

# Хліб ВСЬОМУ ГОЛОВА



Міністерство освіти і науки України  
Миколаївський національний аграрний університет

Бібліотека

# **Хліб всьому голова**

Рекомендаційний покажчик літератури

Миколаїв  
2017

УДК 664.6  
Х56

Укладачі: І. А. Фисенко, зав. сектором бібліотеки

Редактори: О. Г. Пустова, директор бібліотеки МНАУ  
Д. В. Ткаченко, зав. відділом бібліотеки

Х56 **Хліб всьому** голова : рек. показч. літ. / уклад. . А. Фисенко ;  
за ред. О. Г. Пустова, Д. В. Ткаченко. – Миколаїв : МНАУ, 2017. –  
44 с.

© Миколаївський національний аграрний університет, 2017

© Бібліотека Миколаївського НАУ,  
2017

## ПЕРЕДМОВА

«Хліб – всьому голова» всім відоме українське прислів'я. В ньому закладена вікова мудрість українського народу, який протягом усього розвитку приділяв хлібу велику увагу. Якщо буде хліб, буде мир, буде щасливе здорове життя народу нашої країни. З давніх-давен у житті українців було і залишається на першому місці виховання з раннього дитинства дбайливого ставлення до хліба.

Україна завжди була і є житницькою, хлібною країною, бо має багаті чорноземні ґрунти. Пшениця, безперечно, є головною продовольчою культурою України. Ліва частина експорту нашої країни належить саме пшениці та продуктам її переробки. В наш інтенсивний час мало виростити врожай, необхідно отримати максимальний прибуток із високими показниками якості за мінімальних матеріальних витрат. Для досягнення таких показників без запровадження нових високопродуктивних сортів і застосування рекомендованої технології вирощування неможливо домогтися високих результатів.

Цій темі й присвячено бібліографічний покажчик «Хліб всьому голова».

До складу покажчика увійшли відомості про навчальні посібники, монографії, статті з наукових періодичних видань, а також матеріали всесвітньої мережі Інтернет. 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 за алфавітом авторів та назв видань.

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 правила 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.

## ВСТУП

Хліб — це саме життя, його обожнюють і звеличують, навколо нього зосереджується все існування людини, йому підпорядковуються час і простір.

До хліба українці віддавна ставилися з особливим пошанівком: крихітка хліба від паляниці не може бути зметена зі столу під ноги разом із сміттям.

Хліб — усьому голова. У цьому прислів'ї відображено великий досвід і важливе життєве правило, осмислення ролі хліба в бутті українців і ставлення до нього кожного з-поміж наших співвітчизників.

Хліб грає далеко не останню роль у повсякденному харчуванні. При цьому він універсальний, і потрібно людині в будь-якому віці – і дитячому, і дорослому, і літньому. Здавна він являє собою дуже коштовний для життєдіяльності людини продукт.

Історики затверджують, що знайомство людини із хлібом відбулося приблизно п'ятнадцять тисяч років тому. У той час наші предки практично увесь свій час присвячували постійній турботі про їжу. Так вони й знайшли зерна пшениці. Спочатку їх їли сирими, а потім стали розтирати каменями й варити. Так з'явилося борошно. Деякі вчені вважають, що колись частина каші вилася на гарячі камені, перетворившись у корж. Це й був перший хліб. Але сучасні вироби зовсім від нього відмінні. Відомо, що першими, хто придумав використовувати дріжджі, були єгиптяни. Від них і почався хід хліба по всьому миру.

Цей продукт харчування має величезну харчову цінність. У ньому втримується маса корисних речовин,

необхідних для нормальної життєдіяльності організму. Це білки, жири, вуглеводи, мінерали, вітаміни й харчові волокна. При щоденному споживанні, тільки за допомогою хліба ми можемо повністю задовольнити потреби нашого організму в харчових волокнах. Також хліб забезпечує нас половиною добової норми вітамінів групи В й вуглеводів, фосфору й заліза, а також третю білків.

Хліб давно й упевнено зайняв своє місце в житті людини й при цьому він ніколи не набридає й не приїдається.

Для хліба властиві характерні смакові, ароматні й структурні показники. Він має також особливий хімічний склад – денатуровані білки із клейстеризованим крохмалем. Завдяки цьому хліб сприяє нормалізації травлення й поліпшенню усвайованості споживаної разом з ним їжі.

Якщо небагато варіювати складові й спосіб готування хлібобулочних виробів, можна домогтися виготовлення різних їхніх видів, залежно від потреб кожної конкретної людини.

Джерело: Значення хліба й хлібобулочних виробів у харчуванні й житті людини [Електронний ресурс] // Зачем, как и почему. - веб-сайт. - 2017. - Режим доступу : <http://www.wlgdh.com/znachennya-xliba-j-xlibobulochnix-virobiv-u-xarchuvanni-j-zhitti-lyudini/>. - Дата останнього доступу : 08.11.2017.

## **Хлібопекарські властивості борошна**

1. Борта А. В. Эффективность смешивания зерна пшеницы разных классов / А. В. Борта, А. И. Яковенко, К. А. Бошканяну // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 10. – С. 43-45.

2. Волошенко О. С. Визначення хлібопекарських властивостей пшеничного борошна / О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 5. – С. 51-54.

3. Волошенко О. С. Показники якості зерна пшениці за вимогами стандартів України та США / О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11. – С. 49-51.

4. Волошенко О. С. Функциональные продукты питания на основе зерновых культур / О. С. Волошенко, Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбикорми. – 2011. – № 4. – С. 15-18.

5. Гук П. Солод в хлебопечении / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 24-25.

6. Гунько С. Поліпшення якості пшеничного хліба, виготовленого із дефектного зерна / С. Гунько // Промислова індустрія АПК. – 2012. – № 2. – С. 27-29.

7. Дигаленко Р. Замораживать модно и можно все / Р. Дигаленко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 22-24.

8. Добронравова Н. Амарантовая мука / Н. Добро-



нравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 4. – С. 28-29.

9. Дробот, В. І. Використання шроту насіння льону для надання хлібу оздоровчих властивостей / В. І. Дробот, О. П. Іжевська // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 1. – С. 47-49.

10. Егоров Б. В. Классификация современных мукомольных заводов и перспективы развития мукомольной промышленности Украины / Б. В. Егоров, Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 3. – С. 16-23.

11. Егоров Б. В. Современная класификация технологических свойств зерна пшеницы / Б. В. Егоров, Д. А. Жигунов // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 8. – С.45-47.

12. Єремєєва О. А. Організація процесу лущення пшениці на млинзаводах різної продуктивності / О. А. Єремєєва // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 6. – С. 58-60.

13. Жигунов Д. А. Исследование технологических и биохимических показателей качества муки из различных зерновых культур / Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 4. – С. 19-24.

14. Жигунов Д. А. Исследование технологических свойств современных сортов пшеницы Украины. II. Показатели качества муки лабораторного помола / Д. А. Жигунов, И. Г. Топораш, Д. В. Аксельруд //

Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 3. – С. 10-12.

15. Жигунов Д. А. Стабилизация хлебопекарных показателей качества муки на мукомольных заводах / Д. А. Жигунов // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 11-12. – С. 36-39.

16. Іжевська О. П. Дослідження впливу шроту насіння льону на перебіг мікробіологічних та біохімічних процесів у пшеничному тісті / О. П. Іжевська // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 2. – С. 38-43.

17. Комплексне збагачення хлібобулочних виробів мінеральними речовинами / В. В. Олішевський, А. І. Маринін, О. А. Білик, Т. О. Васильченко // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 2. – С. 48-51.

18. Кучерук З. І. Використання борошна проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів / З. І. Кучерук, Я. Ю. Чернобай // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 27-29.

19. Лаптенюк Н. Влияние шоковой заморозки на качество хлебобулочных изделий / Н. Лаптенюк // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7. – С. 58-61.

20. Литвиненко М. А. Особливості селекції екстрабільних за якістю зерна генотипів пшениці м'якої озимої / М. А. Литвиненко, С. А. Голуб // Вісник

аграрної науки. – 2013. – № 10. – С. 37-42.

21. Львова Л. Откуда в хлебе картофельная палочка / Л. Львова, А. Яицких // Зерно. – 2013. – № 8. – С. 187-191.

*Источники загрязнения зерна спорообразующими бактериями – возбудителями картофельной болезни хлеба.*

22. Микробиологическая безопасность новых видов муки из зерна тритикале / С. О. Смирнов, С. А. Урубков, Т. В. Быковченко, С. Ю. Артемьев // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 12. – С. 43-45.

23. Михонік Л. А. Використання шроту з насіння розторопші в технології хліба з пшеничного цільнозернового борошна / Л. А. Михонік // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 3. – С. 40-43.

24. Новые сорта тритикалевой муки и их технологические свойства / Г. Н. Панкратов, Е. П. Мелешкина, Р. Х. Кандроков, И. С. Витол // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 12. – С. 46-50.

25. Озип И. Мировой рынок муки / И. Озип // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11. – С. 13-14.

26. Особенности биохимического состава тритикалевой муки разных сортов / И. С. Витол, Е. П. Мелешкина, Р. Х. Кандроков [и др.] // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 2. – С. 30-32.

27. Очищення зерна в елеваторі покращує

якість борошна / В. Б. Ільчук, Є. І. Харченко, О. А. Єремеева, К. В. Костецька // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 10. – С. 26-28.

28. Паска М. Люпинове борошно – високобілковий збагачувач харчових продуктів / М. Паска, О. Маслійчук // Продовольча індустрія АПК. – 2015. – № 6. – С. 37-40.

29. Подпрятков Г. Що формує хлібопекарську придатність борошна / Г. Подпрятков, Н. Ящук // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 2. – С. 13-15.

30. Рыбчинский Р. Тенденции развития мукомольной отрасли Украины / Р. Рыбчинский // Хранение и переработка зерна. – 2012. – № 11. – С. 13-14.

31. Селюк Л. Применение молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста / Л. Селюк // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 3. – С. 26.

32. Семенова А. Б. Дослідження структурно-механічних властивостей тіста із суцільнозмеленого пшеничного та спельтового борошна / А. Б. Семенова, О. П. Писарець, В. І. Дробот // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7. – С. 58-61.

33. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий из пшеничной муки / Е. А. Билык, Е. Ф. Халикова, В. В. Малиновский, О. Ю. Шабельник // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3. – С. 52-54.

34. Технологія виробництва борошна, круп та комбікормів : метод .реком. щодо викон. лаб. робіт студ. денної форми навч. спец. 8.09010101 "Агрономія" / уклад. І. Д. Дудяк, М. С. Туз. – Миколаїв : МНАУ, 2015. – ; 139 с.

35. Фалендиш Н. О. Використання продуктів переробки конопляного насіння в хлібопечені / Н. О. Фалендиш, Ю. В. Бадрук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 10. – С. 49-50.

36. Фалендиш Н. О. Використання продуктів переробки конопляного насіння в хлібопеченні / Н. О. Фалендиш, Т. І. Янюк, Ю. В. Бадрук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 12. – С. 55-57.

37. Федоркіна І. Борошняні вироби, виготовлені у пароконвектоматах / І. Федоркіна // Продо-вольча індустрія АПК. – 2013. – № 5. – С. 40-43.

38. Шаніна О. М. Поліпшення якості хлібобулочних подових виробів зі слабкого пшеничного борошна / О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 12. – С. 53-55.

### **Хлібопекарське виробництво**

39. Болдина А. А. Использование рисовой муки в качестве биологически активной добавки и изучение ее влияния на реологию теста / А. А. Болдина, Н. В. Сокол // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 7. – С. 49-51.

40. Веселов С. А. Вентиляционные и аспираци-

онные установки предприятий хлебопродуктов / С. А. Веселов, В. Ф. Веденьев. – М. : КолосС, 2004. – ; 240 с.

41. Виробництво пшеничного хліба з використанням житньо-солодового екстракту / Т. А. Сильчук, Т. П. Голюкова, Є. Гребенюк, І. М. Дідик // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 6. – С. 75-76.

42. Галенко О. І. Проблеми регулювання цін у хлібопекарській галузі України / О. І. Галенко // Агросвіт. – 2016. – № 11. – С. 22-28.

43. Гук П. Солод в хлебопечении / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 24-25.

44. Добронравова Н. Дефекты хлеба, вызванные неправильным приготовлением теста / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 28.

45. Дробот, В. І. Використання кукурудзяної крупи у виробництві пшеничного хліба / В. І. Дробот, І. М. Кравченко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9. – С. 53-55.

46. Калинин Р. Формула роста продаж на хлебо-заводе / Р. Калинин // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 7. – С. 42-43.

47. Карабець Ю. Особливості використання кукурудзяного зародку при виробництві хліба / Ю. Карабець, Л. Шаран, І. Корецька // Хлебный и кондитерский

бизнес. – 2017. – № 9. – С. 24-25.

48. Карабинеш С. Пекарю – пекарево. Мини-пекарни: рынок, техническое обслуживание и ремонт / С. Карабинеш, А. Новицкий // *Зерно*. – 2013. – № 6. – С. 128-134.

49. Корнієнко Т. М. Оцінка ефективності напрямків підвищення якості продукції / Т. М. Корнієнко // *Економіка. Фінанси. Право*. – 2013. – № 1. – С. 18-20.

*У статті розглянуто основні показники економічної ефективності якості хлібопекарської продукції.*

50. Красільнікова К. Є. Напрями розвитку виробництва хлібопекарських підприємств / К. Є. Красільнікова // *Агросвіт*. – 2015. – № 13. – С. 43-47.

51. Левченко Ю. Г. Підвищення кваліфікації кадрів та якості праці робітників на підприємствах хлібопекарської галузі / Ю. Г. Левченко, Ю. Л. Труш // *Актуальні проблеми економіки*. – 2015. – № 1. – С. 378-381.

*У статті обґрунтовано доцільність підвищення кваліфікації кадрів та якості праці робітників на підприємствах хлібопекарської галузі з метою удосконалення управління якістю продукції та запропоновано шляхи вирішення виявлених проблем у контексті реальних умов функціонування підприємств галузі.*

52. Макух Т. О. Аналіз формування фінансових ресурсів хлібопекарської галузі / Т. О. Макух // *Актуальні проблеми економіки*. – 2015. – № 7. – С. 88-98.

*У статті проведено аналіз формування фінансових ресурсів підприємств хлібопекарської галузі за ознакою "структура джерел фінансових ресурсів" методом кластерного аналізу з використанням пакету "STATISTICA 6". Дане дослідження може бути застосоване для діагностики ефективності використання фінансових ресурсів.*

53. Мартиновський В. С. Оцінка перспектив розвитку хлібопекарської промисловості України та забезпечення виробництва конкурентоспроможної продукції / В. С. Мартиновський, Т. І. Кучма // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 11. – С. 64-66.

54. Махинько В. М. Екструдовані висівки – перспективна сировина для хлібопечення / В. М. Махинько, Л. В. Махинько, М. О. Піонтківська // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 6. – С. 73-74.

55. Невская Е. В. Исследование антимикробных свойств молочнокислых бактерий, применяемых в хлебопечении для приготовления заквасок / Е. В. Невская, Т. Б. Цыганова, О. В. Головачева // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 2. – С. 44-47.

56. Неклеса А. І. Тенденції розвитку хлібопекарських підприємств / А. І. Неклеса // Агросвіт. – 2016. – № 19. – С. 44-48.

57. Отменное качество за счет мягкого обогрева на термомасляных печах от MİWE // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 32. Ярусная хлебопекарная печь с технологией термомасляного обогрева.

58. Пашова Н. В. Основні способи виробництва



заварних сортів хліба / Н. В. Пашова, Г. І. Волощук // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 1-2. – С. 27-29.

59. Методичні положення та норми витрат праці на виробництво продуктів борошномельно-круп'яної промисловості [Текст] / Демчак І. М., Завалевська В. О. та ін. – К. : Укראгропрмпродуктивність, 2012. – ; 212 с.

60. Радзієвська І. Г. Особливості оливкової олії з точки зору хлібопекарської та кондитерської промисловості / І. Г. Радзієвська, Т. А. Полонська // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 26-27.

61. Радзієвська І. Г. Особливості оливкової олії з точки зору хлібопекарної та кондитерської промисловості / І. Г. Радзієвська, Т. А. Полонська // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 6. – С. 24-25.

62. Салавелис А. Д. Использование рапсового шрота в хлебобулочных изделиях / А. Д. Салавелис, С. Н. Павловский, О. В. Николаевнко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 9. – С. 36-37.

63. Самохвалова О. В. Використання нетрадиційної сировини у технологіях хлібобулочних і кондитерських виробів / О. В. Самохвалова, С. Г. Олійник, З. І. Кучерук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 9. – С. 27-30.

64. Селюк Л. Использование соевых продуктов в хлебопекарном и кондитерском производстве / Л. Се-

люк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 15.

65. Сильчук Т. А. Збереження свіжості хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами / Т. А. Сильчук, Т. П. Голікова, М. І. Назар // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 8. – С. 53-55.

66. Собін О. В. Начинки. Технологічні вимоги та особливості використання / О. В. Собін, І. Л. Корецька // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2. – С. 21-23.

*Начинки для кондитерської, хлібопекарної та кулінарної продукції.*

67. Современные тенденции мирового рынка хлебобулочных изделий // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 4. – С. 16-17.

68. Солоницька І. В. Використання технології відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9. – С. 45-51.

69. Солоницька І. В. Використання технології відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 10. – С. 44-49.

70. Стасюк О. Дрожжи / О. Стасюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 8. – С. 28-29.

71. Суховий Д. Преміальний і соціальний хліб / Д. Суховий // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 9. – С. 42-43.

72. Фалендиш Н. О. Використання продуктів переробки конопляного насіння в хлібопечені / Н. О. Фалендиш, Ю. В. Бадрук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 10. – С. 49-50.

73. Фруктоза – перспективний цукрозамінник в технології діабетичних хлібобулочних виробів / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, О. Д. Тесля // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4. – С. 24-27.

74. Хліб пшеничний підвищеної харчової цінності з продуктами переробки зародків зернових культур / С. Г. Олійник, Г. В. Степанькова, О. І. Кравченко, К. Р. Касабова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 9. – С. 28-31.

75. Хмарская Н. Закваски для бездрожжевого хлеба / Н. Хмарская // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 6. – С. 21.

76. Хмарская Н. Ржаной хлеб / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 7. – С. 28-29.

77. Цыганова Т. Жировые продукты нового поколения для хлебопечения / Т. Цыганова, В. Тарасова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6. – С. 6-7.

78. Шульга О. С. "Їстівна" плівка як необхідна складова хлібобулочних виробів для подовження свіжості / О. С. Шульга, А. І. Чорна, Л. Ю. Арсеньева // *Хранение и переработка зерна*. – 2015. – № 10. – С. 62-63.

79. Щербак Н. Р. Досвід виробників у технології відкладеного випікання / Н. Р. Щербак // *Хранение и переработка зерна*. – 2013. – № 9. – С. 51-53.

### **«Секрети» приготування хліба**

80.Бела Н. І. Целиакія та хліб без глютену / Н. І. Бела, Ю. С. Приходько // *Хлебный и кондитерский бизнес*. – 2016. – № 2. – С. 38.

*Про хлібні вироби без глютену. Целиакія – генетичне захворювання, яке вражає тонкий кишечник і призводить до порушення всмоктування поживних речовин з їжі.*

81.Білик О. А. Концентрат сироватковий білковий сухий у технології хлібобулочних виробів для людей похилого віку / О. А. Білик, О. Бандура // *Хранение и переработка зерна*. – 2017. – № 4. – С. 66-70.

82.Болдина А. А. Использование рисовой муки в качестве биологически активной добавки и изучение ее влияния на реологию теста / А. А. Болдина, Н. В. Сокол // *Хранение и переработка зерна*. – 2014. – № 7. – С. 49-51.

83.Бучавая Р. Ю. Облік виробничих витрат на хлібопекарських підприємствах України / Р. Ю. Бучавая // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2015. – № 2. – С. 43-47.

84. Виготовлення високоякісної продукції – гарантія успіху // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 7. – С. 22-23.

85. Виробництво пшеничного хліба з використанням житньо-солодового екстракту / Т. А. Сильчук, Т. П. Голікова, Є. Гребенюк, І. М. Дідик // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 6. – С. 75-76.

86. Волошенко О. С. Визначення хлібопекарських властивостей пшеничного борошна / О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 5. – С. 51-54.

87. Волошенко О. С. Показники якості зерна пшениці за вимогами стандартів України та США / О. С. Волошенко, Н. В. Хоренжий // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11. – С. 49-51.

88. Галенко О. І. Проблеми регулювання цін у хлібопекарській галузі України / О. І. Галенко // Агросвіт. – 2016. – № 11. – С. 22-28.

89. Гончаров А. Ночные обжоры на пшеничном поле / А. Гончаров // Зерно. – 2015. – № 10. – С. 68-77.

90. Гук П. Солод в хлебопечении / П. Гук // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 24-25.

91. Дерев'янку Д. А. Вплив надходження хлібної маси в молотильний апарат під час обмолочування на травмування насіння / Д. А. Дерев'янку //

Вісник аграрної науки. – 2014. – № 8. – С. 53-56.

92. Дигаленко Р. Замораживать модно и можно все / Р. Дигаленко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 22-24. О технологии замораживания хлебобулочных и кондитерских изделий.

93. Добронравова Н. Амарантовая мука / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 4. – С. 28-29.

94. Добронравова Н. Дефекты хлеба, вызванные неправильным приготовлением теста / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 28.

95. Добронравова Н. Хлеб стран мира / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 10. – С. 16-17.

96. Дорошенко Є. Пліснявіння хліба як технологічна проблема / Є. Дорошенко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 2. – С. 31-32.

97. Дробот В. І. Використання кукурудзяної крупи у виробництві пшеничного хліба / В. І. Дробот, І. М. Кравченко // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9. – С. 53-55.

98. Дробот В. І. Використання шроту насіння льону для надання хлібу оздоровчих властивостей / В. І. Дробот, О. П. Іжевська // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 1. – С. 47-49.

99. Дудяк І. Д. Технологія переробки зерна : курс лекцій для студ. ф-ту агротехнологій 5-го і 6-го курсів денної форми навч. з спец. 8.09010101 "Агрономія" / І. Д. Дудяк. – Миколаїв : МНАУ, 2014. – ; 148 с.

100. Егоров Б. В. Современная класификация технологических свойств зерна пшеницы / Б. В. Егоров, Д. А. Жигунов // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 8. – С.45-47.

101. Жигунов Д. А. Стабилизация хлебопекарных показателей качества муки на мукомольных заводах / Д. А. Жигунов // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 11-12. – С. 36-39.

102. Захист озимих зернових урожаю-2012 / О. Борзих, С. Ретьман, А. Федоренко, Т. Неверовська // Аграрний тиждень. Україна. – 2016. – № 10. – С. 48-50. Про шкідників і хвороби зернових культур.

103. Збагачення хлібобулочних виробів для хворих на діабет функціональними інгредієнтами / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, Ю. С. Приходько // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 11. – С. 44-46.

104. Іжевська О. П. Дослідження впливу шроту насіння льону на перебіг мікробіологічних та біохімічних процесів у пшеничному тісті / О. П. Іжевська // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 2. – С. 38-43.

105. Казьмир В. А. Особливості кількісно-якісного обліку хлібопродуктів на хлібоприймальних та зернопереробних підприємствах / В. А. Казьмир // Бухгалтерія в сільському господарстві. – 2013. – № 7. – С. 16-29.

106. Калинин Р. Формула роста продаж на хлебо-заводе / Р. Калинин // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 7. – С. 42-43.

107. Карабинеш С. Пекарю – пекарево. Мини-пекарни: рынок, техническое обслуживание и ремонт / С. Карабинеш, А. Новицкий // Зерно. – 2013. – № 6. – С. 128-134.

108. Комплексне збагачення хлібобулочних виробів мінеральними речовинами / В. В. Олішевський, А. І. Маринін, О. А. Білик, Т. О. Васильченко // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 2. – С. 48-51.

109. Кондратенко Р. Г. Интенсификация технологического процесса производства заварного ржанопшеничного хлеба / Р. Г. Кондратенко, О. А. Романюго // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 5. – С. 49-51.

110. Корнієнко Т. М. Оцінка ефективності напрямків підвищення якості продукції / Т. М. Корнієнко // Економіка. Фінанси. Право. – 2013. – № 1. – С. 18-20. У статті розглянуто основні показники економічної ефективності якості хлібопекарської продукції.



111. Красільнікова К. Є. Напрями розвитку виробництва хлібопекарських підприємств / К. Є. Красільнікова // Агросвіт. – 2015. – № 13. – С. 43-47.

112. Круть М. Вредный нахлебник. Хлебная жу-желица: опасность для посевов зерновых / М. Круть // Зерно. – 2013. – № 6. – С.75-78.

113. Круть М. Захистимо зернові культури від хлібних жуків / М. Круть // Пропозиція. – 2017. – № 6. – С. 114-115.

114. Круть М. Захистимо посіви зернових від хлібної жужелиці / М. Круть // Пропозиція. – 2013. – № 8. – С. 108-109.

115. Круть М. Перебором недобор. Защита посевов от хлебных жуков / М. Круть // Зерно. – 2015. – № 2. – С. 197-199.

116. Кучерук З. І. Використання борошна проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів / З. І. Кучерук, Я. Ю. Чернобай // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 27-29.

117. Лакыза О. В. Особливості сучасного виробництва хлібобулочних виробів з додаванням продуктів переробки зерна кукурудзи / О. В. Лакыза, Л. В. Сидорчук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 12. – С. 52-55.

118. Лаптенюк Н. Влияние шоковой заморозки

на качество хлебобулочных изделий / Н. Лаптенюк // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7. – С. 58-61.

119. Лебеденко Т. Е. Современные представления о пищевой ценности хлебобулочных изделий. Основные направления для их коррекции / Т. Е. Лебеденко, Н. Ю. Соколова, В. О. Кожевникова // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 2. – С. 19-26.

120. Леженіна І. Шкідники пшениці / І. Леженіна // The Ukrainian Farmer. – 2017. – № 3. – С. 112-115.

121. Литвиненко М. А. Особливості селекції екстрабільних за якістю зерна генотипів пшениці м'якої озимої / М. А. Литвиненко, С. А. Голуб // Вісник аграрної науки. – 2013. – № 10. – С. 37-42.

122. Львова Л. Откуда в хлебе картофельная палочка / Л. Львова, А. Яицких // Зерно. – 2013. – № 8. – С. 187-191.

*Источники заражения зерна спорообразующими бактериями – возбудителями картофельной болезни хлеба.*

123. Макарова О. В. Повышение качества хлеба на зерновой основе / О. В. Макарова, Г. Ф. Пшенишнюк, А. С. Иванова // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 4. – С. 38-44.

124. Макарова О. В. Трехкомпонентные смеси в технологии зернового хлеба / О. В. Макарова, А. С. Иванова, Н. Ю. Соколова // Зернові продукти і

комбікорми. – 2016. – № 4. – С. 4-9.

125. Макух Т. О. Аналіз формування фінансових ресурсів хлібопекарської галузі / Т. О. Макух // Актуальні проблеми економіки. – 2015. – № 7. – С. 88-98.

*У статті проведено аналіз формування фінансових ресурсів підприємств хлібопекарської галузі за ознакою "структура джерел фінансових ресурсів" методом кластерного аналізу з використанням пакету "STATISTICA 6". Дане дослідження може бути застосоване для діагностики ефективності використання фінансових ресурсів.*

126. Мартиновський В. С. Оцінка перспектив розвитку хлібопекарської промисловості України та забезпечення виробництва конкурентоспроможної продукції / В. С. Мартиновський, Т. І. Кучма // Хранение и переработка зерна. – 2014. – № 11. – С. 64-66.

127. Махинько В. М. Екструдовані висівки – перспективна сировина для хлібопечення / В. М. Махинько, Л. В. Махинько, М. О. Піонтківська // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 6. – С. 73-74.

128. Миколенко С. Ю. Дослідження технологічних аспектів виробництва хліба із диспергованої зернової маси з використанням додаткової підготовки сировини / С. Ю. Миколенко, В. Ю. Соколов, В. В. Пенькова // Зернові продукти і комбікорми. – 2016. – № 4. – С. 10-15.

129. Михонік Л. А. Використання шроту з насіння розторопші в технології хліба з пшеничного

цільнозернового борошна / Л. А. Михонік // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 3. – С. 40-43.

130. Невская Е. В. Исследование антимикробных свойств молочнокислых бактерий, применяемых в хлебопечении для приготовления заквасок / Е. В. Невская, Т. Б. Цыганова, О. В. Головачева // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 2. – С. 44-47.

131. Ниска І. Хлібні жуки – загроза врожаю зернових культур / І. Ниска, В. Петренкова // Пропозиція. – 2016. – № 7-8. – С. 94-95.

132. Оболкина В. И. Слоеное печенье с пикантным вкусом / В. И. Оболкина, Л. С. Букшина, Л. Н. Яворська // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 1-2. – С. 22-24.

133. Отменное качество за счет мягкого обогрева на термомасляных печах от MIWE // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 32. Ярусная хлебопекарная печь с технологией термомасляного обогрева.

134. Пашова Н. В. Оптимізація приготування тіста для хліба житнього заварного з порошком топінамбура / Н. В. Пашова, Г. І. Волощук, Г. О. Вайганг // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 7. – С. 60-65.

135. Пашова Н. В. Основні способи виробництва заварних сортів хліба / Н. В. Пашова, Г. І. Волощук // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 1-2. – С. 27-29.

136. Перевертун Л. І. Особливості використання амілопектинового сорту проса Чабанівське / Л. І. Перевертун, О. В. Самборська, Н. В. Лещук // Сортовивчення та охорона прав на сорти рослин. – 2014. – № 2. – С. 4-6.

137. Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целиакию / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко, Ю. О. Федорченко // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 3. – С. 43-48.

138. Подпратов Г. Що формує хлібопекарську придатність борошна / Г. Подпратов, Н. Ящук // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – № 2. – С. 13-15.

139. Пшенишнюк Г. Ф. Вплив рецептурних інгредієнтів на показники якості зернового хліба / Г. Ф. Пшенишнюк, О. В. Макарова, Г. С. Іванова // Зернові продукти і комбікорми. – 2013. – № 1. – С. 4-10.

140. Радзівєвська І. Г. Особливості оливкової олії з точки зору хлібопекарської та кондитерської промисловості / І. Г. Радзівєвська, Т. А. Полонська // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 3. – С. 26-27.

141. Радзівєвська І. Г. Особливості оливкової олії з точки зору хлібопекарної та кондитерської промисловості / І. Г. Радзівєвська, Т. А. Полонська // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 6. – С. 24-25.

142. Рак В. П. Сучасні дослідження у технології

пшеничного хліба з використанням хмелю / В. П. Рак, В. Г. Юрчак // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6. – С. 30-32.

143. Ретьман М. С. Основні шкідники ячменю / М. С. Ретьман // Карантин і захист рослин. – 2015. – № 12. – С. 20-21.

144. Салавелис А. Д. Использование рапсового шрота в хлебобулочных изделиях / А. Д. Салавелис, С. Н. Павловский, О. В. Николаевнко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 9. – С. 36-37.

145. Салавеліс А. Д. Використання порошоків із топінамбура та кунжутного шроту у виробництві хлібобулочних виробів / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, С. М. Павловський // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 2. – С. 43-45.

146. Селюк Л. Использование соевых продуктов в хлебопекарном и кондитерском производстве / Л. Селюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 1. – С. 15.

147. Селюк Л. Применение молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста / Л. Селюк // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 3. – С. 26.

148. Сильчук Т. А. Збереження свіжості хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами / Т. А. Сильчук, Т. П. Голікова, М. І. Назар // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 8. – С. 53-55.

149. Сильчук Т. А. Розробка технології житніх заквасок для виробництва хліба / Т. А. Сильчук, В. М. Сидор, Н. Мокруха // *Хранение и переработка зерна.* – 2017. – № 1. – С. 40-43.

150. Собін О. В. Начинки. Технологічні вимоги та особливості використання / О. В. Собін, І. Л. Корецька // *Хлебный и кондитерский бизнес.* – 2017. – № 2. – С. 21-23. Начинки для кондитерської, хлібопекарної та кулінарної продукції.

151. Современные тенденции мирового рынка хлебобулочных изделий // *Продукты® & ингредиенты.* – 2016. – № 4. – С. 16-17.

152. Создание пищевых продуктов повышенной биологической ценности с использованием белков с безлузгового ядра семян подсолнечника / О. А. Литвиненко, Ф. Ф. Гладкий, М. А. Лабейко, З. П. Федякина // *Масложировой комплекс.* – 2016. – № 3. – С. 34-38.

153. Солоницька І. В. Використання технології відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // *Хранение и переработка зерна.* – 2013. – № 9. – С. 45-51.

154. Солоницька І. В. Використання технології відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // *Хранение и переработка зерна.* – 2013. – № 10. – С. 44-49.

155. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий из пшеничной муки / Е. А. Билык, Е. Ф. Халикова, В. В. Малиновский, О. Ю. Шабельник // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3. – С. 52-54.

156. Стасюк О. Дефекты ржаного хлеба / О. Стасюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 9. – С. 32.

157. Стасюк О. Дрожжи / О. Стасюк // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 8. – С. 28-29.

158. Танаскова Н. Использование антиоксидантов в пищевой промышленности как путь решения технологических задач по обеспечению длительных сроков реализации продукции / Н. Танаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 25-27.

*О технологии замораживания хлебобулочных и кондитерских изделий.*

159. Ткач У. В. Прогнозування тенденцій розвитку хлібопекарських підприємств з урахуванням інноваційного ризику / У. В. Ткач // Економіка. Фінанси. Право. – 2014. – № 6. – С. 10-15.

160. Трибель С. О. Шкідливість внутрішньостеблових фітофагів зернових колосових культур та методи захисту / С. О. Трибель, О. О. Стригун, О. М. Гаманова // Карантин і захист рослин. – 2014. – № 10-11. – С. 1-5.

161. Фалендиш Н. О. Використання продуктів



переробки конопляного насіння в хлібопечені / Н. О. Фалендиш, Ю. В. Бадрук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 10. – С. 49-50.

162. Фалендиш Н. О. Використання продуктів переробки конопляного насіння в хлібопеченні / Н. О. Фалендиш, Т. І. Янюк, Ю. В. Бадрук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 12. – С. 55-57.

163. Федоренко А. Оцінка загроз / А. Федоренко // The Ukrainian Farmer. – 2017. – № 5. – С. 70-74.

*Захист зернових культур від шкідників і хвороб.*

164. Фруктоза – перспективний цукрозамінник в технології діабетичних хлібобулочних виробів / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, О. Д. Тесля // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4. – С. 24-27.

165. Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна : загальні технічні умови [Електронний ресурс] : ДСТУ-П 4583:2006. – [Чинний від 2006-08-23]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 12 с. – Режим доступу : [http://nasha-pekarnia.ua/site/files/dstu\\_p\\_4583\\_2006.pdf](http://nasha-pekarnia.ua/site/files/dstu_p_4583_2006.pdf). – Дата останнього доступу : 08.11.2017.

166. Хліб пшеничний підвищеної харчової цінності з продуктами переробки зародків зернових культур / С. Г. Олійник, Г. В. Степанькова, О. І. Кравченко, К. Р. Касабова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 9. – С. 28-31.

167. Хліб та хлібобулочні вироби : основні положення [Електронний ресурс] : ДСТУ-П 4582:2006. – [Чинний від 2006-08-15]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – Режим доступу : [http://nasha-rekarnia.ua/site/files/dstu\\_4582\\_2006.pdf](http://nasha-rekarnia.ua/site/files/dstu_4582_2006.pdf). – Дата останнього доступу : 08.11.2017.

168. Хлібобулочні вироби для хворих на цукровий діабет, збагачені фізіологічно-функціональними інгредієнтами / В. І. Дробот, Ю. В. Бондаренко, Н. О. Місечко [та ін.] // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 5. – С. 57-61.

169. Хмарская Н. "Хлебные консервы" / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 2. – С. 36-38. Начинки для кондитерської, хлібопекарної та кулінарної продукції.

170. Хмарская Н. Закваски для бездрожжевого хлеба / Н. Хмарская // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 6. – С. 21.

171. Хмарская Н. Ржаной хлеб / Н. Хмарская // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 7. – С. 28-29.

172. Цыганова Т. Жировые продукты нового поколения для хлебопечения / Т. Цыганова, В. Тарасова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 6. – С. 6-7.

173. Черниш Л. М. Вплив соєво-клейковинного збагачувача на якість тіста і хліба / Л. М. Черниш, В.

М. Махинько // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 11. – С. 60-63.

174. Шанина О. М. Поліпшення якості хлібобулочних подових виробів зі слабкого пшеничного борошна / О. М. Шанина, Т. В. Гавриш // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 12. – С. 53-55.

175. Шульга О. С. "Істівна" плівка як необхідна складова хлібобулочних виробів для подовження свіжості / О. С. Шульга, А. І. Чорна, Л. Ю. Арсеньєва // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 10. – С. 62-63.

176. Щербак Н. Р. Досвід виробників у технології відкладеного випікання / Н. Р. Щербак // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9. – С. 51-53.

177. Ярошевич Т. С. Сучасні тенденції у формуванні якості хлібобулочних виробів [Електронний ресурс] / Т. С. Ярошевич, О. М. Ярошевич // Товарознавчий вісник. – 2013. – Вип. 6. – С. 258-262. – Режим доступу : [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis\\_2013\\_6\\_40](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2013_6_40). – Дата останнього доступу : 08.11.2017.

### **Хлібобулочні вироби**

178. Білик О. А. Концентрат сироватковий білковий сухий у технології хлібобулочних виробів для людей похилого віку / О. А. Білик, О. Бандура // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 4. – С. 66-70.

179. Дигаленко Р. Замораживать модно и можно все / Р. Дигаленко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 22-24.

*О технологии замораживания хлебобулочных и кондитерских изделий.*

180. Добронравова Н. Амарантовая мука / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 4. – С. 28-29.

181. Добронравова Н. Хлеб стран мира / Н. Добронравова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 10. – С. 16-17.

182. Збагачення хлібобулочних виробів для хворих на діабет функціональними інгредієнтами / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, Ю. С. Приходько // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 11. – С. 44-46.

183. Іжевська О. П. Дослідження впливу шроту насіння льону на перебіг мікробіологічних та біохімічних процесів у пшеничному тісті / О. П. Іжевська // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 2. – С. 38-43.

184. Калинин Р. Формула роста продаж на хлебо-заводе / Р. Калинин // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 7. – С. 42-43.

185. Комплексне збагачення хлібобулочних виробів мінеральними речовинами / В. В. Олішевський, А. І. Маринін, О. А. Білик, Т. О. Васильченко // Хране-

ние и переработка зерна. – 2015. – № 2. – С. 48-51.

186. Кучерук З. І. Використання борошна проса в технологіях дієтичних хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів / З. І. Кучерук, Я. Ю. Чорнобай // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 1. – С. 27-29.

187. Лакыза О. В. Особливості сучасного виробництва хлібобулочних виробів з додаванням продуктів переробки зерна кукурудзи / О. В. Лакыза, Л. В. Сидорчук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 12. – С. 52-55.

188. Лаптенюк Н. Влияние шоковой заморозки на качество хлебобулочных изделий / Н. Лаптенюк // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 6-7. – С. 58-61.

189. Лебеденко Т. Е. Современные представления о пищевой ценности хлебобулочных изделий. Основные направления для их коррекции / Т. Е. Лебеденко, Н. Ю. Соколова, В. О. Кожевникова // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 2. – С. 19-26.

190. Пашова Н. В. Основні способи виробництва заварних сортів хліба / Н. В. Пашова, Г. І. Волощук // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 1-2. – С. 27-29.

191. Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целиакию / І. М. Медвідь, О. Б. Шидловська, В. Ф. Доценко, Ю. О. Федорченко // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 3. – С. 43-48.

192. Салавелис А. Д. Использование рапсового шрота в хлебобулочных изделиях / А. Д. Салавелис, С. Н. Павловский, О. В. Николаевнко // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 9. – С. 36-37.

193. Салавеліс А. Д. Використання порошоків із топінамбура та кунжутного шроту у виробництві хлібобулочних виробів / А. Д. Салавеліс, Л. М. Тележенко, С. М. Павловський // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 2. – С. 43-45.

194. Селюк Л. Применение молочной сыворотки в ускоренных способах приготовления теста / Л. Селюк // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 3. – С. 26.

195. Сильчук Т. А. Збереження свіжості хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами / Т. А. Сильчук, Т. П. Голікова, М. І. Назар // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 8. – С. 53-55.

196. Современные тенденции мирового рынка хлебобулочных изделий // Продукты® & ингредиенты. – 2016. – № 4. – С. 16-17.

197. Создание пищевых продуктов повышенной биологической ценности с использованием белков с безлузгового ядра семян подсолнечника / О. А. Литвиненко, Ф. Ф. Гладкий, М. А. Лабейко, З. П. Федякина // Масложировой комплекс. – 2016. – № 3. – С. 34-38.

198. Солоницька І. В. Використання технології

відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9. – С. 45-51.

199. Солоницька І. В. Використання технології відкладеного випікання у виробництві хлібобулочних виробів лікувально-профілактичного призначення / І. В. Солоницька, Г. Ф. Пшенишнюк // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 10. – С. 44-49.

200. Способы сохранения свежести хлебобулочных изделий из пшеничной муки / Е. А. Билык, Е. Ф. Халикова, В. В. Малиновский, О. Ю. Шабельник // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 3. – С. 52-54.

201. Танаскова Н. Использование антиоксидантов в пищевой промышленности как путь решения технологических задач по обеспечению длительных сроков реализации продукции / Н. Танаскова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2017. – № 5. – С. 25-27.

*О технологии замораживания хлебобулочных и кондитерских изделий.*

202. Фалендиш Н. О. Використання продуктів переробки конопляного насіння в хлібопеченні / Н. О. Фалендиш, Т. І. Янюк, Ю. В. Бадрук // Хранение и переработка зерна. – 2016. – № 12. – С. 55-57.

203. Фруктоза – перспективний цукрозамінник в технології діабетичних хлібобулочних виробів / В. І. Дробот, Н. О. Місечко, Ю. В. Бондаренко, О. Д. Тесля // Зернові продукти і комбікорми. – 2012. – № 4. – С. 24-27.

204. Хліб пшеничний підвищеної харчової цінності з продуктами переробки зародків зернових культур / С. Г. Олійник, Г. В. Степанькова, О. І. Кравченко, К. Р. Касабова // Хлебный и кондитерский бизнес. – 2016. – № 9. – С. 28-31.

205. Хлібобулочні вироби для хворих на цукровий діабет, збагачені фізіологічно-функціональними інгредієнтами / В. І. Дробот, Ю. В. Бондаренко, Н. О. Місечко [та ін.] // Хранение и переработка зерна. – 2017. – № 5. – С. 57-61.

206. Шаніна О. М. Поліпшення якості хлібобулочних подових виробів зі слабого пшеничного борошна / О. М. Шаніна, Т. В. Гавриш // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 12. – С. 53-55.

207. Шульга О. С. "Їстівна" плівка як необхідна складова хлібобулочних виробів для подовження свіжості / О. С. Шульга, А. І. Чорна, Л. Ю. Арсеньєва // Хранение и переработка зерна. – 2015. – № 10. – С. 62-63.

208. Щербак Н. Р. Досвід виробників у технології відкладеного випікання / Н. Р. Щербак // Хранение и переработка зерна. – 2013. – № 9. – С. 51-53.



## Авторський покажчик

- А**  
 Аксельруд Д. В. 14  
 Арсеньєва Л. Ю. 72  
 Артемьев С. Ю. 22
- Б**  
 Бадрук Ю. В. 34, 35, 66, 154, 155, 195  
 Бандура О. 75, 171  
 Бела Н. І. 74  
 Билык Е. А. 33, 148, 193  
 Білик О. А. 17, 75, 101, 171, 178  
 Болдина А. А. 38, 76  
 Бондаренко Ю. В. 67, 96, 157, 161, 175, 196, 198  
 Борзих О. 95  
 Борта А. В. 1  
 Бошкяняну К. А. 1  
 Букшина Л. С. 125  
 Бучавая Р. Ю. 77  
 Быковченко Т. В. 22
- В**  
 Вайганг Г. О. 127  
 Васильченко Т. О. 17, 101, 178  
 Веденьев В. Ф. 39  
 Веселов С. А. 39  
 Витол И. С. 24, 26,  
 Волошенко О. С. 2, 3, 4, 80, 81  
 Волощук Г. І. 55, 127, 128, 183
- Г**  
 Гавриш Т. В. 37, 167, 199  
 Галенко О. І. 40, 82  
 Гаманова О. М. 153  
 Гладкий Ф. Ф. 145, 190  
 Голікова Т. П. 39, 60, 79, 141, 188  
 Головачева О. В. 52, 123  
 Голуб С. А. 20, 114
- Гончаров А. 83  
 Гребенюк Є. 39, 79  
 Гук П. 5, 41, 84  
 Гунько С. 6
- Д**  
 Демчак І. М. 56  
 Дерев'яно Д. А. 85  
 Дигаленко Р. 7, 86, 172  
 Дідик І. М. 39, 79  
 Добронравова Н. 8, 42, 87, 88, 89, 173, 174  
 Дорошенко Є. 90  
 Доценко В. Ф. 130, 184  
 Дробот В. І. 9, 32, 43, 67, 91, 92, 96, 157, 161, 175, 196, 198  
 Дудяк І. Д. 34, 94
- Е**  
 Егоров Б. В. 10, 11, 93
- Є**  
 Єремєєва О. А. 12, 27
- Ж**  
 Жигунов Д. А. 4, 10, 11, 13, 14, 15, 93, 94
- З**  
 Завалевська В. 56
- И**  
 Иванова А. С. 116
- І**  
 Иванова Г. С. 132  
 Іжевська О. П. 9, 16, 92, 97, 176  
 Ільчук В. Б. 27
- К**  
 Казьмир В. А. 89  
 Калинин Р. 44, 99, 177  
 Кандроков Р. Х. 24, 26  
 Карабець Ю. 47

Карабинеш С. 45, 100  
 Касабова К. Р. 68, 159, 197  
 Кожевникова В. О. 112, 182  
 Кондратенко Р. Г. 102  
 Корецька І. Л. 61, 143, 47  
 Корнієнко Т. М. 46, 103  
 Костецька К. В. 27  
 Кравченко І. М. 43, 91  
 Кравченко О. І. 68, 159, 197  
 Красільнікова К. Є. 47, 104  
 Круть, М. 105, 106, 107, 108  
 Кучерук З. І. 18, 63, 109, 179  
 Кучма Т. І. 50, 119

**Л**

Лабейко М. А. 145, 190  
 Лакыза О. В. 110, 180  
 Лаптенюк Н. 19, 111, 181  
 Лебеденко Т. Е. 112, 182  
 Левченко Ю. Г. 48  
 Леженіна І. 113  
 Лещук Н. В. 129,  
 Литвиненко М. А. 20, 114,  
 Литвиненко О. А. 145, 190  
 Львова Л. 21, 115,

**М**

Макарова О. В. 116, 117, 132  
 Макух Т. О. 49, 118,  
 Малиновский В. В. 33, 148, 193  
 Маринін А. І. 17, 101, 178  
 Мартиновський В. С. 50, 119  
 Маслійчук О. 28  
 Махицько В. М. 51, 120, 166  
 Махицько Л. В. 51, 120  
 Медвідь І. М. 130, 184  
 Мелешкина Е. П. 24, 26  
 Миколенко, С. Ю. 121  
 Михонік, Л. А. 23, 122  
 Місечко Н. О. 67, 96, 157, 161, 175,  
 196, 198  
 Мокруха Н. 142

**Н**

Назар М. І. 60, 141, 188  
 Неверовська Т. 95  
 Невская Е. В. 52, 123  
 Неклеса А. І. 53  
 Николаевнко О. В. 58, 137, 185  
 Ниска І. 124  
 Новицкий А. 45, 100

**О**

Оболкина В. И. 125  
 Озип, И. 25  
 Олійник С. Г. 63, 68, 159, 197  
 Олішевський В. В. 17, 101, 178

**П**

Павловский С. Н. 58, 137, 185  
 Павловський С. М. 138, 186  
 Панкратов Г. Н. 24  
 Паска М 28  
 Пашова Н. В. 57, 131, 132, 187  
 Пенькова В. В. 125,  
 Перевертун Л. І. 133  
 Петренкова В. 128  
 Писарець О. П. 32  
 Піонтківська М. О. 53, 124  
 Подпратов Г. 29, 135  
 Полонська Т. А. 59, 60, 137, 138  
 Приходько Ю. С. 77, 100, 179  
 Пшенишнюк Г. Ф. 66, 67, 120, 136,  
 150, 151, 195, 196

**Р**

Радзівська І. Г. 59, 60, 137, 138  
 Рак В. П. 139  
 Ретьман М. С. 99, 140  
 Романюго О. А. 106  
 Рыбчинский Р. 30

**С**

Салавеліс А. Д. 61, 141, 189  
 Самборська О. В. 133  
 Самохвалова О. В. 63  
 Селюк Л. 31, 62, 143, 144, 191

- Семенова А. Б. 32  
 Сидор В. М. 146  
 Сидорчук Л. В. 114, 184  
 Сильчук Т. А. 41, 63, 82, 145, 146, 192  
 Смирнов С. О. 22  
 Собін О. В. 64, 147  
 Сокол Н. В. 39, 79  
 Соколов В. Ю. 125  
 Соколова Н. Ю. 116, 121, 186  
 Солоницька І. В. 66, 67, 150, 151, 195, 196  
 Стасюк О. 68, 153, 154  
 Степанькова Г. В. 71, 163, 201  
 Стригун О. О. 157  
 Суховий Д. 71
- Т**
- Танаскова Н. 155, 198  
 Тарасова В. 74, 169  
 Тележенко Л. М. 142, 190  
 Тесля О. Д. 70, 161, 200  
 Ткач У. В. 156  
 Топораш І. Г. 14  
 Трибель С. О. 157  
 Труш Ю. Л. 50  
 Туз М. С. 34
- У**
- Урубков С. А. 22
- Ф**
- Фалендиш Н. О. 35, 36, 69, 158, 199  
 Федоренко А. 99, 160  
 Федоркіна І. 37  
 Федорченко Ю. О. 134, 188  
 Федякина З. П. 149, 194
- Х**
- Халикова Е. Ф. 33, 152, 197  
 Харченко Є. І. 27  
 Хмарская Н. 72, 73, 166, 167, 168  
 Хоренжий Н. В. 2, 3, 83, 84
- Ц**
- Цыганова Т. Б. 54, 74, 127, 169
- Ч**
- Черниш Л. М. 170  
 Чорна А. І. 75, 172, 204  
 Чернобай Я. Ю. 18, 113, 183
- Ш**
- Шабельник О. Ю. 33, 152, 197  
 Шаніна О. М. 38, 171, 203  
 Шаран Л.  
 Шидловська О. Б. 134, 188  
 Шульга О. С. 75, 172, 204
- Щ**
- Щербак Н. Р. 76, 173, 205
- Ю**
- Юрчак В. Г. 139
- Я**
- Яворська Л. Н. 129  
 Яицких А. 21, 119  
 Яковенко А. И. 1  
 Янюк Т. І. 36, 159, 199  
 Ярошевич О. М. 177  
 Ярошевич Т. С. 177  
 Ящук Н. 29, 135

## ЗМІСТ

<b>ПЕРЕДМОВА</b>	<b>3</b>
<b>ВСТУП</b>	<b>4</b>
Хлібопекарські властивості борошна	7
Хлібопекарське виробництво	12
«Секрети» приготування хліба	19
Хлібобулочні вироби	34
<b>АВТОРСЬКИЙ ПОКАЖЧИК</b>	<b>40</b>

## **Хліб всьому голова**

Рекомендаційний покажчик літератури

*Укладач:* **Фисенко** Інна Анатоліївна

*Редактори:* О. Г. Пустова, Д. В. Ткаченко

*Комп'ютерний набір:* І. А. Фисенко

*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. Г. Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.

Адреса бібліотеки МНАУ:  
54020, м. Миколаїв, вул. Генерала Карпенко, 73

Адреса сайту: [lib.mnau.edu.ua](http://lib.mnau.edu.ua)