МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**БІБЛІОТЕКА**

**Тара, пакування та пакувальні матеріали**

(тематичний список літератури)

Миколаїв

2021

1. Баль-Прилипко Л., Леонова Б., Толок Г., Брона А. Роль упаковки у збереженні якості харчових продуктів. *Продовольча індустрія АПК*. 2016. № 5. С. 32-37.
2. Бєляєва М. Вишуканий смак напоїв: секрети бочки та її альтернатив. *Напої. Технології та інновації*. 2020. № 4. С. 5-8.
3. Воєводін В. Новый цвет стекла в Украине. *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 1. С. 66-67.
4. Дорошенко Е. Выделение влаги при использовании вакуумной упаковки. *Продукты & ингредиенты*. 2016. № 3. С. 38-39.
5. Дубецька М. Вадим Кузьмінський, директор компанії "ЄФТ Плюс": Технологія пакування із МГС відкриває вітчизняній ягоді шлях на міжнародні ринки. *Ягідник*. 2020. № 2. С. 102-103.
6. Інноваційні технології зберігання та транспортування ягід, фруктів і овочів. *Ягідник*. 2019. № 2. С. 74-75.
7. Козак Г. Як затариш - те й привезеш. *Пропозиція*. 2017. № 10. С. 144- 147.
 *Тара для перевезення яблук.*
8. Корж А. П., Базарнова Ю. Г. Преимущества использования фиброузных оболочек в технологии ферментированных колбас. *Мясной бизнес*. 2018. № 3. С. 38-40.
9. Корж А. П., Базарнова Ю. Г. Преимущества. тенденции развития упаковки с эффектом копчения. *Мясной бизнес*. 2016. № 7. С. 36-38.
 *Про современную биотехнологию вареных колбас.*
10. Корж А. П., Базарнова Ю. Г. Технологические преимущества использования функциональных оболочек при производстве сырокопченых колбас. *Мясной бизнес.*2016. № 1. С. 34-39.
11. Корж А. П., Базарнова Ю. Г. Преимущества использования биомодифицированных колбасных оболочек. *Мясной бизнес*. 2016. № 2. С. 28-33.
12. Корж А. П., Базарнова Ю. Г. Преимущества использования съедобных коллагеновых оболочек. *Мясной бизнес*. 2016. № 10. С. 40-41.
13. Кривошей В. М. М'ясні вироби в Україні (ринок, тенденції, упаковка). *Мясной бизнес*. 2017. № 2. С. 37-39.
14. Кривошей В. М. Упаковка з ПВХ. За чи проти? *Мясной бизнес*. 2019. № 9. С. 42-43.
15. Лиховид П., Касаткін Ю. Товарна обробка та зберігання плодів. *Пропозиція*. 2019. № 1. С. 192-195.
16. Материалы для производства вакуумных пакетов и их особенности. *Мясной бизнес*. 2018. № 1. С 42-44.
 *Вакуммные пакеты для упаковки мясных изделий.*
17. Мокряков А. Обзор рынка полиамидных оболочек в Украине. *Мясной бизнес*. 2019. № 8. С. 22-28.
 *Полиамидные колбасные оболочки используют при производстве вареной и ливерной колбасы, сосисок, вареной ветчины, паштетов, плавленых сыров и замороженных мясных продуктов.*
18. Неподвласная времени стеклянная тара от Vetropack завоевывает все больше внимания. *Напитки. Технологии и инновации*. 2018. № 5-6. С. 63-64.
19. Никитина Н. Тренды "модной одежды". *Мир продуктов*. 2018. № 1. С. 44-46.
 *Колбасные оболочки: применение и особенности.*
20. Облекченное стекло от "Ветропак Гостомельский стеклозавод": легче для всех. *Напитки. Технологии и инновации*. 2017. № 5-6. С. 78-79.
21. Огійчук В. Прозорий захист. *Плантатор*. 2016. № 2. С. 108-109.
 *Про пакувльне обладнання для овочів, фруктів і зелені.*
22. Пиво в стекле. *Мир продуктов*. 2017. № 5. С. 42-43.
23. Пугачов І. Виноградний холодильник. *Садівництво по-українські*. 2017. № 2. С. 112-113.
24. Романюк А. Тільки якісні кліпси збережуть продукт! *Мир продуктов.* 2017. № 5. С. 32-33.
 *Про пакування ковбас за допомогою кліпс, яка зберігає якість продукту.*
25. Сила упаковки: чому виробники ягід відмовляються від пластику і які екологічні варіанти є в Україні. *Ягідник*. 2019. № 3. С. 88-89.
26. Слободян О. П., Сулейко Т. Л. Сучасне пакування харчових продуктів - безпека харчування споживача. *Безпека життєдіяльності*. 2020. № 1. С. 22-23.
27. Сморочинський О. М., Петрова О. В., Тригубко А. С., Аксьонова Я. В. Порівняльна характеристика напівсинтетичних ковбасних оболонок. *Таврійський науковий вісник.* 2018. Вип. 103. С. 216-221.
28. Стекло и вино - идеальный тандем. *Напитки. Технологии и инновации.* 2016. № 5. С. 32-33.
29. Сухенко Ю., Жеплінська М. Устаткування для пакування овочів. *Плантатор*. 2019. № 2. С. 140-144.
30. Упаковка, которая борется с потерей пищевых продуктов. *Мир продуктов.*2018. № 1. С. 8-9.
 *Упаковочные решения на основе гибких полимерных материалов.*
31. Упаковочные тенденции: ПВХ упаковка и альтернатива ее применению. *Мясной бизнес*. 2019. № 11. С. 44-45.
 *Многие технологические проблемы при производстве мясных продуктов могут быть решены за счет использования различных функционально-технологических пищевых добавок, как комплексных, так и индивидуальных, в состав которых входят гидроколлоиды.*
32. Хвыля С. И., Прусак-Глотов М. В., Гиро Т. М. Внутренняя структура некоторых колбасных оболочек. *Мясной бизнес*. 2017. № 3. С. 40-42.
33. Шмальфельд, Р. Калибры оболочек - классификация и технологические особенности. *Мясной бизнес*. 2019. № 2. С. 42-44.
 *Для определения правильного калибра необходимо тесное сотрудничество мясопереработчиков и производителей оболочек.*
34. Шнайдер Ф., Кури-Герцог Б., Моллер С., Ран М. Технологичность и увеличенный срок хранения. *Мясной бизнес*. 2019. № 3. С. 44-46.
 *Сравнение колбалы "Болонья" в натуральной и в проницаемой оболочке.*
35. Шубина Г. Дефекты цветообразования при вакуумной упаковке охлажденного мяса. *Продукты & ингредиенты*. 2016. № 6. С. 41-43.
36. Шубина Г. Рынок полиамидных оболочек. *Мясной бизнес*. 2016. № 2. С. 34-37.
37. Шубина Г. Тенденции упаковки с/ к и с/в колбас. *Мясной бизнес*. 2017. № 7. С. 44-45.
38. Янчик М. В., Маринін А. І., Мазур М. В. Дослідження впливу паковання на якість кисломолочного сиру впродовж зберігання. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2019. № 4. С. 60-69.
39. Ящук С. ПВХ или ПЭ? *Мясной бизнес*. 2019. № 10. С. 46-47.
 *Полимерная упаковка для сегмента вареных колбас и сосисочно-сарделечной группы.*