

Виробництво ковбас



Міністерство освіти і науки України
Миколаївський національний аграрний університет

Бібліотека

Виробництво ковбас

Рекомендаційний покажчик літератури

Миколаїв
2015

УДК 637.524

ББК 36.927

В52

Укладачі: О. В. Кащевська, провідний бібліограф
А. А. Ястремська, провідний бібліограф

Редактор: О. Г. Пустова, директор бібліотеки МНАУ

В52

Виробництво ковбас : рек. покажч. літ. / уклад. О. В. Кащевська, А. А. Ястремська ; ред. О. Г. Пустова. – Миколаїв : МНАУ, 2015. – 24 с.

© Миколаївський національний
аграрний університет, 2015

© Бібліотека Миколаївського НАУ,
2015

ПЕРЕДМОВА

Бібліографічний покажчик «Виробництво ковбас» присвячений досягненням науки та передового досвіду з питань виготовлення ковбасних виробів та м'ясних делікатесів.

До складу покажчика увійшли відомості про навчальні посібники, монографії, статті з наукових періодичних видань, а також матеріали всесвітньої мережі Інтернет з питань виробництва ковбас.

При підготовці видання були використані фонди, каталоги та картотеки бібліотеки, бази даних бібліотеки МНАУ та електронні версії повнотекстових документів, розміщених в Інтернет.

Матеріали у покажчику розміщено в хронологічному порядку.

Опис документів наведено мовою оригіналу. Бібліографічний опис зроблено за ДСТУ ГОСТ-7.1:2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та пра-

вила складання». Слова і словосполучення скорочуються відповідно діючим стандартам ДСТУ 35.82-97 «Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила», ГОСТ 7.12-93 «Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке. Общие правила и требования».

Бібліографічний покажчик адресований науковцям, спеціалістам сільського господарства, аспірантам, викладачам, студентам, а також тим, хто цікавиться питаннями виробництва ковбасних виробів.

1. Баль-Прилипко Л. Білково-жирові емульсії у технології варених ковбасних виробів / Л. Баль-Прилипко, О. Гармаш // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 3. – С. 13-16.
2. Баль-Прилипко Л. Біотехнологія варених ковбас із застосуванням молочнокислих та денітрифікуючих мікроорганізмів / Л. Баль-Прилипко, Б. Леонова // Продовольча індустрія АПК. – 2014. – № 6. – С. 13-18.
3. Баль-Прилипко Л. Інноваційні технологічні рішення при виробництві варених ковбас / Л. Баль-Прилипко, О. Гармаш, Б. Леонова // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 3. – С. 13-16.
4. Баль-Прилипко Л. В. Роль води у забезпеченні якості м'ясних продуктів / Л. В. Баль-Прилипко // Мясное дело. – 2010. – № 8. – С. 36-39.
5. Белая Н. Ливерные, кровяные колбасы и зельцы / Н. Белая // Мясной бизнес. – 2006. – № 7. – С. 113-114.
6. Будник Н. В. Біологічна цінність кісткової пасти та можливість її використання в ковбасному виробництві / Н. В. Будник // Мясной бизнес. – 2008. – № 3. – С. 42-50.
7. Будник Н. В. Використання топінамбура в ковбасному виробництві / Н. В. Будник, Г. С.

- Рибіцька // Мясной бизнес. – 2010. – № 5. – С. 101-103.
8. Будник Н. В. Здешевлення без зміни смаку. Раціональне використання вторинних ресурсів м'ясної промисловості в ковбасному виробництві / Н. В. Будник // Мясной бизнес. – 2012. – № 2. – С. 62-64.
 9. Вебер Г. Современные добавки / Г. Вебер // Мясное дело. – 2006. – № 7. – С. 18-20. — Оконч. Начало № 6. – 2006.
 10. Вербицкий С. Б. Безопасность и гигиена по-европейски: куттеры с вращающейся чашей / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2012. – № 11. – С. 70-76. — Оконч. Нач. - № 10. - 2012.
 11. Вербицкий С. Б. Настоящую колбасу делаем на настоящем оборудовании / С. Б. Вербицкий, В. В. Шевченко // Мясной бизнес. – 2007. – № 3. – С. 56-67.
 12. Вербицкий С. Б. Не хуже мяса / С. Б. Вербицкий, В. В. Шевченко // Мясной бизнес. – 2006. – № 11. – С. 56-60.
 13. Вербицкий С. Б. Оборудование с ветренным нравом / С. Б. Вербицкий // Мясной бизнес. – 2011. – № 6. – С. 53-58.
 14. Вербицкий С. В. Оборудование, без которого не обойтись в колбасном цехе: машины

- для измельчения мясного сырья / С. В. Вербицкий, В. В. Шевченко // Мясной бизнес. – 2008. – № 6. – С. 56-66.
15. Вербицкий С. Захист ковбаси від плісняви / С. Вербицкий // Наше птахівництво. – 2011. – № 6. – С.80-82.
 16. Вербраух К. Гороховый протеиновый изолят как альтернатива препаратам сои / К. Вербраух // Мясное дело. – 2006. – № 9. – С. 26-28.
 17. Веретов Л. А. Идентификация термического состояния мясного сырья. Особенности технологии переработки блочного мясного сырья / Л. А. Веретов // Мясной бизнес. – 2014. – № 6. – С. 53-55.
 18. Ветеринарно-санитарные требования к производству кишечной оболочки // Мясное дело. – 2008. – № 9. – С. 24-26.
 19. Виготовлення ковбас та м'ясних продуктів / О. М. Якубчак, В. І. Хоменко, Р. Й. Кравців, І. Г. Береза. – К. : "Київська правда", 1999. – 122 с.
 20. Виды плесени при производстве колбасы "Петровской": в сырье, на оболочках и в среде производственного помещения / М. Шкриньяр, Н. Благоев, Л. Петрович [и др.] // Мясной бизнес. – 2013. – № 4. – С. 32-38.

21. Вильфер Р. Критерии выбора оболочек для сыровяленых колбас / Р. Вильфер // Мясное дело. – 2008. – № 6. – С. 18-21.
22. Винникова Л. Г. Технология мяса и мясных продуктов : учеб. / Л. Г. Винникова. – К. : Фирма "Инкос", 2006. – 600 с.
23. Виробництво ковбасних виробів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://buklib.net/books/34870/>. – Дата останнього доступу: 20.04.2015.
24. Влияние микроорганизмов на производство и качество варено-копчёной колбасы // Мясное дело. – 2010. – № 1. – С. 18-19.
25. Влияние эфирных масел отечественных пряноароматических растений на качество вареных колбас / Л. Войцеховская, Т. Шелковая, Ю. Таратинова, Н. Глумова // Мясное дело. – 2013. – № 5-6. – С. 31-32.
26. Воздушные поры в колбасном фарше: причины возникновения и пути устранения // Мясной бизнес. – 2010. – № 3. – С. 79-81.
27. Войцехівська Л. Вплив жирної олії виноградних кісточок на якість варених ковбас / Л. Войцехівська, Т. Шелкова, Н. Глумова // Мясное дело. – 2013. – № 1. – С. 11-13.
28. Войцехівська Л. І. Вплив природних антиоксидантів на якість варених ковбас / Л. І. Вой-

- цехівська, О. А. Костюк // Вісник аграрної науки. – 2011. – № 7. – С. 61-62.
29. Войцехівська Л. І. Кунжутна жирна олія - природний антиоксидант / Л. І. Войцехівська, О. А. Костюк, Н. В. Глумова // Вісник аграрної науки. – 2012. – № 4. – С. 65-66.
30. Вязовская С. Демократический продукт. Тенденции на рынке полукопченых колбас Украины / С. Вязовская // Мясной бизнес. – 2010. – № 2. – С. 75-76.
31. Галенко О. Мікроструктура кальційвмісної сировини для м'ясопродуктів / О. Галенко // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 6. – С. 28-30.
32. Гримак А. Чи є альтернатива соєвому білку у ковбасному виробництві. Технологічно-економічний аспект / А. Гримак // Мясной бизнес. – 2010. – № 2. – С. 34-35.
33. Грютер Ю. Продукт как свежий. Производство нарезанных вареных колбасных изделий / Ю. Грютер // Мясное дело. – 2007. – № 9. – С. 48-51.
34. Давыдова Р. Швейцарские колбасы с прерванным созревaniem, требующие варки / Р. Давыдова // Мясной бизнес. – 2014. – № 10. – С. 48-50.
35. Жук И. З. Приготовление фарша вареных

- колбас / И. З. Жук // Мясное дело. – 2007. – № 11. – С. 15-17. — Оконч. Начало № 10. – 2007.
36. Засєкін Д. Фарш для напівкопчених ковбас з колагеновим напівфабрикатом / Д. Засєкін, О. Штонда, Є. Шаповал // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 4. – С. 33-35.
37. Зонин В. Г. Современное производство колбасных и солено-копченых изделий / В. Г. Зонин. – СПб : Профессия, 2006. – 224 с.
38. Из чего в Украине делают вареную колбасу // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 6. – С. 25-28.
39. Как приготовить колбасу в домашних условиях [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://vproizvodstvo.ru/domashnee_proizvodstvo/kak_prigotovit_kolbasu_v_domashnih_usloviyah/. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
40. Карабиньош С. Автомати для формування виробів із м'яса: конструкція, особливості експлуатації та обслуговування / С. Карабиньош // Пропозиція. – 2008. – № 7. – С. 118-123.
41. Кігель Н. Ф. Бактеріальні препарати та їхня роль у виробництві ферментованих м'ясних продуктів / Н. Ф. Кігель // Мясное дело. –

2006. – № 9. – С. 18-20.

42. Классификация колбасных изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://vproizvodstvo.ru/klassifikator/klassifikaciya_kolbasnyh_izdelij/. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
43. Климаш Т. Новинка от "ПентоПак" на рынке полиамидных оболочек / Т. Климаш, О. Макаренко // Мясной бизнес. – 2006. – № 10. – С. 44-45.
44. Козак В. Л. Роль микроорганизмов в технологии производства сырокопченых колбас / В. Л. Козак // Мясное дело. – 2008. – № 6. – С. 52-54.
45. Колбаса: немного истории // Мясное дело. – 2013. – № 3-4. – С. 30-31.
46. Колесова Л. Зельцы, сальтисоны / Л. Колесова // Мясной бизнес. – 2007. – № 10. – С. 82-85.
47. Консерванты в производстве колбас и паштетов // Мясной бизнес. – 2011. – № 5. – С. 50-52.
48. Корнилов А. Чем пахнет колбаса? / А. Корнилов // Мясной бизнес. – 2009. – № 6. – С. 28-31.
49. Кравців Р. Й. Технологічні аспекти виробни-

- цтва смажених ковбас / Р. Й. Кравців // Мясной бизнес. – 2007. – № 6. – С. 93.
50. Крижова Ю. П. Ковбаски для гриля, збагачені мікроелементами / Ю. П. Крижова // Мясной бизнес. – 2012. – № 4. – С. 36-39.
51. Кузнецова Л. С. Противоплесневая и антимикробная защита колбас / Л. С. Кузнецова // Мясной бизнес. – 2011. – № 6. – С. 18-19.
52. Ланг Б. А. Текстильная оболочка для колбасных изделий / Б. А. Ланг // Мясной бизнес. – 2006. – № 6. – С. 50-52.
53. Лизова В. Ю. Вплив композиційної добавки "Компакт-БП" на мікробіологічні зміни ферментованих ковбас під час сушіння / В. Ю. Лизова // Мясной бизнес. – 2010. – № 5. – С. 44-49.
54. Лизова В. Ю. Застосування вуглеводів у технології ферментованих ковбас / В. Ю. Лизова, Л. І. Войцехівська // Вісник аграрної науки. – 2011. – № 10. – С. 54-57.
55. Мазур Н. И. Санитарные требования к производству колбасных изделий / Н. И. Мазур // Мясное дело. – 2008. – № 2. – С. 50-51. — Оконч. Начало № 1. - 2008.
56. Мазур Н. И. Санитарные требования к производству колбасных изделий / Н. И. Мазур // Мясное дело. – 2008. – № 5. – С. 20-21.

57. Мілохова Т. А. До питання про формування ковбасних виробів / Т. А. Мілохова, О. В. Кузьмін // Мясной бизнес. – 2014. – № 5. – С. 56-57.
58. Мостовая И. Мягкая и жесткая сепарация: основные отличия и особенности получаемого фарша / И. Мостовая // Мясной бизнес. – 2014. – № 6. – С. 48-49.
59. Музыченко Н. Украинские текстильные оболочки / Н. Музыченко // Мясное дело. – 2008. – № 9. – С. 10-11.
60. Мюллер Т. Воздействие новых добавок при производстве сырокопченых колбас / Т. Мюллер // Мясной бизнес. – 2010. – № 2. – С. 26-33.
61. Назаренко І. В. Методичні рекомендації для виконання індивідуальних завдань до випускних магістерських і дипломних робіт студентами денної та заочної форми навчання за спеціальністю 7.130201 і 8.130201 - "Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва" / І. В. Назаренко ; Факультет ТВППТ. – Миколаїв : МДАУ, 2010. – 26 с.
62. Назаренко І. В. Технологія переробки продукції тваринництва : метод. рек. для виконання контр. роботи і організації самост. вивчення дисципліни для студ. заоч. форми на-

- вч. напряму підгот. 6.090102 - "ТВППТ" / І. В. Назаренко, О. М. Сморочинський ; Факультет ТВППТ. – Миколаїв : МДАУ, 2010. – 40 с.
63. Назаренко І. В. Технологія переробки продукції тваринництва: курс лекцій / І. В. Назаренко, Л. О. Стріха ; Факультет ТВППТ. – Миколаїв : МНАУ, 2013. – 43 с.
 64. Нецикалюк Т. В. Сучасні підходи до технології виготовлення ферментованих ковбас / Т. В. Нецикалюк, І. А. Заграбчук, П. П. Бігун // Сільський господар. – 2014. – № 9-10. – С. 23-27.
 65. Нич П. Лечебно-профилактические свойства колбас с добавками растительных масел / П. Нич // Мясное дело. – 2010. – № 1. – С. 23-25.
 66. Открываем колбасный цех – рентабельность производства 25 % [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://vproizvodstvo.ru/proizvodstvennye_idei/otkryvaem_kolbasnyj_ceh/. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
 67. Оценка качества колбасных изделий и полуфабрикатов // Мясное дело. – 2008. – № 11. – С. 22-23.
 68. Ощипок І. М. Глюконо-дельта лактон у ков-

- басному виробництві / І. М. Ощипок // Мясное дело. – 2011. – № 11-12. – С. 10-12.
69. Ощипок І. М. Застосування продуктів переробки молока для виготовлення ковбас / І. М. Ощипок // Мясное дело. – 2012. – № 5. – С. 8-9.
70. Пасичный В. Н. Новые виды продуктов деликатесной группы / В. Н. Пасичный // Мясной бизнес. – 2007. – № 2. – С. 76-77.
71. Пасічний В. М. Раціональна технологія обробки колагеновмісної сировини / В. М. Пасічний // Мясной бизнес. – 2006. – № 6. – С. 96-97.
72. Пасічний В. М. Технологія напівкопчених ковбас / В. М. Пасічний, О. О. Мороз // Мясное дело. – 2008. – № 4. – С.14-17.
73. Патлайчук Н. И. Влагообмен при сушке сырокопченых и сыровяленых колбас / Н. И. Патлайчук, О. В. Щесюк // Мясной бизнес. – 2012. – № 5. – С. 72-75.
74. Пешук Л. В. Нові технології виготовлення варених ковбас з м'ясом птиці / Л. В. Пешук, І. Г. Радзівська // Мясной бизнес. – 2011. – № 1. – С. 67-69.
75. Пешук Л. В. Удосконалення технології варених ковбас на основі м'яса птиці / Л. В. Пешук // Мясной бизнес. – 2008. – № 3. – С.

106-112.

76. Подавление роста плесени на сухих колбасах / П. Пипек, Б.-А. Рохлик, А. Лойкова, Л. Старух // Мясной бизнес. – 2014. – № 3. – С. 36-38.
77. Подольская В. Полиамидные оболочки. В тему о важном / В. Подольская // Мясное дело. – 2008. – № 12. – С. 14-15.
78. Приготовление колбасы в домашних условиях [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://vkusnointeresno.ru/prigotovlenie-proizvodstvo-kolbasy-v-domashnix-usloviyax-foto/>. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
79. Разнообразие колбасных изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://proiz-teh.ru/mj-raznije-kolbasy.html>. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
80. Редичкина О. Сырокопченые фокусы / О. Редичкина // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 5. – С. 42-47.
81. Рецепты приготовления колбас [Электронный ресурс]. – Электрон. текст. данные. – Режим доступа : <http://www.kolbasiy.ru/recept.php>. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
82. Святкивская Е. Импортозависимость и соз-

- дание ЗСТ, или из чего сделать колбасу дешевую и качественную одновременно / Е. Святкивская // Мясной бизнес. – 2011. – № 1. – С. 22-24.
83. Святкивская Е. Новый облик рынка колбас / Е. Святкивская // Мясной бизнес. – 2010. – № 11. – С. 12-16.
84. Святкивская Е. Особенности национальной колбасы / Е. Святкивская, Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2006. – № 10. – С. 32-39.
85. Святкивская Е. Сколько мяса в колбасе? Итоги 2011 года - прогноз на 2012 / Е. Святкивская // Мясной бизнес. – 2012. – № 4. – С. 12-14.
86. Святкивская Е. Сыровяленые и сырокопченые колбасы - преимущества и недостатки нового стандарта / Е. Святкивская, Н. Захарченко // Мясной бизнес. – 2006. – № 6. – С. 8-11.
87. Святківська Є. Вироби м'ясомісткі - бути чи не бути? / Є. Святківська // Мясной бизнес. – 2012. – № 3. – С. 18-20.
88. Сергеев Н. Ингредиенты: нюансы работы в теплое время года / Н. Сергеев // Мясной бизнес. – 2014. – № 6. – С. 28-30.
89. Сковронски Д. Функциональное воздействие животных протеинов на мясные и колбас-

- сные изделия / Д. Сковронски // Мясной бизнес. – 2010. – № 3. – С. 34-38.
90. Страшинський І. М. Нове в технології використання фосфатів у ковбасному виробництві / І. М. Страшинський, Г. І. Гончаров // Мясное дело. – 2006. – № 4. – С. 47-49.
91. Стріха Л. О. Методичні рекомендації для навчальної практики "Переробка м'яса" : для студ. ф-ту ТВППТ денної форми навч. напрям підгот 7.130201 і 8.130201 "ТВППТ" / Л. О. Стріха ; Факультет ТВППТ. – Миколаїв : МДАУ, 2010. – 30 с.
92. Сухенко В. Вплив ступеня подрібнення фаршів на кінетику висушування сирокочених ковбас / В. Сухенко // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 4. – С. 25-28.
93. Сухенко В. Ю. Ефективність використання рослинних консервантів для м'ясопродуктів / В. Ю. Сухенко, Е. Р. Старкова, Ю. Г. Сухенко // Мясное дело. – 2012. – № 10. – С. 7-9.
94. Сучков В. В. В помощь технологу. Применение эмульгатора-стабилизатора "Лемикс 30" для приготовления жировых эмульсий / В. В. Сучков, И. А. Попелло // Мясной бизнес. – 2010. – № 7. – С. 22.
95. Съедобные сосисочные оболочки // Мясной бизнес. – 2006. – № 10. – С. 46-47.

96. Технологическая линия производства вареных колбас [Электронный ресурс]. – Режим доступа : http://www.znaytovar.ru/s/Technologicheskaya_liniya_proizvod12.html. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
97. Технология колбасного производства [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.meatbranch.com/publ/view/59.html>. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
98. Технология мяса и мясопродуктов : учеб. / Л. Т. Алехина, А. С. Большаков, В. Г. Боресков [та ин.] ; под ред. И. А. Рогова. – М. : Агропромиздат, 1988. – 576 с.
99. Технология производства колбасных изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.activestudy.info/tehnologiya-proizvodstva-kolbasnyx-izdelij/>. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
100. Технология производства копченых колбас [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://proiz-teh.ru/mj-kopch-kolbasa.html>. – Дата последнего доступа: 20.04.2015.
101. Тимощук И. И. Справочник технолога мясоперерабатывающего предприятия / И. И. Тимощук, А. Н. Ясевич. – К. : Урожай, 1986. – 160 с.
102. Титов В. В. Текстильные колбасные оболоч-

- ки ТМ "СЕЙМ" - сделано в Украине / В. В. Титов // Мясной бизнес. – 2008. – № 11. – С. 46-47.
103. Тихая А. Настоящей колбасе - натуральную оболочку! / А. Тихая // Мясное дело. – 2008. – № 10. – С. 48-50. — Оконч. Начало № 9. - 2008.
104. Топольник В. Г. Методика комплексної кількісної оцінки якості фаршу варених ковбас в процесі шприцювання / В. Г. Топольник, Т. А. Мілохова, О. В. Кузьмін // Мясной бизнес. – 2013. – № 11. – С. 38-41.
105. Улицкий З. З. Новые методы термической обработки обеспечивают безопасность продукции и повышают рентабельность производства / З. З. Улицкий // Мясное дело. – 2007. – № 1. – С. 56-59.
106. Упаковка мяса и мясных полуфабрикатов: оборудование и расходные материалы // Мясной бизнес. – 2011. – № 1. – С. 38-40.
107. Усатенко Н. Питание тела и души. Особенности нового стандарта на вареные колбасы нетрадиционного ассортимента / Н. Усатенко, А. Лысенко // Мясной бизнес. – 2007. – № 3. – С. 92-93.
108. Усов Д. Альтернативні прийоми в технології переробки м'яса / Д. Усов, О. Панасюк, Б.

- Леонова // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 6. – С. 18-21.
109. Франциян А. Рекомендации для производителей вареных (эмульгированных) колбасных изделий / А. Франциян // Мясной бизнес. – 2007. – № 3. – С. 94-96.
110. Функциональные мясные продукты: что грядет в перспективе? // Продовольча індустрія АПК. – 2013. – № 3. – С. 4-7.
111. Хвыля С. И. Гистологические особенности полисахаридных добавок / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина // Мясной бизнес. – 2007. – № 11. – С. 26-28.
112. Хвыля С. И. Структурно-функциональные особенности соевых белковых продуктов / С. И. Хвыля, В. А. Пчелкина // Мясной бизнес. – 2008. – № 7. – С. 24-28.
113. Черкашина Н. А. Основные свойства сухого молока и возможность его замены при производстве колбасных изделий / Н. А. Черкашина, Л. М. Стынга // Мясной бизнес. – 2011. – № 11. – С. 38-39.
114. Черкашина Н. А. Основные свойства сухого молока и возможность его замены при производстве колбасных изделий / Н. А. Черкашина, Л. М. Стынга // Мясное дело. – 2011. – № 11-12. – С. 14-15.

115. Шеранг Б. Некоторые аспекты производства колбас из мяса птицы и контроля их качества / Б. Шеранг // Мясной бизнес. – 2008. – № 4. – С.86-92.
116. Шубина Г. В чем причина потегов жира на мясном рисунке п/к и в/к колбас / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2014. – № 11. – С. 26-28.
117. Шубина Г. Новое "платье" колбасы. Текстильные оболочки: рынок потребления и технологии / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2010. – № 3. – С. 44-47.
118. Шубина Г. Нюансы применения "мучных" ингредиентов в вареных и ливерных колбасах / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2014. – № 10. – С. 20-21.
119. Шубина Г. Об альтернативах глутамату натрия и не только / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2010. – № 2. – С. 20-22.
120. Шубина Г. Оболочки для производства с/к и с/в колбас / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2011. – № 6. – С. 34-42.
121. Шубина Г. С/к и с/в колбасы: технологии ускоренного созревания, дефекты и пути их устранения, новые решения / Г. Шубина // Мясной бизнес. - № 8. - 2014. - С. 22-27. – Оконч. Начало. № 7. – 2014.

122. Шубина Г. Снова о порках... / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2012. – № 3. – С. 34-40.
123. Шубина Г. Технологические особенности производства с/к и с/в колбас по ускоренной технологии / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2011. – № 6. – С. 26-29.
124. Шубина Г. Технологические особенности работы с фиброузными оболочками / Г. Шубина // Мясной бизнес. – 2010. – № 8. – С. 42-44.
125. Яковенко Р. Рекомендации для производителей ветчинных изделий / Р. Яковенко // Мясной бизнес. – 2007. – № 2. – С. 22-23.
126. Якубчак О. Н. Использование крови и кровепродуктов / О. Н. Якубчак // Мясной бизнес. – 2006. – № 4. – С. 73-74. — Оконч. Начало № 3. - 2006.

Виробництво ковбас

Рекомендаційний покажчик літератури

Укладачі: **Кащевська Олександра Володимирівна**

Ястремська Анна Анатоліївна

Редактор: О. Г. Пустова

Комп'ютерний набір: О. В. Кащевська

Дизайн і верстка: Д. В. Ткаченко

Формат Ум. друк. арк.

Тираж ___ прим. Зам. № ___

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Паризької Комуні, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2012р.