МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**БІБЛІОТЕКА**

**Виробництво хлібобулочних і борошняних**

**кондитерських виробів**

(тематичний список літератури)

Миколаїв

2021

* 1. Виробництво заморожених напівфабрикатів: вибір сировини, параметрів, технології. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 8. С. 26-27.
	2. Гук П. Покупці полюбляють шоколадні круасани. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 7. С. 12-14.
	3. Гук П. Штруделі - це повноцінна страва. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 7. С. 44-45.
	4. Дзигар О. О., Оболкіна В. І., Кияниця С. Г., Букшина Л. С. Застосування пряно-ароматичних фітодобавок при створенні нового асортименту виробів з листкового тіста. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 7. С. 20.
	5. Дигаленко Р. Замораживать модно и можно все. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 5. С. 22-24.
	 *О технологии заморахивания хлебобулочных и кондитерских изделий.*
	6. Добронравова Н. Пряники сырцовые и заварне. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2017. № 1. С. 26.
	7. Дорохович В. В. Розроблення кондитерських виробів зниженої калорійності - актуальне завдання кондитерської галузі. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2017. № 4. С. 28-29.
	8. Доцільність використання борошна з зародків кукурудзи у виробництві безглютенових борошняних кондитерських виробів / А. О. Біликта та ін. *Хранение и переработка зерна*. 2017. № 1. С. 43-46.
	9. Иоргачева Е. Г., Макарова О. В., Хвостенко Е. В Черствение мучных изделий. Причины проблемы и способы ее решения. *Мир продуктов*. 2019. № 3. С. 10-11.
	10. Как можно привести клиентов в восторг? Предложите им идеальные круассаны! *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 7. С. 30-32.
	11. Криворук В. М., Романовська І. М., Вербицький Р. В. Вплив шроту із плодів розторопші на показники якості пирогів з пряно-овочевими начинками. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2016. № 1. С. 34-36.
	12. Кучерук З. І., Чорнобай Я. Ю. Використання борошна проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2016. № 1. С. 27-29.
	13. Лакіза О. В., Щербина М. В., Іщенко К. Ю. Розробка бісквітних напівфабрикатів дієтичного призначення. *Зернові продукти і комбікорми*. 2018. Т. 18. № 3. С. 25-29.
	14. Лебединець В. Т., Ярошик У. І., Багрій Л. М. Використання рослинних олій у рецептурах борошняних кондитерських виробів. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2016. № 4. С. 30-32.
	15. Лісовська Т., Рибак О., Вічко О., Чорна Н. Термогравіметричний аналіз бісквітного напівфабрикату з кукурудзяним борошном у процесі зберігання. *Продовольча індустрія АПК*. 2016. № 1-2. С. 22-28.
	16. Лозова Т. М., Сирохман І. В. Поліпшення споживних властивостей кексів із використанням природної нетрадиційної сировини. *Хранение и переработка зерна*. 2016. № 10. С. 51-54.
	17. Лозова Т., Турчиняк М. К. М. Нетрадиційна сировина в технології виробництва вафель із жировими начинками. *Хранение и переработка зерна.* 2017. № 9. С. 36-38.
	18. Оболкина В. И, Букшина Л. С., Яворська Л. Н. Слоеное печенье с пикантным вкусом. *Продукты® & ингредиенты*. 2016. № 1-2. С. 22-24.
	19. Оболкина В. И., Букшина Л. С., Дудко С. Д. Технологические особенности и технические решения производства изделий из слоеного теста. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 7. С. 36-39.
	20. Оболкина В. И., Алексеенко Н. В., Крапивницкая И. А., Федонюк А. В. Как продлить срок годности мучных кондитерских изделий. *Мир продуктов*. 2019. № 2. С. 24-26.
	21. Оболкіна В. І., Олексієнко Н. В., Крапивницька І. О. Мікробіологічна безпечність борошняних кондитерських виробів з подовженим терміном придатності. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2018. № 5. С. 25-27.
	22. Павлюченко О. С., Дочинець І. В., Машовець М. Ю. Доцільність використання сироваткоих білків у технології кексів. *Хранение и переработка зерна.* 2017. № 1. С. 53-55.
	23. Павлюченко О. С., Бондар Н. П., Соцька Ю. Д., Лисенко Д. В. Збагачення млинчиків високобілковим люпиновим борошном. *Вісник аграрної науки Причорномор'я*. 2018. Вип.2 (98). С. 102-107.
	 *У статті проведено аналіз вітчизняного та світового досвіду покращення харчової та біологічної цінності борошняної продукції за рахунок використання рослинної високобілкової сировини. Висвітлено питання щодо перспективності використання люпинового борошна в технології борошняних виробів та страв. Досліджено можливість використання борошна з люпину у технології млинчиків та визначено оптимальну його кількість, яку можливо вносити до рецептурної суміші без погіршення якості готових виробів.*
	24. Пилипенко А. Поточная линия для производства затяжного, сахарного и песочного сдобного выемного печенья. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2018. № 7. С. 40-41.
	25. Півень О. М. Підвищення антиоксидантної стабільності соняшникової олії, що використовують для поливу крекеру. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2017. № 4. С. 24-25.
	26. Селюк Л. Применение молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста. *Продукты® & ингредиенты*. 2016. № 3. С. 26.
	27. Селюк Л. Производство вафель. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2016. № 5. С. 37-38.
	28. Сирохман І. В., Лозова Т. М., Давидович О. Я. Сучасні напрями поліпшення споживних властивостей борошняних кондитерських виробів: кекси. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2016. № 2. С. 34-36.
	29. Слойки - вкусно и быстро! *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 7. С. 40-41.
	30. Собін О. В., Корецька І. Л. Начинки. Технологічні вимоги та особливості використання. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2017. № 2. С. 21-23.
	 *Начинки для кондитерської, хлібопекарної та кулінарної продукції.*
	31. Стасюк О. Дефекты сдобного печенья. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2016. № 10. С. 34.
	32. Стасюк О. Крекеры. Технология производства. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 4. С. 22-23.
	33. Стрилець І., Корецька І. Піноутворення бісквітного тіста під впливом модифікованого крохмалю холодного набухання. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2016. № 8. С. 32-33.
	34. Суховий Д. Красота слоеных изделий таится в их качестве. *Хлебный и кондитерский бизнес.* 2017. № 7. С. 24-25.
	35. Танаскова Н. Пряный подарок из глубины векав. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2019. № 9. С. 32-34.
	36. Танаскова Н. Технологические аспекты производства изделий из заварного теста. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 8. С. 24-25.
	37. Танаскова Н. Технологические аспекты производства пряничных изделий. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2017. № 1. С. 21-23.
	38. Тисяча шарів. *Хлібний і кондитерський бізнес*. 2021. № 7. С. 22-23.
	 *Листкове тісто - основа безлічі видів солодкої і несолодкої випічки. Про види листкового тіста, а також трішки інформації з історії винаходу надано в цій статті.*
	39. Федак Н., Дьяков О., Діхтярь А. Оптимізація рецептурного складу виробів із заварного тіста. *Продовольча індустрія АПК*. 2016. № 5. С. 10-13.
	40. Формування якості макаронів і кондитерських виробів із зерна пшениці спельти / г. м. Господаренко та ін. *Вісник аграрної науки Причорномор'я*. 2018. Вип. 1(97). С.199-210.
	 *У статті представлено результати дослідження формування якості макаронів і кондитерських виробів із зерна пшениці спельти. Встановлено, що борошно пшениці спельти найкраще використовувати для отримання кексу та бісквіта. Оскільки індекс деформації клейковини зерна пшениці спельти є незадовільно слабким, крупка з неї характеризується середніми макаронними властивостями з оцінкою 6,0–7,0 балів. Встановлено, що на колір макаронів найбільше впливає кіль кість каротиноподібних пігментів. Високі макаронні властивості має крупка, отримана із зерна пшениці інтрогресивної лінії NAK34/12–2. Борошно, отримане із зерна всіх сортів і ліній пшениці спельти, крім інтрогресивної лінії NAK34/12–2, найкраще придатне для виготовлення кексу та бісквіта високої кулінарної якості.*
	41. Хмарская Н. Применение разрыхлителей и ферментов при производстве мучных кондитерских изделий. *Продукты® & ингредиенты*. 2016. № 3. С. 14-15.
	42. Шейко Т. В., Вербицкий С. Б.  Работаем по-европейски. *Мир продуктов.* 2017. № 6. С. 10-12.
	 *О пищевых ароматизаторах в кондитерской промышленности.*
	43. Шелудько В. М., Ряшко Г. М. Вивчення можливості використання овочевого пюре в технології маффінів. *Хранение и переработка зерна.* 2016. № 5. С. 47-51.