

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

БІБЛІОТЕКА

**Процеси і апарати харчових
виробництв**

тематичний список літератури

Миколаїв

2023

1. Proteolytic processes in cheese analogues ripening / S. Danylenko. *Animal Science and Food Technology*. 2023. Вип. 14(3). С. 20-34. DOI: <https://doi.org/10.31548/animal.3.2023.20>
2. Substantiation of the efficiency of the method for processing viburnum by the method of osmotic dehydration / M. Samilyk et el. *EUREKA: Life Sciences*. 2022. Vol. 6. P. 60-68. DOI: <https://doi.org/10.21303/2504-5695.2022.002693>
3. Авдєєва Л., Макаренко А., Щенський Д. Застосування ефектів гідродинамічної кавітації в харчовій промисловості. *Scientific Works*. 2022. Вип. 86(1). С. 44-50. DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v86i1.2402>
4. Автоматизоване управління процесом сортування картоплі із використанням системи машинного зору на основі аналізу характеристик механічного руху сировини / Л. О. Цвіркун та ін. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2023. Т. 46, № 1. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/207/182>
5. Берник І., Коц І., Новгородська Н. Гідроімпульсне устаткування для інтенсифікації процесів масажування і насичення інгредієнтами м'ясної сировини. *Продовольчі ресурси*. 2021. Вип. 9(17). С. 22-32. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2021-17-03>
6. Бурдо О., Терзієв С., Бурдо А. Організація гібридних процесів в задачах удосконалення харчових технологій. *Scientific Works*. 2022. Вип. 86(1). С. 4-10. DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v86i1.2395>
7. Вербицький С., Пацера Н. Суха та волога тендеризація м'яса: основні особливості та технологічне обладнання. *Продовольчі ресурси*. 2022. Вип. 10(19). С. 7-17. DOI: <https://doi.org/10.31073/foodresources2022-19-01>.
8. Волкова Н. В. Дослідження процесів, що відбуваються при замочуванні круп. *Сучасна наука: стан, проблеми, перспективи*. 2020. URL: <http://dspace.luguniv.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6202/1/55.pdf>
9. Гавва О. М., Кривопляс-Володіна Л. О., Токарчук С. В. Функціонально-орієнтоване проектування машин пакування харчових продуктів у контексті технологій замкненого циклу. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2022. Т. 28, № 6. С. 85-95. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2022_28_6_10

10. Гусарова О., Михайлик В., Шапар Р. Вплив паротермічної обробки яблук на теплоту зневоднення. *Scientific Works*. 2021. Вип. 85(1). DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v85i1.2069>
11. Дейниченко Г. В., Горелков Д. В., Червоний В. М., Перекрест В. В. Дослідження процесу осьового різання плодів перцю солодкого при відокремленні насінника від м'якоти. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2023. Т.46, № 1. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/206/181>
12. Дмитренко Н., Шапар Р. Конвективне сушіння цукровмісних паренхімних тканин дині. *Scientific Works*. 2021. Вип. 85(1). DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v85i1.2073>
13. Дослідження методу інтенсифікації процесу ультрафільтрації сироватки з-під кислого сиру / Г. В. Дейниченко та ін. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2020. Т.41, № 2. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/161/126>
14. Дослідження процесів сушіння реологічних харчових систем в ПЧ полі / О. Кравченко та ін. *Scientific Works*. 2022. Вип. 86(1). С. 91-99. DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v86i1.2409>
15. Дячок В., Венгер Л. До проблеми розрахунку процесу екстрагування із рослинної сировини. *Scientific Works*. 2022. Вип. 86(1). С. 37-43. DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v86i1.2401>
16. Зміна якості *Pleurotus eryngii* в процесі вакуумної сушки / L. Fang et al. *НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій*. Серія: Харчові технології. 2021. Вип. 23(95). С. 91-97. DOI: <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9515>
17. Зубар Н. М. Теоретичні основи харчових виробництв : підруч. Київ : Кондор, 2020. 304 с.
18. Іваницький Г., Целень Б., Радченко Н. Використання гідродинамічної кавітації для підвищення ефективності процесу кристалізації лактози в молочній сироватці. *Scientific Works*. 2022. Вип. 86(1). С. 11-16. DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v86i1.2396>
19. Інтенсифікація процесів мембранного розділення харчової сировини. Обладнання та технології харчових виробництв / Г. В. Дейниченко та ін. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2022. Т. 45, № 2. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/195/156>

- 20.Інтенсифікація процесу екстрагування пектину з відходів цукрового виробництва / Г. В. Дейниченко та ін. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2019. Вип. 1. С. 103-114. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2019_1_12
- 21.Ковальов О. О., Самойчук К. О., Фучаджи Н. О., Паляничка Н. О. Оцінка перспектив розвитку молочних автоматів і економічної ефективності їх оснащення гомогенізаторами. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету* : електронне наукове фахове видання. 2022. Вип. 12, Т. 1. С. 94-102. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/16553>
- 22.Кюрчев С. В., Верхованцева В. О. Аналіз ефективності застосування каскадного морозильного пристрою для заморожування ягід. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету* : електронне наукове фахове видання. 2022. Вип. 12, Т. 3. С. 11-17. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/16582>
- 23.Мельник О. Є., Омельченко О. В., Цвіркун Л. О. Дослідження тепломасообмінних процесів під час кондиціонування повітря в холодильних камерах плодоовочесховища. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2020. Т. 41, № 2. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/160/125>
- 24.Мироненко В. С. Обґрунтування геометричних параметрів ріжучих органів машини для очищення субпродуктів. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2023. Т.46, № 1. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/209/184>
- 25.Мирончук В. Г., Самілик М. М., Назаренко Ю. В., Сабадаш С. М. Рекомендації промисловості щодо раціонального ведення процесу кристалізації сахарози охолодженням. *Вісник Сумського національного аграрного університету*. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. 2023. Вип. 3 (49). С. 39-44. DOI: <https://doi.org/10.32845/msnau.2022.3.6>
- 26.Михайлов В. М., Шевченко А. О., Бабанов І. Г., Бабанова О. І. Дослідження процесу виробництва вершкового масла з метою вдосконалення масловиготівників періодичної дії. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2019. Вип. 1. С. 124-134. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2019_1_14

- 27.Омельченко О. В., Цвіркун Л. О., Лученчин М. С., Баландіна С. В. Модель автоматизованої системи теплової обробки для апарату з консервування плодовоовочевої сировини. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2022. Т. 44, № 1. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/186/148>
- 28.Орлович А. Ю. Оптимізація теплових режимів в кондитерських електропечах харчового виробництва. *Центральноукраїнський науковий вісник. Технічні науки*. 2022. Вип. 5(2). С. 110-114. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpkntu_2022_5\(2\)_16](http://nbuv.gov.ua/UJRN/znpkntu_2022_5(2)_16)
- 29.Осадчук П. Електромагнітне поле як інтенсифікатор при вторинній очисці ріпакової олії. *Scientific Works*. 2022. Вип. 86(1). С. 78-83. DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v86i1.2407>
- 30.Осадчук П., Безбах І. Інженерні методи розрахунку процесу гідратації при обробці олії електромагнітними хвилями. *Scientific Works*. 2021. Вип. 85(1). DOI: <https://doi.org/10.15673/swonaft.v85i1.2068>
- 31.Основи розрахунку та конструювання обладнання переробних і харчових виробництв : підручник / К. О. Самойчук, В. С. Бойко, В. О. Олексієнко та ін. Мелітополь : Видавничий будинок "ММД", 2020. 428 с.
- 32.Процеси і апарати харчових виробництв. Механічні процеси і технології надвисокого тиску : підручник. Кн. 1 / В. С. Бойко, К. О. Самойчук, В. Г. Тарасенко та ін. Мелітополь, 2019. 273 с.
- 33.Розробка апаратурного оформлення виробництва концентратів знежиреної молочної сировини / Г. В. Дейниченко та ін. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2018. Вип. 2. С. 116-124. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_2_12
- 34.Розробка способу та апарата для отримання плівки багатофункціонального призначення із кишкової сировини / А. О. Пак. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2023. Вип. 3(11(123)). С. 6–15. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.279008>
- 35.Розробка технології виробництва пророщеного насіння льону з використанням плазмохімічно активованих водних розчинів / О. С. Ковальова та ін. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2023. Вип. 4(11(124)). С. 6–19. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.284810>

36. Розробка універсального апарата для термічної обробки м'ясо-рослинних варено-копчених виробів з додаванням у рецептуру сушених напівфабрикатів високого ступеня готовності / А. М. Загорулько та ін. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2023. Вип. 4(11(124)). С. 73–82. DOI: <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2023.285406>
37. Самілик М. М., Шешеня І. О. Розроблення раціонального способу переробки плодів обліпихи. *Вісник Сумського національного аграрного університету*. Серія: Механізація та автоматизація виробничих процесів. 2023. Вип. 4 (50). С. 98-102. DOI: <https://doi.org/10.32845/msnau.2022.4.15>
38. Самойчук К. О., Кюрчев С. В., Паляничка Н. О., Верхоланцева В. О. Впровадження високоефективного обладнання для диспергування емульсій в технологічну лінію переробки молока. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету* : електронне наукове фахове видання. 2022. Вип. 12, Т. 2. С. 6-13. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/16565>
39. Самойчук К. О., Фучаджи Н. О., Ломейко О. П. Аналіз конструкцій статичних гідродинамічних кавітаторів для безперервного змішування рідин. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету* : електронне наукове фахове видання. 2022. Вип. 12, Т. 2. С. 94-105. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/16572>
40. Самохвал В. А., Самойчук К. О. Дослідження ефективності роботи обладнання для інтенсифікації відтискання технічних олій в гвинтових прес-екструдерах для виготовлення паливних брикетів. *Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету* : електронне наукове фахове видання. Запоріжжя : ТДАТУ. 2023. Вип. 13, Т. 1. С. 198-210. URL: <http://elar.tsatu.edu.ua/handle/123456789/16795>
41. Удосконалення конструкційно-технологічних параметрів сортувального пристрою та системи вимірювання фізичних характеристик плодовоовочевої сировини / О. В. Омельченко. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2023. Т. 46, № 1. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/205/180>
42. Характеристика сучасних типів мембранних елементів, що використовуються для обробки харчових рідин / Г. В. Дейниченко та ін. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2022. Т. 45, № 2. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/199/160>

- 43.Хорольський В. П., Коренець Ю. М., Омельченко О. В. Шляхи вирішення питання оптимального вибору обладнання для охолодження та заморожування продуктів харчування на основі оцінки його енергоефективності. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2022. Т. 44, № 1. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/190/151>
- 44.Цвіркун Л. О., Омельченко В. П., Цвіркун С. Л., Шилін А. С. Підвищення ресурсозбереження та ефективності функціонування пристрою для сортування яблук різного різновиду. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2022. Т. 45, № 2. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/198/159>
- 45.Цвіркун Л. О., Омельченко О. В., Цвіркун С. Л., Хлівна О. А. Автоматизоване управління технологічними процесами із застосуванням методів механіки під час руху плодовоовочевої сировини на сортувальному пристрої. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2022. Т. 44, № 1. URL: <https://oblad.donnuet.edu.ua/index.php/tehnolog/article/view/187>
- 46.Черевко О. І., Поперечний А. М. Процеси і апарати харчових виробництв. Харків : Світ Книг, 2017. 496 с.