МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**БІБЛІОТЕКА**

**Виробництво м’ясних напівфабрикатів**

(тематичний список літератури)

Миколаїв

2019

1. Баль-Прилипко Л. Фізико-хімічні показники модельних композицій котлет із використанням насіння льону /  Л. Баль-Прилипко, І. Веретинська, Н. Слободянюк // Продовольча індустрія АПК. – 2016. – № 6. – С. 10-14.
2. Баль-Прилипко Л. Вдосконалення технології натуральних напівфабрикатів у маринаді / Л. Баль-Прилипко, Б. Леонова // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 6. – С. 15-18.
 *Про удосконалену технологію натуральних м'ясних напівфабрикатів у маринаді для приготування шашлику.*
3. Баль-Прилипко Л. В. Применение современных биотехнологических приемов в мясопереработке / Л. В. Баль-Прилипко, Б. И. Леонова // Мясной бизнес. – 2016. – № 7. – С. 18-20.
 *Про современную биотехнологию вареных колбас.*
4. Вербицкий С. Б. Fast - значит быстро! / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2017. – № 9. – С. 42-47.
 *Про высокопроизводительные сосисочные автоматы.*
5. Вербицкий С. Б. Варенка, которую ждет потребитель / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2017. – № 3. – С. 46-49. – Продолж. Нач. - № 2. - 2017.
6. Вербицкий С. Б. Любимые потребителями пельмени, вареники, равиоли и другие замороженные полуфабрикаты в тестовой оболочке массово выпускают мясоперерабатывающие предприятия, оснащенные высокопроизводельным современным оборудованием / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2017. – № 10. – С. 44-47.
 *О проблеме появления микротрещин в тестовой оболочке замороженных полуфабрикатов (ЗПФ) и ее устранение.*
7. Вербицкий С. Б. Механическая тендеризация мяса: оборудование, пищевая безопасность / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2015. – № 6. – С. 44-49. – Продолж. Нач. - № 5. - 2015.
8. Вербицький С. Б. НАССР і ковбасне виробництво / С. Б. Вербицький // Мясной бизнес. – 2018. – № 5. – С. 43-45.
9. Веретинська І. Удосконалення технології дієтичних напівфабрикатів із використанням насіння льону / І. Веретинська, Н. Голембовська // Продовольча індустрія АПК. – 2018. – № 5. – С. 23-27.
 *Вивчено вітамінний і мінеральний склад насіння льону з метою використання в технології м'ясних виробів.*
10. Веретинська І. Фізико-хімічні показники січених напівфабрикатів з насінням льону / І. Веретинська, Н. Слободянюк // Продовольча індустрія АПК. – 2018. – № 6. – С. 16-20.
 *Вивчено фізико-хімічні показники модельних композицій котлет із використанням насіння льону. Встановлено, що використання у модельних композиціях фаршу насіння льону у кількості 5% сприяє підвищенню вологоутримуючої здатності, внаслідок чого поліпшується консистенція та соковитість виробів.*
11. Даниленко С. Використання новоствореної бактеріальної композиції у виробництві м'ясних продуктів / С. Даниленко, Л. П. Недорізанюк // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 6. – С. 29-33.
12. Итальянская школа: приготовленные мясные продукты // Мясной бизнес. – 2019. – № 2. – С. 32-33.
13. Кишенько И. И. Использование криопротекторов в технологии мясных замороженных полуфабрикатов / И. И. Кишенько, Ю. П. Крыжова, А. И. Скачко // Мясной бизнес. – 2016. – № 8. – С. 30-34.
14. Корж А. П. Преимущества использования съедобных коллагеновых оболочек / А. П. Корж, Ю. Г. Базарнова // Мясной бизнес. – 2016. – № 10. – С. 40-41.
15. Крижова Ю. Розробка продуктів оздоровчо-профілактичного призначення / Ю. Крижова, Л. Баль-Прилипко // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 6. – С. 29-36.
 *Рецептурний склад окостів курячих фаршированих шляхом використання розторопші плямистої у вигляді шроту, відвару та олії.*
16. Крижова Ю. П. Напівфабрикати, збагачені кальцієм / Ю. П. Крижова, М. А. Морозова // Мясной бизнес. – 2018. – № 10. – С. 32-34.
 *Про використання яєчної шкаралупі при виробництві м'ясних напівфабрикатів.*
17. Крижова Ю. П. Сардельки з бактеріальною закваскою та зниженим вмістом жиру / Ю. П. Крижова, С. В. Коваленко // Мясной бизнес. – 2018. – № 9. – С. 28-29.
18. Макаренко В. Фізико-хімічні властивості м'ясних напівфабрикатів під дією полісахаридів / В. Макаренко, О. Штонда // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 6. – С. 22-24.
19. Мостовая И. Как правильно применять манку, муку и крахмал в изделиях первого сорта и мясосодержащих продуктах? / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2017. – № 3. – С. 28-32.
20. Мостовая И. Нетермостабильность сосисок и сарделек / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2017. – № 9. – С. 25-26.
21. Мясные полуфабрикаты высокой степени готовности // Мясной бизнес. – 2017. – № 10. – С. 32-33.
 *О проблеме появления микротрещин в тестовой оболочке замороженных полуфабрикатов (ЗПФ) и ее устранение.*
22. Поєднання брендів // Мясной бизнес. – 2018. – № 9. – С. 42-43.
 *Обладнання для виробництва сардельок і ковбас, перев'язаних ниткою.*
23. Романюк А. Оборудование для производства полуфабрикатов / А. Романюк // Мясной бизнес. – 2017. – № 10. – С. 48-49.
 *О проблеме появления микротрещин в тестовой оболочке замороженных полуфабрикатов (ЗПФ) и ее устранение.*
24. Романюк А. Поєднання брендів / А. Романюк // Мясной бизнес. – 2018. – № 1. – С 46-48.
 *Найураще для виробництва сардельок і ковбас, перев'язаних ниткою!*
25. Свойства мясных эмульсий // Мясной бизнес. – 2018. – № 9. – С. 36-37.
26. Слива Ю. В. Особливості застосування принципів НАССР в умовах виробництва м'ясних маринованих напівфабрикатів / Ю. В. Слива, О. А. Штонда, К. М. Семенюк // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2018. – № 4. – С. 87-95.
27. Черноус Ю. Инновации в полуфабрикатах / Ю. Черноус // Мясной бизнес. – 2018. – № 10. – С. 36-39.
 *Предложены рецептуры замороженных мясных полуфабрикатов на основе пробиотического вещества метилцеллюлоза производства Van Hees*