. В.** (канд. техн. наук). Сучасні тенденції в упаковці м'ясних продуктів як ключовий аспект безпечності / Л. В. Баль-Прилипко // Упаковка. - 2011. - **№ 4**. - С. 38-41 : табл., рис. - Библиогр. наприкінці статті.

В статье рассмотрены основные вопросы сохранения качества и обеспечения безопасности мясных продуктов с помощью упаковки, проанализированы классификация и особенности назначения различных упаковочных материалов, используемых в современной мясной промышленности для продления срока хранения и стабильности потребительских свойств продукции.

40. **Боровец В. М.** Аналіз впливу параметрів приймальної лійки пакувального автомата на характер руху пакованого продукту / В. М. Боровець, В. С. Шенбор, А. М. Сліпчук // Вісник Національного

університету "Львівська політехніка" : зб. наук. пр. / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2011. - № 702: Оптимізація виробничих процесів і технічний контроль у машинобудуванні та приладобудуванні. - Бібліогр. наприкінці ст. (3).

41. **Буланша Н. А.** Продукты питания как один из аспектов защиты человека от неблагоприятных экологических факторов / Н. А. Буланша, И. Р. Беленькая // Биосфера XXI століття : матеріали III всеукр. конф. молодих вчен., аспірантів, магістрантів та студ. (Севастополь, 4-7 квіт. 2011 р.) / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Севастоп. нац. техн. ун-т. - Севастополь, 2011. - С. 22-23. - Библиогр. в конце ст. (2).

Разработка и внедрение новых продуктов питания с повышенным содержанием биологически активных веществ, в т. ч. на основе топинамбура, будет способствовать улучшению здоровья населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях.

42. **Бурдо О.Г.** Эффекты комбинированных процессов в пищевых технологиях / О.Г. Бурдо // Промышленная теплотехника. - 2003. - Т.25, №1. - С. 82-87.

На основе термодинамического анализа объясняются возможные эффекты при комбинированном протекании процессов в пищевых технологиях. Учетом специфики пищевого продукта объясняются механизмы процессов. С общих позиций рассматриваются электрокинетические эффекты при экстрагировании, криоэлектрические процессы, возможности баротермической активации сырья, эффекты самоочищения теплопередающей поверхности.

43. **Валов В. А.** Инспекция пищевой продукции в упаковке / В. А. Валов // Упаковка. - 2013. - № 1. - С. 54-56 : рис.

В статье представлена система рентген-контроля Ishida IX-GA, созданная и внедренная на многих предприятиях, которая дает возможность производителям продукции в большей степени, чем раньше, быть уверенным в безопасности выпускаемой продукции для потребителей самого широкого круга.

44. **Визначення ступеня безпеки** обладнання для харчової промисловості / В. О. Сукманов [и др.] // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2008. - № 1. - С. 211-216 : рис., табл. - Бібліогр. наприкінці ст. (10).

45. **Виконавчі механізми укладальних машин в лініях фасування (шляхи модернізації)** / А. П. Беспалько [и др.] // Упаковка. - 2014. - № 4. - С. 50-54 : рис. - Бібліогр. наприкінці ст. (7).

Укладочные машины являются одним из ключевых звеньев транспортно-технологических систем на участках упаковки пищевой продукции. Они существенным образом влияют на производительность линии в целом. Их работа - циклична, коэффициент запаса производительности достигает 15-20 %. Авторы предлагают пути их модернизации. Это три варианта кинематических схем устройств, которые отличаются простотой, меньшей металлоемкостью, компактностью и др. Проведен кинематический анализ предложенных схем. Даны рекомендации по видам приводов — комбинированные и в отдельных случаях — чисто пневматические.

46. **Вимоги до обробки** та пакування консервованих продуктів : досвід США / Н.В. Притульська, Г.В. Василенко, О.В. Дорофєєва, Г.І. Миронюк // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2007. - **№1**. - С. 24-27 : рис.; а-табл. - Библиогр. в конце ст.

47. **Воробьев, С.** Разработка автоматизированной системы управления технологическим процессом приготовления и фасовки маргарина / С. Воробьев // Современные технологии автоматизации. - 2010. - **№ 1**. - С. 50-54 : схема, а-фото.цв., а-рис.

В статье описана разработка проекта АСУ ТП приготовления и фасовки маргарина, выполненного в рамках модернизации маргаринового производства ОАО «Жировой комбинат» (г. Саратов). В результате внедрения проекта был достигнут качественно новый уровень управления технологическим процессом.

48. **Гавва О. М.** (д-р техн. наук). Smart-пакування для харчових продуктів / О. М. Гавва // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2013. - **№ 2**. - С. 36-40 : табл. - Бібліогр. наприкінці статті (8).

Авторы привели анализ существующих систем «умных» и «активных» упаковок и выделили основные тенденции их развития. «Умная» упаковка предоставляет информацию о функциях и свойствах упакованных пищевых продуктов, подтверждает целостность упаковки, безопасность и качество продукции, применяется для контроля подлинности продукта.

49. **Галкина Е. А.** Продукция Укрпластика — качество и безопасность / Е. А. Галкина, И. Н. Мирошник // Упаковка. - 2013. - **№ 4**. - С. 20-21. - Библиогр. в конце ст. (3).

50. **Гладченко, М.** Універсальний комплекс технологічного обладнання для виробництва і переробки різних видів круп з високими еколого-економічними показниками / М. Гладченко, Г. Трохименко // Економіст. - 2012. - **№ 6**. - С. 16-19. - Бібліогр. в кінці ст.

51. **Гришин М.А.** Обоснование технологии сушки пищевых материалов / М.А. Гришин // Промышленная теплотехника. - 2002. - **Т.24, №1**. - С. 60-63.

52. **Громцев А.С.** Исследование точности дозирования жидкости с учетом волнообразования / А.С. Громцев, Г.В. Алексеев // Техника машиностроения. - 2007. - **№1**. - С. 61-63 : табл. - Библиогр. в конце ст.

К дозаторам для жидких продуктов с повышенной точностью относят черпаковые дозаторы. Выполненные числовые оценки говорят о том, что волнообразование при течении дозируемых ингредиентов снижает точность дозирования и должно учитываться при проектировании черпаковых дозаторов.

53. **Гулько А.** Комплексный подход к построению систем управления технологическими процессами производства спирта / А. Гулько, И. Комиссаров, А. Дорофеев // Современные технологии автоматизации. - 2006. - **№1**. - С. 22-26.

В статье описывается комплексный подход к построению АСУ ТП производства спирта на примере Козловского спиртового завода. Составляющими этого подхода являются выбор аппаратных и программных средств в соответствии с поставленными задачами и требованиями, оптимизация параметров регулирования, обеспечение функциональной и архитектурной гибкости системы, организация работы в режиме реального времени, в условиях взрывоопасной зоны, создание удобного пользовательского интерфейса для оператора и т.д. Приведены количественные показатели, доказывающие эффективность внедрения описываемой системы.

54. Гуць В. С. (доктор техн. наук). Визначення структурно-механічних характеристик в'язкопружних дисперсних систем : пакування харчових продуктів / В. С. Гуць, Ю. А. Полевода, О. А. Коваль // Упаковка. - 2011. - **№ 1**. - С. 46-47 : схема, граф. - Библиогр. в конце ст. (3).

Авторы выполнили моделирование и получили дифференциальные уравнения. Они описывают процесс деформирования вязкоупругих продуктов. В статье предложена методика определения реологических коэффициентов при различных режимах уплотняющего давления. Полученные результаты дадут возможность повысить точность дозирования и проектировать высокопроизводительное упаковочное оборудование.

55. Гуць В. С. (д.т.н.). Моделирование показателей качества пищевых продуктов и прогнозирование срока их годности / В. С. Гуць // Упаковка. - 2009. - **№ 3**. - С. 30-34 : табл., схема., граф. - Библиогр. в конце ст.

56. Дейниченко Г. В. Дослідження функціонально-технологічних властивостей полідисперсних систем на основі молочно-білкових напівфабрикатів зі скотин / Г. В. Дейниченко, Т. І. Юдіна, В. М. Ветров // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2008. - **№ 1**. - С. 60-65 : рис. - Бібліогр. наприкінці ст. (3).

57. Дехтяренко Н. В. Особливості приготування і ферментація соєвого молока представниками роду *Lactobacillus* / Н. В. Дехтяренко, О. М. Дуган // Наукові вісті. - 2011. - **№ 3**. - С. 34-39 : табл. - Бібліогр. наприкінці ст.

58. Дударь О. Вакуумные насосы для применений в пищевой промышленности / О. Дударь // Мир технологий. - 2002. - **№1**. - С. 24-26.

59. Зіборова Л. Г. Дослідження змін формуючих властивостей жирового середовища в технології термоекструдованої гранульованої кулінарної продукції / Л. Г. Зіборова, Ю. М. Виноходова, П. П. Пивоваров // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2008. - **№ 1**. - С. 66-72 : рис. - Бібліогр. наприкінці ст. (6).

60. Замотаев П. В. Полимерные пленки для упаковывания мясных продуктов / П. В. Замотаев // Упаковка. - 2012. - **№ 5**. - С. 21-28 : фото, табл. - Библиогр. в конце ст. (19).

Автор привел основные требования к упаковочным полимерным пленкам в случае использования их для упаковывания мясной продукции. Он дал характеристику как монопленок, так и полимерных пленок многослойной структуры. При этом автор тщательно рассмотрел основные свойства пленок, влияющие на защиту мясной продукции и сроки и условия их хранения. Также он привел барьерные свойства пленок, рассмотрел современные

виды упаковки и технологии их изготовления, которые продлевают срок хранения различных видов мясной продукции. Среди них упаковка с модифицированной газовой средой и контролируемой газовой средой.

61. **Котова Е. А.** Металлы-токсиканты в рыбе и морепродуктах / Е. А. Котова // Экология и жизнь : Научно-популярный журнал. - 2009. - **№ 10**. - С. 80-83.

62. **Кретов И.Т.** Способ автоматического управления процессом вакуум-сублимационной сушки пищевых продуктов / И.Т. Кретов, С.В. Шахов, А.С. Белозерцев // Техника машиностроения. - 2003. - **№4**. - С. 120-122.

63. **Кривошей В.М.** Обробка та пакування молочних продуктів : перспективи українського ринку / В.М. Кривошей // Упаковка. - 2008. - **№5**. - С. 34-36 : граф.; табл.; цв.ил ; Упаковка. - 2008. - **№6**. - С. 16-18 : табл., граф., рис. ; Упаковка. - 2009. - **№1**. - С. 28-30 : граф.; табл.;. - Библиогр. в конце ст.

64. **Куев А. И.** О моделировании структуры производства индюшатины / А. И. Куев // Экономика и математические методы. - 2013. - **Т. 49, № 2**. - С. 120-127 : рис. - Библиогр. в конце ст.(2).

Получено формальное описание экономических процессов на птицефабрике. Разработана математическая модель планирования структуры производства индюшатины на базе задач линейного программирования. Модель позволяет осуществить расчет оптимального движения половозрастных птиц в хозяйстве.

65. **Кузнецов И.** Баклажанная радуга / И. Кузнецов // Экология и жизнь : Научно-популярный журнал. - 2010. - **№ 6**. - С. 91-94 : фото, табл.

66. **Кузнецов И.** Горько, но вкусно / И. Кузнецов // Экология и жизнь : Научно-популярный журнал. - 2010. - **№ 1**. - С. 89-91.

67. **Кузнецов И.** Универсальный продукт / И. Кузнецов // Экология и жизнь : Научно-популярный журнал. - 2008. - **№ 12**. - С. 86-89 : цв. ил., табл.

Есть один продукт, который сегодня не встретишь в меню ресторанов, однако, как показывает практика, даже посетители парижского "Максима", если они увлекаются туризмом, альпинизмом или одиночным плаванием на яхтах, с особой любовью относятся к нему. Можно отметить и то, что продукт этот пользуется популярностью и в Старом и в Новом Свете, не говоря уже об Арктике и Антарктике. Что же это за продукт: Ответ очень прост - тушенка!

68. **Кузнецов И.** Дары моря на нашем столе / Игорь Кузнецов // Экология и жизнь : Научно-популярный журнал. - 2010. - **№ 2**. - С. 84-88 : фото.цв., а-табл.

69. **Кулешов О. Ю.** Исследование режимов радиационно-конвекторного теплообмена в промышленных хлебопекарных печах на основе математического моделирования / О. Ю. Кулешов, В. М. Седелкин // Промышленная энергетика : Производственно-технический журнал. - 2012. - **№ 7**. - С. 39-42 : рис., схема. - Библиогр. в конце ст. (3).

70. **Лавріненко Н. М.** До питання оптимізації форми лопатей пластифікатора ВВ-ПМЛ / Н. М. Лавріненко, О. І. Бескровний // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2010. - **№ 1**. - С. 38-42 : рис. - Бібліогр. наприкінці ст. (4).

71. **Лавріненко Н. М.** Дослідження тріщиностійкості конструкційних матеріалів робочих органів обладнання харчових виробництв / Н. М. Лавріненко // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2010. - **№ 1**. - С. 10-20 : рис. - Бібліогр. наприкінці ст. (5).

72. **Логістика систем виробництва** продуктів харчування і напоїв / А. І. Соколенко [и др.] // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2009. - **№ 6**. - С. 45-48 : схема, фото. - Библиогр. в конце ст.

В общем логистическую систему производства продуктов питания и напитков можно условно обозначить совокупностью из трех частей: накопление входящих материальных и энергетических потоков; транспортно-технологическая система; накопление и реализация продукции. В данной статье приведены результаты исследований оценивания транспортно-технологических систем по критериям логистики.

73. **Лоза А. А.** Экономические аспекты применения пароконвектоматов на камбузах кораблей и судов / А. А. Лоза, А. В. Лоза // Судостроение : Научно-технический и производственный журнал. - 2009. - **№ 2**. - С. 50-52 : фото, табл., рис. - Библиогр. в конце ст.

Рассказывается о преимуществах внедрения пароконвектоматов на судах и военных кораблях, приводятся конкретные примеры сокращения затрат при приготовлении пищи на этом оборудовании.

74. **Михалевич В.В.** Эффективная технология производства концентрата пищевых красителей из растительного сырья / В.В. Михалевич, Б.Н. Процишин, Л.В. Хорунжая // Промышленная теплотехника. - 2003. - **Т.25, №4**. - С. 57-60. - Библиогр. в конце ст.

Предложены оптимальные технологические режимы производства концентрата пищевых красителей из растительного сырья, позволяющие получить качественный продукт, соответствующий техническим условиям.

75. **Мищенко Е. В.** Исследование работы распыливающего устройства с электромагнитным виброприводом / Е. В. Мищенко // Автоматизація виробничих процесів у машинобудуванні та приладобудуванні : укр. міжвідом. наук.-техн. зб. / М-во освіти і науки України, Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Львів : Вид-во Нац. ун-ту "Львів. політехніка", 2006. - **Вип. 40**. - С. 167-169 : схема, граф. - Бібліогр. наприкінці статті (3).

Приведены результаты исследования работы устройства для смазки хлебопекарных форм с электромагнитным виброприводом.

76. **Моисеенко С. А.** Продукция в упаковке в торговых сетях / С. А. Моисеенко // Упаковка. - 2013. - **№ 2**. - С. 42-45 : рис.

77. Мука - всему голова! // Экология и жизнь. - 2011. - N 1. - С. 90-93 : ил.

Мука **является** основой любого хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Более того, мука настолько универсальный продукт, что она используется при приготовлении самых разнообразных блюд. Соусы и супы, многие мясные и рыбные блюда просто невозможно приготовить без использования этого важнейшего ингредиента. Именно поэтому сегодня мы будем говорить о муке. О том, какой она бывает, чем одна мука отличается от другой, и конечно же, о том, какая мука больше подходит для выпечки тех или иных изделий.

78. Неклюдов А.Д. Сохранение свежести пищевых продуктов сочетанными консервирующими смесями / А.Д. Неклюдов // Экологические системы и приборы. - 2007. - N4. - С. 3-15. - Библиогр. в конце ст.

Описано совместное действие целого ряда консервантов различных классов и групп. Показано, что совместное использование подобных консервантов существенно увеличивает их консервирующее действие. Показано также, что в последнее время предпочтение стало отдаваться консервантам, выделенным из природных источников или консервантам, полученным на основе молочнокислых бактерий. Описаны также методы получения консервантов с пролонгированным действием.

79. Об одной специфической задаче сборки в автоматических линиях упаковки типа "формовка-фасовка-укупорка-вырубка" / Г. К. Корендясев [и др.] // Проблемы машиностроения и надёжности машин. - 2013. - N 2. - С. 84-92 : рис., табл. - Библиогр. в конце ст. (4).

На примере автоматической линии упаковки пищевых продуктов рассматривается задача автоматической сборки компонентов, расположенный на отдельный ленточных носителях. Описываются способы решения этой задачи и даются их теоретические и экспериментальные обоснования. Особое внимание уделено анализу способа автоматической сборки, базирующегося на управляемом изменении шага подачи ленточных носителей, как наименее чувствительного к механическим свойствам ленточных носителей. Особенности реализации этого способа оцениваются с помощью имитационной модели.

80. Ободович А. Н. Энергосберегающая технология приготовления майонеза с применением метода дискретно-импульсного ввода энергии / А. Н. Ободович, Б. В. Давыденко, А. Н. Недбайло // Промышленная теплотехника : международный научно-прикладной журнал. - 2009. - Том 31, N 6. - С. 80-84 : граф., s-схема, а-табл. - Библиогр. в конце ст. (3).

Рассмотрена существующая технология приготовления столового майонеза. Предложена энергосберегающая технология с применением метода дискретно-импульсивного ввода энергии. Показано, что предлагаемая технология позволит сократить продолжительность процесса, снизить энергозатраты, уменьшить материалоемкость и необходимые производственные площади.

81. Овчаренко А.И. Неравномерность подачи сыпучих продуктов в весовых дозаторах / А.И. Овчаренко, А.Д. Серeda, М.В. Шапиро // Упаковка. - 2007. - N2. - С. 43-45 : рис. - Библиогр. в конце ст.

Неравномерность подачи сыпучего продукта к регулирующему устройству линейного весового дозатора определяет и динамическую погрешность весоизмерителя (инструментальная погрешность), и динамическую погрешность дозирования (методическая погрешность). Поэтому для конструирования дозатора очень важно иметь числовой критерий оценки этой неравномерности. В статье предлагается такой критерий, основанный на отношении "помеха/сигнал" на выходе датчика массы в потере.

82. **Овчаренко А.И.** Погрешность дозирования сыпучих продуктов / А.И. Овчаренко, А.Д. Середа, М.В. Шапиро // Упаковка. - 2007. - **№1**. - С. 44-47 : рис.; а-фото.цв.

83. **Осика В. А.** (канд. техн. наук). Розроблення складу розчину для підвищення жиронепроникності пакувального паперу / В. А. Осика, Л. А. Коптюх // Упаковка. - 2010. - **№ 4**. - С. 23-24 : табл., граф. - Библиогр. в конце ст. (1). - начало см. в № 3.

В данной статье приведены результаты исследований целлюлозно-бумажного производства, в частности производства упаковочной бумаги с жиронепроницаемым покрытием для упаковки продуктов, содержащих жиры. Состав раствора для покрытия проникает на определенную глубину в капилляры волокнистого материала, одновременно происходит частичное отделение воды и ее всасывание волокном. Авторами разработан состав раствора на основе поливинилового спирта, позволяющий повысить не только жиронепроницаемость волокнистого материала, но и стабилизировать жиронепроницаемость по всей площади полотна бумаги, в том числе при повышенной температуре и после многократных перегибов, и получить водонепроницаемое и устойчиво к воздействию воды покрытие.

84. **Особенности технологии производства** нового функционального продукта питания / А.А. Долинский, Н.А. Шаркова, Л.Ю. Авдеева и др. // Наука та інновації. - 2008. - **Том4, №1**. - С. 45-48. - На укр. яз. - Библиогр. в конце ст.

Приведены результаты работ по внедрению современной энергоресурсосберегающей технологии производства функционального питания (липосомных соевых напитков), созданной с использованием нано- и биотехнологических приемов интенсификации тепло- и массообменных процессов.

85. **Особенности транспортировки и фасовки** полужидких продуктов / М. Б. Модестов [и др.] // Проблемы машиностроения и надёжности машин. - 2012. - **№ 4**. - С. 73-78 : рис., табл. - Библиогр. в конце ст. (7).

Рассмотрены особенности транспортировки по трубам и фасовки полужидких продуктов, вязкость которых существенно зависит от температуры. В качестве типового представителя такого продукта принят мед, прокачиваемый по продуктовому тракту серийной блистерной автоматической линии фасовки и упаковки модели АЛБ165. Приводится анализ физических свойств меда в зависимости от его температуры, и оценивается влияние вязкости меда на энергетические показатели насоса, установленного в продуктовом тракте линии. Работа представляет интерес для специалистов, занимающихся трубопроводной транспортировкой полужидкого продукта и его обработкой на автоматическом оборудовании.

86. **Пакування морозива в полімерну упаковку** / А. А. Дубініна [и др.] // Упаковка :. - 2008. - **№ 6**. - С. 19-21 : ил. - Библиогр. в конце ст.

87. **Передерин В.** Еда, характер и диета / В. Передерин // Экология и жизнь : Научно-популярный журнал. - 2010. - **№ 1**. - С. 86-87.

88. **Полякова А. В.** Технологія виробів з листового тіста з добавками порошків сухих ягід / А. В. Полякова // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2010. - **№ 1**. - С. 55-60 : рис., табл. - Бібліогр. наприкінці ст. (9).

89. **Поперечний А. М.** Розробка нової конструкції кондуктивної сушарки для пюреподібних матеріалів / А. М. Поперечний, Н. М. Варваріна // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2008. - **№ 1**. - С. 12-16 : рис., табл. - Бібліогр. наприкінці ст. (8).

90. **Почему мы едим вредные продукты** (опыт научной работы учащихся 8-го класса) / Е. Погодаева [и др.] // Основы безопасности жизнедеятельности. - 2011. - **№ 3**. - С. 30-37 : фото, табл., граф. - Библиогр. в конце ст. (20).

По данным Всемирной организации здравоохранения, 70% вредных компонентов попадает в организм человека с продуктами питания. Мы выбрали тему, касающуюся качества современных пищевых продуктов, чтобы еще раз напомнить о том, как зависит здоровье от того, чем он питается.

91. **Рабинович Л. А.** (канд. техн. наук, доц.). Автоматизация подачи мешков из ткани на рабочие позиции фасовочного оборудования / Л. А. Рабинович, Е. С. Брискин, А. М. Макаров // Сборка в машиностроении, приборостроении. - 2009. - **№ 11**. - С. 35-39 : схема. - Библиогр. в конце ст.

Разработана и исследована конструкция рычажно-шарнирного захватного устройства для захвата, автоматического раскрытия и удержания мешков в процессе их затаривания сыпучим продуктом. Предложенная конструкция позволяет автоматизировать процесс захвата мешка из стопы и подачи его под загрузочный патрубок. Получено уравнение кривой провисания нижней части горловины мешка и, на основе которого, предложен расчет основных параметров устройства.

92. **Рыкалина О.** Место и роль упаковки как специфического продукта на товарных рынках / О. Рыкалина // РИСК: Ресурсы. Информация. Снабжение. Конкуренция. - 2009. - **№ 4**. - С. 97-102 : табл. - Библиогр. в конце ст.

93. **Сарапулова О. О.** Нанопотонні та нанофотокаталітичні системи для друкування паковань : проблеми створення / О. О. Сарапулова // Упаковка. - 2013. - **№ 6**. - С. 30-34 : рис. - Бібліогр. наприкінці статті (11).

В статье авторами установлены корреляции концентраций веществ, которые свидетельствуют о непригодности к потреблению упакованных пищевых продуктов, и уровней изменения интенсивности люминесценции нанопотонных и фотокаталитических систем на основе наноразмерного ZnO и органических люминофоров. Подтверждена перспективность использования таких систем в «умных» упаковках с печатью.

94. **Слащева А. В.** Розробка технології функціонального напівфабрикату з лактулозою для м'якого морозива та солодких страв / А. В. Слащева // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2008. - **№ 1**. - С. 53-59 : рис. - Бібліогр. наприкінці ст. (5).

95. **Снежкин Ю. Ф.** Исследования влияния параметров сушки на кинетику и получение качественных, антиоксидантных функциональных

порошков / Ю. Ф. Снежкин, Ж. А. Петрова, В. М. Пазюк // Промышленная теплотехника : междунар. науч.-прикладной журн. - 2012. - **Том 34, № 5**. - С. 31-36 : рис., граф. - Библиогр. в конце ст. (8).

Получение антиоксидантных порошков заключается в комбинировании белковосодержащих и каротиносодержащих растительных материалов, исследования по сушке которых приведены в статье.

96. **Стабилизация давления в предматричной зоне экструдера** / А.Н. Остриков, Р.В. Ненахов, А.С. Рудометкин и др // Техника машиностроения. - 2003. - **№4**. - С. 116-119.

97. **Сукманов В. О.** До питання розробки технології сиру кисломолочного підвищеної харчової цінності тривалого терміну зберігання / В. О. Сукманов, О. В. Складенко // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2010. - **№ 1**. - С. 60-69 : рис., табл. - Бібліогр. наприкінці ст. (54).

98. **Сучасна технологія виробництва функціональних напоїв на основі сої** / А. А. Долінський [и др.] // Наука та інновації. - 2006. - **Т. 2 , № 5** . - С. 78-80

99. **Тарабакин Д. А.** Экспериментальное исследование влияния озона и низких температур на изоляцию электротехнических материалов, применяемых в объектах низкотемпературного хранения пищевых продуктов / Д. А. Тарабакин, А. И. Смордин, В. А. Матвеев // Экологические системы и приборы. - 2011. - **№ 10**. - С. 48-52 : табл., рис. - Библиогр. в конце ст. (8).

Низкотемпературное хранение пищевых продуктов с использованием электронно-ионных технологий (ЭИТ), включая озон, сопровождается комплексным воздействием на изоляцию электротехнических материалов и оборудование камер хранения. Приведенные результаты экспериментальных исследований позволяют сделать заключение, что большинство современных промышленных низкотемпературных камер хранения пищевых продуктов позволяют применять ЭИТ технологии.

100. **Технологія соусів емульсійного типу підвищеної харчової цінності** / Г. М. Лявинець [и др.] // Наука та інновації : наук.- практ. журн. - 2013. - **Том 9, № 6**. - С. 15-19 : рис. - Бібліогр. наприкінці статті (10).

Описано сучасне стан технологій соусів емульсійного типу з використанням сировини рослинного походження. Науково обґрунтовано і теоретично підтверджено технологія соусів емульсійного типу підвищеної харчової цінності. Розроблено принципову функціональну схему технологічного процесу виробництва інноваційного продукту.

101. **Токарчук С. В.** Вплив точності виготовлення поршневого дозатора на точність дозування в'язких продуктів / С. В. Токарчук, О. М. Гавва, Л. О. Кривопляс-Володіна // Упаковка. - 2009. - **№ 3**. - С. 46-49 : граф., рис. - Бібліогр. в кінці статті.

102. **Топольник В. Г.** До питання вибору робочого органа для подрібнення м'ясної синовини з низькими якісними характеристиками / В. Г. Топольник, Н. М. Іванова // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2008. - **№ 1**. - С. 110-115 : рис. - Бібліогр. наприкінці ст. (7).

103. **Топольник В. Г.** Оцінка якості сучасного обладнання для наповнювання ковбас / В. Г. Топольник, Т. А. Мілохова // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2008. - **№ 1**. - С. 25-31 : табл. - Бібліогр. наприкінці ст. (4).

104. **Удосконалення технології переробки** молока за рахунок роторно-динамічних гомогенізаторів моноблочного виконання / А. О. Євтушенко [и др.] // Вісник Сумського державного університету. Серія, Технічні науки : науковий журнал. - 2010. - **№ 2**. - С. 44-50 : рис., граф. - Бібліогр. наприкінці статті.

В статье рассмотрена возможность использования роторно-динамических гомогенизаторов для усовершенствования технологии переработки молока путем интенсификации процесса гомогенизации. Проведен информационный обзор конструктивных схем гомогенизаторов. Рассмотрены их преимущества и недостатки. Обоснована возможность использования математической модели для расчета энергетических испытаний оборудования с различными конструктивными параметрами при переменном направлении вращения.

105. **Устройства для выделения** единичной термоформованной тары из магазина / О.Е. Самойлик, В.Б. Костин, С.В. Токарчук, О.М. Гавва // Упаковка. - 2007. - **№5**. - С. 34-39 : рис.; s-схема. - Библиогр. в конце ст.

Одним из видов пищевых продуктов являются вязкие пищевые продукты. В машинах для упаковки вязкой продукции в потребительскую тару важную роль играет функциональный модель для выделения из магазина и подачи в зону фасовки единичной индивидуальной упаковки. Такой модуль складывается из магазина, устройства выделения тары и пдачи ее в транспортную систему.

106. **Фильчакова С.А.** Экологически безопасные продукты с функциональными свойствами / С.А. Фильчакова, Е.В. Медведев, Ю.Н. Тамбовцев // Экологические системы и приборы : научно-технический и производственный журнал. - 2006. - **№8**. - С. 42-43.

Использование экологически безопасных продуктов с функциональными свойствами в качестве добавок к основному рациону положительно воздействует на метаболические процессы в организме, повышает физическую и умтвенную работоспособность.

107. **Франко Е. В.** (канд. техн. наук). Структурно-механические характеристики вареных колбасных изделий в разных оболочках / Е. В. Франко, Л. П. Недоризанюк // Упаковка. - 2014. - **№ 1**. - С. 12-13 : рис. - Библиогр. в конце ст. (1).

В статье исследованы структурно-механические характеристики (усилия и работа резания) вареных колбасных изделий в различных оболочках в процессе их хранения. Установлено, что в полиамидной оболочке «Луга-Фреш» изменения структурно-механических характеристик носят менее интенсивный характер, что сочетается с органолептической оценкой консистенции продукта. Авторы сделали вывод, что дополнительное исследование структурно-механических

характеристик продуктов наряду с органолептической оценкой позволяет более объективно установить возможные сроки хранения колбасных изделий.

108. **Чавчанидзе А. Ш.** Хлеб насущный и безопасный. Металлические примеси в пищевых продуктах / А. Ш. Чавчанидзе, С. Б. Лавринович, О. Р. Белотелов // Экология и жизнь. - 2010. - **№ 1**. - С. 82-85 : граф., табл.

В статье рассматриваются пищевые продукты на излишнее "железосодержание".

109. **Швецов А.** Применение современных технологий автоматизации для разработки АСУ ТП молочного завода / А. Швецов // Современные технологии автоматизации. - 2011. - **№ 2**. - С. 84-86 : схема, фото.

В статье описан опыт применения новейших разработок фирмы Siemens (библиотек APF TP) для пищевых производств в рамках проекта АСУ ТП молочного завода, выполненного ЗАО НПО «Элевар». Рассмотрены основные этапы разработки АСУТП.

110. **Широков, И. Б.** (канд. техн. наук, доц.). Применение гомодинных измерителей параметров вещества в пищевой промышленности / И. Б. Широков, С. Н. Поливкин // СВЧ-техника и телекоммуникационные технологии (КрыМико 2006): Материалы 16-й Междунар. Крымской конф. в 2-х т., 11-15 сентября 2006 г. - Севастополь : Вебер, 2006. - **Т.2**. - С. 859-860 : ил. - Библиогр. в конце ст.

111. **Шморгун В.В.** Энерго- и ресурсосберегающая технология обезвоживания молочных продуктов / В.В. Шморгун // Промышленная теплотехника. - 2002. - **Т.24, №1**. - С. 64-67.

112. **Шредер В. Л.** Упаковывание пищевых продуктов в гибкие материалы / В. Л. Шредер, А. Н. Гавва, В. Н. Кривошей // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2011. - **№ 1**. - С. 38-43 : ил., табл., граф. ; **№ 2**. - С. 12-16 : табл., рис. ; **№ 4**. - С. 29-35 : табл., рис. ; **№ 5**. - С. 30-35 : граф., рис., табл. ; Упаковка. - 2012. - **№ 5**. - С. 34-40 : рис. ; **№ 6**. - С. 25-29 : рис. ; Упаковка. - 2013. - **№ 1**. - С. 26-31 : рис. ; **№ 2**. - С. 46-49 : рис. ; **№ 3**. - С. 30-33 : рис. ; **№ 4**. - С. 42-45 : рис. ; **№ 6**. - С. 36-40 : рис. ; Упаковка. - 2014. - **№1**. - С. 39-42 : рис. - Библиогр. в конце ст. (11).

В статье сделана попытка рассмотреть процесс упаковывания продукции в гибкие упаковочные материалы как взаимодействие трех компонентов: самой продукции, гибкого упаковочного материала и рабочих органов фасовочно-упаковочного оборудования. На первом этапе авторами рассмотрены виды гибких упаковочных материалов и их характеристики, и среди них гибкость и жесткость, которые непосредственно влияют на технологические операции фасования и упаковывания. В работе определены методы оценивания жесткости этих материалов, показана зависимость жесткости от толщины и модуля упругости для различных по структуре гибких упаковочных материалов (однослойные, биориентированные и ламинированные пленки из различных полимеров). Авторами показана возможность использования полученных результатов для определения оптимальной толщины гибкого упаковочного материала при его заданной жесткости, а также для проектирования и модернизации фасовочно-упаковочного оборудования при использовании конкретных гибких упаковочных материалов определенной структуры, жесткости и толщины.

В статье в № 5 за 2012 г. авторы привели различные виды упаковок, которые изготавливают из рулонных гибких упаковочных материалов. Среди них пакеты и обертки различной формы и с различными конструктивными элементами, в том числе укупорочными.

В статье дана характеристика этих видов упаковки и приведены технологические схемы упаковочного оборудования для их изготовления. Авторы рассказали о направлениях разработки новых видов упаковок из рулонных материалов, которые следует ожидать в ближайшее время.

В статье в №1 за 2013 г. рассматривается мелкоштучная пищевая продукция, которая характеризуется малыми и стабильными размерами, правильной геометрической формой, близкой к параллелепипеду, кубу, шару, цилиндру и т. д. Для поштучного упаковывания таких изделий широко применяют машины-автоматы оберточного типа. В данной статье приведены типичные и широко используемые способы обертывания мелкоштучных изделий и анализ конструктивных исполнений машин-автоматов, реализующих эти способы обертывания.

В № 2 за 2013 г. авторы статьи продолжают знакомить читателей с различными видами упаковки-обертки и упаковочным оборудованием для упаковывания пищевой продукции в гибкие упаковочные материалы.

Кроме широко применяемых упаковочных машин типа «флор-пак» для штучных и мелкоштучных пищевых изделий в некоторых случаях применяют упаковывание методом обертывания в два и более слоев гибкого упаковочного материала (ГУМ). Кроме обертывания в ГУМ значительная доля различных видов пищевых продуктов упаковывается в предварительно изготовленные пакеты.

Упаковывание в пакеты может осуществляться как в атмосферной среде, так и в вакууме и модифицированной газовой среде. В статье, в № 3 за 2013 г., авторы проанализировали технологические процессы и конструктивные исполнения машин для упаковывания пищевых продуктов как в многослойные оберточные упаковочные материалы, так и в предварительно изготовленные мягкие пакеты.

Для упаковывания пищевой продукции (сыпучей, жидкой, вязкой) небольшими дозами широко используют плоские пакеты, изготовленные из гибких упаковочных материалов на машинах вертикального типа. Формирование плоских пакетов осуществляется двумя способами: наложением друг на друга полос упаковочного материала или складыванием полос вдвое. В статье в №4 за 2013 г. авторы привели анализ технологических схем и принцип работы машин вертикального типа, в которых плоский пакет формируется из полос материала, подаваемого с одного или двух рулонов. Для повышения производительности таких машин формирование пакетов осуществляется в непрерывном режиме многоручьевой системой. Для формирования разных конструкций плоских пакетов упаковочные машины оснащаются всевозможными дополнительными устройствами (опциями).

В № 6 за 2013 г. авторы привели результаты анализа технологических схем и принципы работы машин вертикального типа с воротниковым и безворотниковым рукавообразователем во время изготовления объемных пакетов разного конструктивного выполнения и наличия вспомогательных упаковочных элементов.

В завершающей статье цикла опубликованных в течение трех лет статей авторы обобщают результаты исследований и делают выводы относительно свойств, характеристик и параметров продукции, гибких упаковочных материалов, фасовочно-упаковочного оборудования и основных аспектов их взаимодействия. Учет всех этих данных дает производителям конкурентные преимущества на рынке в виде привлекательного для потребителя соотношения «цена — качество» упаковочной продукции.

113. **Шредер В.Л.** Упаковка Укрпластика для выпеченных мучных продуктов / В.Л. Шредер, Н.В. Кулик // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2007. - **№5**. - С. 8-13 : рис.; а-табл. - Библиогр. в конце ст.

114. **Шредер В.Л.** Упаковка Укрпластика для кондитерских изделий / В.Л. Шредер, К.В. Козак // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2008. - **№1**. - С. 24-28 : табл.; рис. - Библиогр. в конце ст.

115. **Шредер В.Л.** Упаковка Укрпластика для сухих и сушеных продуктов / В.Л. Шредер, Н.В. Кулик // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2007. - **N4**. - С. 27-32 : ил. - Библиогр. в конце ст.

116. **Шредер В.Л.** Упаковка Укрпластика для цельномолочных продуктов, масла и сыра / В.Л. Шредер, Н.В. Кулик // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2007. - **N2**. - С. 24-27 : фото.цв.

117. **Шульга Л. С.** Сертификация упаковки для пищевых продуктов : схема FSSC 22000 / Л. С. Шульга // Упаковка : журнал для виробників та споживачів тари і упаковки. - 2013. - **N 2**. - С. 60-61

118. **Экология питания. Стабильность** биохимических свойств мясных продуктов при длительном хранении / А.Л. Яцюта, Д.В. Никитченко, А.Н. Иванкин и др. // Экологические системы и приборы : Научно-технический и производственный журнал. - 2006. - **N4**. - С. 40-42. - Библиогр. в конце ст.

Безопасность и качество производимых продуктов питания, а также обеспечение сохранения свойств продукции при длительном хранении является важнейшим направлением развития пищевой индустрии. В статье рассмотрена система оценки качества пищевой продукции, содержащей мясное сырье, на основе данных аминокислотного анализа. Показано, что вареные колбасы при длительном хранении сохраняют стабильный общий баланс аминокислот, а содержание свободных аминокислот коррелирует со сроками хранения изделий.

119. **Экология пищи: взаимосвязь** качества сырья животного происхождения и продуктов на его основе с уровнем содержания свободных аминокислот и биогенных аминов / Е. В. Юсупов [и др.] // Экологические системы и приборы : Научно-технический и производственный журнал. - 2009. - **N 12**. - С. 35-42 : табл., граф. - Библиогр. в конце ст. (17).

Проведена критическая систематизация методов оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и показано, что содержание биогенных аминов может служить надежным количественным параметром определения свежести продукции. Рассмотрен процесс образования биогенных аминов: гистамина, кадаверина, тирамина и свободных аминокислот в продуктах животного происхождения в зависимости от композиционного состава и условий хранения. Подтверждена возможность использования кадаверина, количество которого при хранении возрастает в 3...10 раз в качестве тест-системы, т.к. безопасный уровень его содержания для свиной и говяжьей ткани составляет 6 и 25 мг/кг, в то время как его увеличение до 14,5 и 50 мг/кг, соответственно, позволяет давать заключение о непригодности сырья. Исследования подтверждают целесообразность использования кадаверина в качестве «сигнального» вещества для оценки качества сырья животного происхождения и идентификации его биохимического состояния.

120. **Юдіна Т. І.** Обґрунтування технологічних параметрів одержання розчинної форми молочно-білкового концентрату зі скотин / Т. І. Юдіна, С. М. Бесіда // Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки. - 2010. - **N 1**. - С. 127-131 : рис. - Бібліогр. наприкінці ст. (8).

При составлении библиографического списка были использованы базы данных электронного каталога библиотеки СевГУ.

Просмотрены разделы знаний (в соответствии с УДК):
621.56/.59; 633/635; 637; 641/642; 65.431; 663; 664.

Периодические издания за 2010 – 2013 гг.:

1. Автоматизація виробничих процесів у машинобудуванні та приладобудуванні
2. Вісн. Донец. нац. ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер.: Техн. науки
3. Економіст;
4. Машиностроитель;
5. Мир технологий;
6. Наука та інновації
7. Наукові вісті;
8. Проблемы машиностроения и надежности машин;
9. Промышленная теплотехника;
10. Современные технологии автоматизации;
11. Судостроение;
12. Техника машиностроения;
13. Упаковка;
14. Экологические приборы и системы;
15. Экология и жизнь;
16. Экономика и математические методы
17. Энергосбережение

Список подготовлен библиографом ИБО Любезной Е. П.