ОДЕССКАЯ Национальная АКАДЕМИЯ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

На правах рукописи

1. МАКАРОВА ОЛЬГА ВАСИЛЬЕВНА

УДК 664.68.022.3:621.763

**УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ   
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ   
НА ОСНОВЕ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ**

Специальность 05.18.01 – технология хлебопекарных

продуктов и пищевых концентратов

1. Диссертация на соискание ученой степени

кандидата технических наук

Научный руководитель:

**Иоргачева Екатерина Георгиевна**

доктор технических наук, профессор

Одесса − 2005 г.

1. **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Стр. |
| Список условных сокращений | | | 6 |
| ВВЕДЕНИЕ | | | 7 |
| РАЗДЕЛ 1. АНАЛИЗ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА ЗАТЯЖНОГО И САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ | | | 13 |
| 1.1. | | Влияние рецептурных компонентов и технологических параметров на свойства кондитерского теста | 13 |
| 1.2. | | Современные тенденции использования растительных функциональных добавок в технологии  мучных кондитерских изделий | 21 |
| 1.3. | | Технологические особенности мучных изделий с использованием композитных смесей | 34 |
|  | | Выводы ПО разделу 1 | 42 |
| РАЗДЕЛ 2***.*** ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЙ | | | 44 |
| 2.1. | | Схема проведения исследований | 44 |
| 2.2. | | Характеристика основного и дополнительного сырья | 44 |
| 2.3. | | Методы исследований | 46 |
| 2.3.1. | | Методы определения свойств и физико-химических показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий | 46 |
| 2.3.2. | | Методы и устройства для определения структурно-механических характеристик компонентов мучной смеси, полуфабрикатов и готовых изделий | 48 |
| 2.3.3. | | Методы определения пищевой ценности | 52 |
| 2.3.4. | | Специальные методы исследования | 54 |
|  | | Выводы ПО разделу 2 | 56 |
| РАЗДЕЛ 3. КОМПОЗИТНЫЕ СМЕСИ В ТЕХНОЛОГИИ  МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ | | | 57 |
| 3.1. | | Характеристика химического состава компонентов мучных смесей | 57 |
| 3.1.1. | | Химический состав компонентов мучных смесей | 57 |
| 3.1.2. | | Влияние термической обработки на химический состав компонентов смеси | 63 |
| 3.1.3. | | Формирование состав мучных смесей по биологической ценности их компонентов | 70 |
| 3.2. | | Структурно-механические свойства мучных композитных смесей и их составляющих | 74 |
| 3.3 | | Технологические свойства мучных композитных смесей | 79 |
| 3.3.1 | | Влияние составляющих композитной смеси на процесс образования и структурно-механические свойства теста | 79 |
| 3.3.2. | | Исследование углеводно-амилазного комплекса мучных смесей с гречневыми добавками | 84 |
| 3.3.3. | | Влияние компонентов мучной смеси на содержание и качество клейковины | 86 |
| 3.4. | | Влияние жиросодержащих компонентов смеси на свойства эмульсии | 89 |
| 3.4.1. | | Влияние состава эмульсии на ее реологические свойства | 89 |
| 3.4.2. | | Оптимизация процесса получения эмульсии | 95 |
| 3.5. | | Влияние жиросодержащих компонентов смеси на структурно-механические свойства кондитерского теста и качество печенья | 101 |
| 3.5.1. | | Влияние стадии внесения жиросодержащих компонентов на структурно-механические свойства сахарного теста и качественные показатели печенья | 101 |
| 3.5.2 | | Структурно-механические свойства затяжного теста и  качество печенья на основе мучных смесей  с жиросодержащими компонентами | 110 |
| 3.6. | | Двухкомпонентные смеси в технологии мучных кондитерских изделий | 122 |
| 3.6.1. | | Исследование прочностных и адгезионных свойств  сахарного теста и показателей качества печенья  при внесении гречневых добавок | 122 |
| 3.6.2. | | Исследование структурно-механических характеристик  затяжного теста и потребительских свойств печенья  на основе двухкомпонентных смесей | 130 |
| 3.6.3. | | Оптимизация технологических параметров печенья на основе двухкомпонентной мучной смеси | 141 |
| 3.7. | | Трехкомпонентные мучные смеси в технологии сахарного и затяжного печенья | 144 |
| 3.7.1. | | Влияние трехкомпонентных мучных композитных смесей на свойства сахарного теста и качество печенья | 144 |
| 3.7.2. | | Влияние трехкомпонентных мучных композитных смесей  на структурно-механические свойства затяжного теста и  качество печенья | 149 |
| 3.7.3. | | Оптимизация рецептур и технологических параметров производства печенья с использованием  трехкомпонентных мучных композитных смесей | 152 |
| 3.7.4. | | Прогнозирование сроков хранения печенья на основе мучных композитных смесей | 155 |
|  | | Выводы ПО разделу 3 | 161 |
| РАЗДЕЛ 4. УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  НА ОСНОВЕ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ | | | 163 |
| 4.1. | | Технология новых видов мучных кондитерских изделий на основе композитных смесей | 163 |
| 4.2. | | Определение пищевой ценности новых видов изделий | 166 |
| 4.3. | | Медико-биологические исследования печенья на основе мучных композитных смесей и апробация результатов исследований | 169 |
|  | | Выводы ПО разделу 4 | 171 |
|  | | ОБЩИЕ ВЫВОДЫ | 172 |
|  | | СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ | 174 |
|  | | ПРИЛОЖЕНИЯ | 215 |
|  | Приложение А. Оптимизация процесса получения эмульсии на основе жиросодержащих добавок | | 216 |
|  | Приложение Б. Оптимизация технологических параметров и рецептур печенья на основе мучных композитных смесей | | 229 |
|  | Приложение В. Качественные показатели печенья при хранении | | 234 |
|  | Приложение Д. Декларационные патенты Украины на изобретения | | 237 |
|  | Приложение Ж. Нормативная документация | | 242 |
|  | Приложение Ж1. Нормативная документация на сахарное печенье “Трио” | | 243 |
|  | Приложение Ж2. Нормативная документация на сахарное печенье “Машутка” | | 253 |
|  | Приложение Ж3. Нормативная документация на затяжное печенье “Галатея” | | 266 |
|  | Приложение З. Медико-биологические заключения | | 276 |
|  | Приложение К. Акты внедрения | | 284 |
|  | |  |  |

1. **Список условных сокращений**

МКИ − мучные кондитерские изделия;

КС – композитные смеси;

ПМ − пшеничная мука;

МСЛ − мука из семени льна;

МНСЛ – мука из нативного семени льна;

СБО – соевый белковый обогатитель;

ГМ – гречневая мука;

ГК − гречневая крупа;

НГК − нативная гречневая крупа;

ВТО − водотепловая обработка;

СВЧ – сверхвысокчастотное поле;

ПНЖК – полиненасыщенные жирные кислоты;

ВПС – водопоглотительная способность;

а − массовая доля вносимой в рецептуру изделия добавки, %;

η − эффективная вязкость, Па⋅с;

τ − предельное напряжение сдвига, кПа;

А – удельная работа упругих сил, Дж;

j − скорость сдвига, с-1;

ρ − плотность, кг/м3;

Т − удельная сила отрыва, кПа;

W − массовая доля влаги, %;

Н – намокаемость печенья, %;

Но – твердость, кг/м2;

Щ − щелочность, град;

В − время, с;

dк – диаметр жировых шариков, м;

n – частота вращения рабочих органов, с-1.

**ВВЕДЕНИЕ**

Современным направлением при разработке новых продуктов питания является создание продукции не только с высокими потребительскими свойствами, т.е. органолептически привлекательной и хорошего качества, но и функциональной направленности. Одним из способов обогащения продуктов питания витаминами, макро- и микроэлементами, другими БАВ в целях восполнения их недостаточного поступления с рационом является использование растительных полифункциональных добавок из традиционных и новых источников сырья. В их число входят продукты переработки зерновых культур, полуфабрикаты из плодово-ягодного и овощного сырья.

**Актуальность темы**. Повышение объема производства и потребления мучных кондитерских изделий (МКИ) за последние годы свидетельствует о том, что эта группа изделий занимает важное место в структуре питания населения Украины, особенно детей и подростков. Такая тенденция дает основание рассматривать МКИ как перспективный носитель для обогащения рациона питания человека теми пищевыми веществами, дефицит которых наиболее распространен (белки, пищевые волокна, микронутриенты). Рецептурный состав данной группы изделий поддается регулированию, что позволяет на их основе создавать продукты питания, отвечающих традиционным требованиям к потребительским свойствам и современным положениям науки о питании.

Перспективным направлением при разработке мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности является использование мучных композитных смесей из зернобобовых и масличных культур. Смеси состоят из различных компонентов, количество и соотношение которых зависит от их назначения, что позволяет создать новые виды изделий на основе взаимного обогащения ингредиентов.

Изменение составляющих компонентов смеси, их различное соотношение влияет на реологические показатели теста и позволяет использовать смеси при производстве разных видов мучных кондитерских изделиях. Использование муки из зернобобовых и масличных культур повышает в изделиях качество белка по аминокислотному составу, улучшает их жирнокислотный состав и увеличивает содержание микронутриентов.

Анализ научно-технической литературы показывает, что ведущими производителями мучных композитных смесей и пищевых продуктов на их основе являются зарубежные страны. В отечественной промышленности мучные композитные смеси для производства печенья применяются достаточно редко.

Актуальность работы обусловлена необходимостью разработки состава мучных композитных смесей, определения стадии внесения муки из нетрадиционного сырья, усовершенствовании технологии и создания новых рецептур мучных кондитерских изделий на их основе.

**Связь работы с научными программами, планами, темами**. Диссертационная работа выполнена в направлении научно-исследовательских работ проблемной научно-исследовательской лаборатории ОНАПТ по теме “Научные основы взаимодействия биологически активных веществ нетрадиционных видов растительного сырья с компонентами продуктов питания как основа для разработки технологии производства полноценных пищевых изделий” (тема 2/2000 – П, номер госрегистрации 0100V004566) и “Физико-химические основы структурообразования кондитерских дисперсных систем” (тема 2/2002 – П, номер госрегистрации 0102V005323).

Личное участие автора состоит в исследовании технологических свойств мучных композитных смесей, получении результатов экспериментальных исследований, разработке новых мучных кондитерских изделий и нормативной документации.

**Цель и задачи исследования.** Цель работы состоит в усовершенствовании технологии мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности с использованием композитных смесей на основе зернобобовых и масличных культур.

Для достижения поставленной цели решались следующие задачи:

* исследовать химический состав и обосновать выбор муки из зернобобовых и масличных культур для производства мучных кондитерских изделий, сформировать на их основе композитные смеси;
* установить взаимосвязь функционально-технологических свойств компонентов мучных смесей с их химическим составом;
* определить влияние видов и режимов обработки семян зерновых и масличных культур на их химический состав и технологические свойства структурных компонентов мучных композитных смесей;
* исследовать влияние компонентов мучных композитных смесей и технологических параметров на процессы производства полуфабрикатов (эмульсии, теста);
* изучить качественные показатели мучных кондитерских изделий, определить пищевую ценность и обосновать сроки их хранения;
* оптимизировать параметры технологии мучных кондитерских изделий с использованием двух- и трехкомпонентных мучных композитных смесей;
* провести производственную апробацию усовершенствованной технологии и разработать нормативную документацию.

*Объект исследования* – технология кондитерских изделий.

*Предмет исследования* – мучные кондитерские изделия с использованием композитных смесей на основе муки из зернобобовых и масличных культур.

*Методы исследования*. Основные показатели качества и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции исследовали по стандартным и специальным методикам. Для определения сдвиговых свойств сыпучих материалов использовали метод кольцевого сдвига с помощью устройства разработанном на кафедре ТХКИ и ОП ОНАПТ. Хлебопекарные свойства мучных композитных смесей исследовали на фаринографе, эсктенсографе и амилографе Брабендера. Микробиологический анализ проводился по стандартным методикам. Аминокислотный состав сырья и изделий определяли на аминокислотном анализаторе ААА-881. Оптимизацию технологических процессов осуществляли экспериментально-статистическим методом.

**Научная новизна полученных результатов.** На основании экспериментальных данных научно обоснована целесообразность использования в технологии затяжного и сахарного печенья мучных композитных смесей на основе зернобобового и масличного сырья.

Проведена предварительная тепловая обработка составляющих композитных смесей, которая обеспечивает разнообразные функционально-технологические свойства и способствует улучшению качества и потребительских свойств затяжного и сахарного печенья.

Изучены закономерности получения устойчивой эмульсии и механизмы влияния жиросодержащих компонентов композитных смесей на процессы приготовления эмульсии и теста, обосновано соотношение составляющих мучных смесей.

Установлены закономерности влияния двух- и трехкомпонентных мучных смесей на вязкостные, упругие, прочностные и адгезионные свойства полуфабрикатов (эмульсии, теста) на отдельных стадиях технологического процесса производства печенья. Обосновано повышение влажности кондитерского теста при внесении в состав смеси компонентов с высокой водопоглотительной способностью. Проведено оптимизацию рецептур и технологических параметров производства затяжного и сахарного печенья на основе двух- и трехкомпонентных мучных смесей.

Новизна технических решений подтверждена двумя декларационными патентами Украины на изобретения.

**Практическая ценность полученных результатов**. На основании научных исследований разработаны технологии мучных кондитерских изделий: сахарного печенья на основе мучной композитной смеси из пшеничной и гречневой муки и муки из семян льна – «Трио», затяжного печенья на основе мучной смеси из пшеничной муки и соевого белкового обогатителя – «Галатея», сахарного печенья с использованием гречневой муки – «Машутка», нормативная документация (ТУ, ТИ, рецептуры) на данные виды изделий. На сахарное печенье «Трио» утверждены технические условия (ТУ У 15.8-00377147.001–2003), проведены медико-биологичес-кие исследования новых видов печенья.

Разработанные технологии новых видов мучных кондитерских изделий прошли экспериментально-промышленную апробацию на предприятиях ЗАО «Одессакондитер», ЗАО ПО «Киев-Конти», Арцизском хлебокомбинате. Готовые изделия одобрены дегустационными комиссиями предприятий.

Новые технологии мучных кондитерских изделий имеют социальный эффект, который состоит в поддержании здоровья населения, расширении ассортимента изделий обогащенных сбалансированным по аминокислотному составу белком, полиненасыщенными жирными кислотами и повышении их пищевой ценности.

**Личный вклад соискателя** заключается в обеспечении методического оформления работы, участии и проведении аналитических и экспериментальных исследований в лабораторных и промышленных условиях, получении научных результатов относительно использования мучных композитных смесей на основе пшеничной муки, гречневых добавок, муки из семени льна и соевого белкового обогатителя в технологии мучных кондитерских изделий. Анализ и обобщение результатов исследований, формулировка выводов, подготовка материалов к публикации проведены с научным руководителем. Совместно с работниками проблемной лаборатории физико-химических исследований ОНАПТ отработаны методики и исследован химический состав компонентов мучных смесей. Разработка нормативной документации на новые виды изделий и внедрение их технологий в производство проведены совместно с сотрудниками ЗАО «Одессакондитер», ЗАО ПО «Киев-Конти». Оценка переваримости белков муки из зернобобового и масличного сырья и печенья на их основе проведена в Селекционно-генетическом институте – Национальном центре сортоизучения и семеноведения.

**Апробация результатов диссертации.** Основные результаты диссертации докладывались и обсуждались на научно-практической конференции «Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв» (Харьков, ХГАТ и ОП,   
15-17 апреля 1999 г.), шестой Международной научно-технической конференции «Проблеми та перспективи створення і впровадження нових ресурсо- та енергоощадних технологій обладнання в галузях харчової і переробної промисловості» (Киев, УГУПТ, 19-21 октября 1999 г.), Международной научно-практической конференции «Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування» (Киев, КНТЭУ, 25-26 октября 2000 г.), ІІІ Международной научно-практической конференции «Хлебопродукты-2000» (Одесса, ОГАПТ, 2000 г.), IV Международной научно-практической конференции «Хлебопродукты-2002» (Одесса, ОГАПТ, 2002 г.), І Международном конгрессе по биотехнологии (Москва, 14-18 октября 2002 г.), І Международной научно-практической конференции «Растительные ресурсы для здоровья человека (возделывание, переработка, маркетинг)» (Москва – Сергиев-Посад, 23-27 сентября 2002 г.), 69 научной конференции молодых ученых, аспирантов и студентов «Розроблення, дослідження і створення продуктів функціонального харчування, обладнання та нових технологій для харчової і переробної промисловості» (Киев, НУПТ, 22-24 апреля 2003 г.), межвузовской научно-практической конференции «Проблеми техніки і технології харчових виробництв» (Полтава, 8-9 апреля 2004 г.), Международной научной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2004» (Болгария, Пловдив, 27-29 октября 2004 г.), 71 научной конференции молодых ученых, аспирантов и студентов «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті» (Киев, НУПТ, 18-19 апреля 2005 г.), Международной научно-практической конференции «Хлебопродукты–2005» (Одесса, ОНАПТ, 2005 г.), на ежегодных научных конференциях профессорско-преподавательского состава ОНАПТ в период с 1999 по 2005 гг.

**Публикации.** По материалам диссертации опубликовано 24 работы, из них 15 – в изданиях по специальности, тезисы 9 докладов конференций, получено два декларационных патента Украины на изобретения.

**ОБЩИЕ ВЫВОДЫ**

1. На основании обобщения теоретического материала и экспериментальных исследований обоснована целесообразность и технологическая возможность улучшения нутриентного состава мучных кондитерских изделий за счет использования мучных композитных смесей из зернобобового и масличного сырья в технологии затяжного и сахарного печенья.

2. Установлены закономерности изменения функциональных, реологических, технологических свойств мучных композитных смесей в зависимости от химического состава, видов и режимов предварительной обработки составляющих смесей. Сформированы двух- и трехкомпонентные смеси для производства разных видов мучных кондитерских изделий.

3. Установлено, что использование рекомендуемого количества жиросодержащих добавок в рецептуре мучных кондитерских изделий улучшает жирнокислотный состав печенья, дает возможность уменьшить в его рецептуре содержание маргарина на 50%. Внесение 13 % муки из семени льна позволяет получить изделия высокого качества и удовлетворить суточную потребность в эссенциальной α-линоленовой (ω-3) жирной кислоте, а использование мучной смеси пшеничной муки и соевого обогатителя в соотношении 55:45 при производстве печенья повышает содержание белка на 12 %, комплиментарно улучшает его состав, повышает аминокислотный скор лизина на 50 % и треонина на 21 % .

4. Обосновано, что мучные композитные смеси на основе гречневых добавок с высокой водопоглотительной способностью целесообразно использовать для производства сахарных сортов печенья при увеличении влажности теста до 18,5 %.

5. Установлено влияние мучных композитных смесей и их структурных компонентов на формирование упругих и пластических свойств теста. Мука из семян льна снижает на 22 % прочностные и на 51 % упругие свойства затяжного теста; мука из нативной гречневой крупы снижает эти показатели затяжного теста на 29 % и 12 % соответственно, а прочность сахарного теста уменьшается на 21 %. Соевый белковый обогатитель повышает структурную прочность клейковины на 18 %, затяжного теста – на 28 %, сахарного – на 44 %.

6. Определен механизм формирования устойчивой эмульсии, разработана программа расчёта технологических параметров получения эмульсии для сахарного теста с учетом ее реологических свойств при использовании жиросодержащих компонентов. Для обеспечения необходимой дисперсности жировых капель эмульсии в пределах 2-5 мкм рекомендовано частоту вращения перемешивающего устройства от 7 до 20 с-1.

7. Оптимизированы технологические параметры, определены стадии внесения и соотношения компонентов в рецептурах затяжного и сахарного печенья. Показано, что в технологии сахарного печенья жиросодержащие компоненты целесообразно вносить на стадии приготовления эмульсии: муку из семени льна полностью, соевый белковый обогатитель – 50 % от предусмотренного рецептурой количества, а остальной в смеси с пшеничной мукой.

8. Установлено, что использование гречневых добавок с низкой водопоглотительной способностью и муки из семени льна при производстве затяжных сортов печенья положительно влияет на качество печенья. При этом, снижение на 41 % упругих свойств теста позволяет предотвратить деформацию тестовых заготовок в случае использования муки с сильной и средней клейковиной.

9. Показано, что внесение в рецептуру сахарного и затяжного печенья мучных композитных смесей улучшает соотношение нутриентов, повышает биологическую ценность белков, увеличивает переваримость мучных кондитерских изделий на 3,4 % и 6,5 % соответственно, положительно влияет на их качество при хранении. Эффективность предложенных технологических решений подтверждена результатами медико-биологических исследований, социальное значение – расширением ассортимента кондитерских изделий оздоровительного назначения.

10. Определены особенности технологических схем производства затяжного и сахарного печенья на основе мучных композитных смесей, позволяющие повысить и стабилизировать качество изделий. Разработаны технологии, рецептуры, нормативная документация на опытные партии новых видов печенья «Галатея», «Машутка», «Ариадна», «Золотая роща», «Соната», «Вкусняшки», «Каприз», «Трио» (ТУ У 15.8-00377147.001–2003), два из которых защищены декларационными патентами на изобретения. Производственная апробация в условиях предприятий ЗАО «Одессакондитер», ЗАО ПО «Киев-Конти» и   
Арцизского хлебокомбината подтвердила дееспособность предложенных технологий.

**Список литературы**

1.  Зубченко А.В. Технология кондитерского производства. – Воронеж: Воронеж. гос. технол. акад., 1999. – 432 с.

2.  Технология кондитерских изделий / Под ред. Г.А. Маршалкина. – М.: Пищ. пром-сть, 1978. – 446 с.

3.  Способ улучшения качества мучных кондитерских изделий: Обзор. информ /С.И. Кнопова, Т.С. Беренштейн, Л.М. Аксенова, М.А. Талейсник // АгроНИИТЭИПП. Сер. «Кондитерская пром-сть». – М., 1988. – № 7. – 28 с.

4.  Николаев Б.А. Измерение структурно-механических свойств пищевых продуктов. – М.: Экономика, 1964. – 224 с.

5.  Вандакурова К.И. Мучные изделия с пшеничной крупкой /К.И. Вандакурова, И.Б. Шарфунова, О.И. Стабровская // Технология продуктов повышенной пищевой ценности: Сб. науч. тр./ Кемеровский технол. ин-т пищевой пром-сти. – Кемерово, 2000. – С.4.

6.  Васькина В.А. Перспективы создания специального сорта муки для затяжного печенья / В.А. Васькина, Л.П. Максе // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшение ассортимента крупы, муки и хлеба:Тез. Всесоюз. науч. конф. – М., 1989. – С. 114-115.

7.  Токарев Л.И. Производство мучных кондитерских изделий: 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Пищ. пром-сть, 1977. – 286 с.

8.  Драгилев А.И. Основы кондитерского производства / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. – М.: Колос, 1999. – 448 с.

9.  Зубченко А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий: Учебник. – 2-е изд., перераб. и доп. – Воронеж: Воронеж. гос. технол. акад., 2001. – 389 с.

10.  Zoulias E. I. Textural properties of low-fat cookies containing carbohydrate- or protein-based fat replacers/ E. I. Zoulias, V. Oreopoulou, С. Tzia // J Food Eng. – 2002. – V. 55, № 4. – Р. 337-342.

11.  Шеламова С.А. Исследование влияния модифицированного растительного масла на свойства клейковины /С.А. Шеламова, К.В. Янышева// Вестник Рос. Акад. сельск. хоз. наук. – 2002. – № 5. – С. 82-85.

12. Brooker, B. The role of fat in biscuits – a strategy for fat reducing products. Biscuit Business (APV Baker) Issue 2. 1998.

13.  Борисенко Е.В  Физико-химические основы производства эмульсий /Е.В Борисенко, Ю.А. Алексеева, С.А. Климова // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2003. – № 2. – С. 14-16.

14.  Литвина Е.В. Функциональные свойства фруктово-овощных порошкообразных полуфабрикатов / Е.В. Литвина, А.Б. Лисицын, Г.О. Магомедов // Хранение и перераб. сельхозсырья. – 2002. – № 6. – С. 44-46.

15.  Аксенова Л.М. Научное обеспечение прогрессивных технологических потоков мучных кондитерских изделий: Автореф. дис…докт. техн. Наук. – М., 1996. – 48 с.

16.  Совершенствование технологических процессов: Обзор. информ. // АгроНИИТЭИПП. Сер. «Кондитерская пром-сть».– М., 1976. – № 3. – 9 с.

17.  Васькина В.А. Научно-практические основы совершенствования производства сахарных и мучных кондитерских изделий: Дис…докт. техн. наук. – М., 1997. – 470 с.

18.  Машкова И.А. Разработка технологии сдобного печенья и пряников из муки ржаной улучшенной: Автореф. дис…канд. техн. наук. – Могилев, 2004. – 24 с.

19.  Оптимизация качества мучных кондитерских изделий // Хлебопечение России. 2001. – № 4. – С. 34-35.

20.  Анникова Т.Ю. Секреты производства мучных кондитерских изделий // Кондитерское производство. – 2002. – № 2. – С.14.

21.  Пат. 97101208 Россия, МПК6 А 21 D 13/08 Состав для производства вафель «Бал» / Каленник И.Я., Казушник А.И., Хатиева М.Г., Величко Т.В. – № 97101208/13; заявл. 27.01.1997; опубл. 27.02.1999.

22.  Перспективы производства отечественных фосфолипидных продуктов и БАД /Е.А. Бутина, И.Н. Бондаренко, А.В. Лобанов, А.П. Ветров // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2003. – № 2. – С. 62-63.

23.  Леонтьева Н.А. Лецитины в производстве вафельных изделий // Кондит. производство. – 2002. – № 3. – С. 32-33.

24.  Вила Х. Лецитин в выпечке //Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2002. – № 1. – С. 15.

25.   Кочеткова А.А. Пищевые эмульсии и эмульгаторы: некоторые научные обобщения и практические подробности // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2002. – № 2. – С. 8-13.

26.  Пат 28860 Україна, МПК6 А 21 D 13/08 Способ производства затяжного печенья. Спосіб виробництва затяжного печива / Л. І. Карнаушенко, А.К.Дьяконова, О.В. Василевич. – № 97105060; заявл. 08.06.1998; опубл. 16.10.2000.

27.  Галицкая Е.Л. Формирование потребительских свойств и исследование качества бисквитных изделий длительного срока хранения: Автореф. дис...канд. техн. наук. – СПб., 2003. – 16 с.

28.   Гридина С.Б. Изучение свойств соевой обезжиренной муки /С.Б. Гридина, Е.А. Романова// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2002. – № 3. – С. 61-63.

29.  Туманова А.Е. Применение пищевых волокон при производстве печенья в потоке // Хлебопек. и кондитер. пр-во. – 2003. – № 5. – С. 6-7.

30.  ПАТ. 6228403. США МПК7 А 21 D 4/00 Shelf stable brownie batter article and method of preparation /General Mills, Inc., Narayanaswamy Venkatachalam, Kreisman Linda R., Langer Jams E., Tobelmann David W. – № 09/322208; заявл. 28.05.99; опубл. 08.05.01

31.  Пат. 2176884 Россия, МПК7 А 23 D 7100, 71015 Эмульсия для кондитерских изделий / А.И. Дружинин. – № 72001105886113; заявл. 05.03.2001; опубл. 20.12.2001.

32.  Корецкая И.Л. Мучные кондитерские изделия с пектинсодержащими биологически активными добавками /И.Л. Корецкая, И.А. Крапивницкая, Е.В. Кушнир// Функциональные продукты питания: Тез. докл. Междунар. конф. – Краснодар: КубГАУ, 2001. – С. 172-173.

33.  Влияние компонентов эмульсии на прочность вафельного листа./В.А. Васькина, М.С. Букреев, Е.А. Семенов, И.Л. Брюшков // Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2003. – № 8. – С. 85-87.

34.  Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия / Мэнли Д.; пер. с англ. В.Е. Ашкинази; науч. ред. И.В. Матвеева. – СПб.: Профессия, 2003. – 558 с., ил.

35.  Потребительские свойства мучных кондитерских изделий, обогащенных функциональными ингредиентами /Т.М. Духу, А.А. Кочеткова, Л.Г. Ипатова, В.П. Изосимов// Пищевая пром-сть. – 2003. – № 5. – С. 18-20.

36.  Козлов В.Г. Приготовление сахарного теста на основе смешения сырья в разреженных потоках: Автореф. дис...канд. техн. Наук. – Киев, 1991. – 17 с.

37.  Производство затяжного печенья и крекера: Обзор. информ. //АгроНИИТЭИПП. Сер. «Кондитерская пром-сть».– М., 1988. – № 5. – 26 с.

38.  Рублева В.В. Применение пиросульфита натрия в производстве затяжного печенья/ В.В. Рублева, Л.А. Аникинко // Хлебопродукты. – 1989. – № 1. – С. 19-21.

39.  Горячев В.Н. Приготовление затяжного печенья// Хлебопродукты. – 2000. – № 12. – С. 18.

40.  Острик А.С. Использование натрадиционного сырья в кондитерской промышленности/ А.С. Острик, А.Н. Дорохович, Н.В Мироненко. – К.:Урожай, 1989. – 112 с.

41.  Дьяконова Э.В. Новое в технологии мучных кондитерских изделий//Сб. науч. материал. – М.:АгроНИИТЭИПП, 1999. – С.73-80.

42.  Комплексно обогащенный бисквит /Т.В. Санина, С.И. Лукина, И.В. Черемушкина, Е.И. Пономарева// Кондитерское производство. – 2003. – № 2. – С. 16-17.

43. Кнопова С.И. Продукты переработки сои в производстве пряников / С.И. Кнопова, Н.С. Конотоп, Е.Л. Долгова // Кондитерское производство. – 2002. – № 4. – С. 48.

44. Подобедов А.В. Уникальные свойства продуктов питания с соевыми белковыми компонентами// Аграрная наука. – 1999. – № 3. – С. 22-24.

45.  Соя в кондитерском производстве /С.Б. Иваницкий, В.Г. Лобанов, С.В. Назаренко// Пищевая пром-сть – 1998. – № 3. – С. 38-39.

46.   Овчинникова А.С. Применение белоксодержащего сырья в производстве кондитерский изделий/ А.С. Овчинникова, Е.В. Агеева// АгроНИИТЭИПП. Пищ. пром-сть. Инф. сборник. – М., 1991. – № 10. – 21 с.

47.  Петченко В.И. Мучные кондитерские изделия зарубежных стран /В.И. Петченко, Г.К. Сураничева, Б.Т. Сарбаев//Пища. Экология. Качество: Сб. мат. Междунар. науч.-практ. конф. – Новосибирск: Изд-во СО РАСХН. – 2002. – С.75-76.

48. Калашникова С.В. Применение сои в производстве мучных кондитерских изделий /С.В. Калашникова, Е.Е. Курчаева // Вестник Российской академии с.-х. наук. – 2003. – № 2. – С. 86-87.

49.  Влияние продуктов переработки сои на качество мучных кондитерских изделий / И.Б. Красина, И.И. Уварова, Ю.А. Бочалова, Н.А. Коваленко//Межвуз. сб. науч. тр.: Технология и оборудование пищевой промышленности /Кубан. гос. технол. университет. – Краснодар: Изд-во КубГТУ, 1998. – С. 77-81.

50.  Physicochemical and sensory properties of corn tortillas made from nixtamalized corn flour fortified with spent soymilk residue (okara)/Waliszewski K.N., Pardio V., Carreon E.J.,//Food Sci. – 2002. – V. 67, № 8. – P. 3194-3197.

51.  Іоргачова К.Г. Використання сухої соєвої окари в технології борошняних кондитерських виробів/ К.Г. Іоргачова, І.В. Осадчук, В.Ю. Толстих //Зб. наук. пр. / ОДАХТ. Вип. 21. – Одеса, 2001. – С. 222- 225.

52. Туманова А.Е. Продукты переработки сои при производстве печенья //Хлебопекарное и кондитерское производство. – 2002. – №4. – С.7.

53.  ПАТ. 2173050. Россия МПК7 А 21 D 13/08 Состав для приготовления мучных кондитерских изделий/Г.О. Магомедов, В.Г. Лобосов, Л.Е. Старчевская, Н.Т. Колимбет, Н.М. Дерканосова, Л.Л. Карлова, Е.В. Шакалова. – № 99123867/13; заявл. 15.11.99; опубл. 10.09.01.

54.  Буянова И.В. Компонентный состав, функционально-технологические свойства и пищевая ценность осадка соевого молока – окары/И.В. Буянова, В.А Зиновьева // Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2002. – № 2. – С. 62-64.

55.  Иоргачева Е.Г. Научные основы технологий кондитерских изделий с использованием функциональных растительных добавок: Дис…докт. техн. наук. – Одесса, 2004. – 384 с.

56.  Effect of lipid extraction process on performance of texturized soy flour added wheat bread/Ryan K.J., Homco-Ryan C.L., Jenson J., Robbins K.L., Prestat C., Brewer M.S.//Food Sci. – 2002. – V. 67, № 6. – P. 2385-2390.

57.  Скобельская З.Г. Совершенствование технологии производства пряников/ З.Г. Скобельская, А.В. Быстров, Е.В. Гунар// Хлебопечение России. – 2001. – № 4. – С. 32-33.

58.  Быстрова Т.В. Использование соевого молочного концентрата в производстве мучных кондитерских изделий /Т.В. Быстрова, Е.Л. Солдатова, Н.А. Щербакова // Прогрессирование экологично безопасных технологий хранения и комплексная переработка сельхозпродукции для создания продуктов питания повышенной пищевой и биологической ценности: Тез. докл Всерос. науч.-техн. конф. – Углич. – 1996. – Ч.1. – С. 75.

59.  Кнопова С.И. Продукты переработки сои и жирнокислотный состав липидов пряников /С.И. Кнопова, Н.С. Конотоп, Е.Л. Долгова // Кондитерское производство. – 2003.– № 2. – С. 19.

60.  Лашук В.Н. Обоснование использования соевых добавок в производстве пряников /В.Н. Лашук, Е.Р. Адикаева // Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в 21 веке: Тез. докл. Междунар. симп. – Владивосток: Изд-во ДВГАЭУ. – 2000. – С. 301-303.

61.  Пат. 2215414 Россия, МПК7 А 21 D 13/08 Состав для приготовления печенья/ А.И. Дружинин. – № 2002101718/13; заявл. 17.01.2002; опубл. 10.11.2003.

62.  Борошно з бобових культур / В. Юрчак, Є. Ковалевська, В. Манк, Т. Євсеєнко // Зерно і хліб. – 2001. – № 4. – С. 26-27.

63.  Аникеева Н.В. Пряник «Нутовый» – диетический продукт // Кондитерское производство. – 2003. – № 2. – С. 18.

64. Developing biscuit suitable for supplementary foods from green gram dal / R Devi, V.S. Zarver, A.B. Arya, S.S. Deshmukh.// J. Maharashtra Agr. Univ. – 1997. – V. 22, № 2. – С. 240-242.

65.  Кичаева Т.Г. Использование фасоли при производстве пряников /Т.Г. Кичаева, И.Б. Шарфунова, Н.Н. Летун // Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов. – 2002. – № 5. – С. 9.

66.  ПАТ. 44864. Україна МПК6 21 D 13/08 Склад суміші для виготовлення печива/Ю.Д. Шаповалов. – № 99031643; заявл. 24.03.99; опубл. 15.03.02.

67.  Дерканосова Н.М. Пути улучшения качества мучных кондитерских изделий / Н.М. Дерканосова, Л.Л. Карлова// Материалы 37-й Отчетной науч. конф. – Воронеж: Изд-во ВГТА. – 1999. – С.87.

68.  Пащенко Л.П. Применение чечевичной муки для активации прессованных хлебопекарных дрожжей /Л.П. Пащенко, И.М. Жаркова// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2003. – № 10. – С. 77-79.

69.  Саломатин А.Д. Применение белка люпина в производстве пищевых продуктов/ А.Д. Саломатин, Л.Ф. Теречик//Пищевая пром-сть. – 1999. – № 7. – С. 38-39.

70.  Совершенствование рецептуры и технологии производства бисквитного полуфабриката/Т.И. Пискун, О.В. Королева, Л.Е. Ищенко, И.П. Федорова//Техника и технология пищевых производств: Тез. докл. Междунар. науч.-техн. конф. – Могилев: Изд-во Могилев. технол. ин-т. – 2000. – С. 46.

71.  Кононенко В.В. Белковые композиты из дифференцированных фракций зерновых культур/ В.В. Кононенко, В.В. Колпакова, Л.Н. Крикунова // Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2002. – № 11. – С. 63-67.

72.  Губаненко Г.А. Применение кедрового шрота при производстве мучных кондитерских изделий /Г.А. Губаненко, Л.П. Рубчевская//Химия природных соединений: Сб. стат. Междунар. науч.-техн. конф. – М.: Изд-во РХТУ. – 2000. – С.51-52.

73.   Полякова Н.В. Совершенствование мучных кондитерских изделий с использованием пшеничных отрубей / Н.В. Полякова, И.А. Сычова// Торгово-экономические проблемы регионального бизнес-пространства: Сб. мат. Междунар. науч.-практ. конференции. – Т. 2. – Челябинск: Изд-во ЮурГУ. – 2003. – С. 192-193.

74.  ПАТ. 2134975. Россия МПК6 А 21 D 13/08 Состав для приготовления сахарного печенья «Любава»/ Г.Г. Сафонов, О.Е. Павловская, Б.М. Эйнгор, И.И. Соэ. – № 98109089/13; заявл. 12.05.98; опубл. 27.08.99, Бюл. № 24.

75.  ПАТ. 2164070. Россия МПК7 А 21 D 13/08 Состав для приготовления сахарного печенья / Е.А. Шнейдер, А.А. Юмашкина, Л.В. Козельская, Т.Я. Овсянникова, Н.А. Базылева. – № 99102946/13; заявл. 12.02.99; опубл. 20.03.01.

76.  Разработка мучных кондитерских изделий, обогащенных пищевыми волокнами /В.М. Кудинова, Г.И. Назимова, Т.В. Рензяева, О.Л. Кутакова// Переработка сельскохозяйственного сырья: Тез. науч. работ. – Кемерово. – 1999. – С.66.

77.  Белок из пшеничных отрубей. IV. Биологическая, пищевая ценность, функциональные свойства и направления использования в пищевых производствах / В.В. Колпакова, А.П. Нечаев, С.М. Севериненко, И.В. Мартынова // Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2000. – № 2. – С. 38-42.

78.   Медведев Г.М. Экструдированные крекеры повышенной белковой ценности / Г.М. Медведев, С.Б. Рахимов// Кондитерское производство. – 2003. – № 3. – С. 30-31.

79.  Дорохович В. Разработка и оптимизация рецептур на мучные кондитерские изделия повышенной биологической ценности //Хлебопродукты. – 2000. – № 12. – С. 8-10.

80.  Василевич О.В. Розробка технології борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності: Автореф. дис...канд. техн. наук. – Одеса, 1998. – 18 с.

81.  Шевелева Г.П.Разработка технологии и рецептуры заварного полуфабриката с использованием пше­ничных зародышевых хлопьев / Г.П. Шевелева, В.А. Волкова // Новые технологии в научных исследованиях и образовании: Тез. докл. Всеросс. науч.-практ. конф. – Кемерово: Изд-во Кемер. технол. ин-та пищ. пром-сти. – 2001. – С. 85-86.

82.  Соловьева М.И. Разработка технологии мучных кондитерских изделий с применением сухой клейковины: Дис…канд. техн. наук. – Москва, 1996. – 142 с.

83.  Матвеева И.В. Микроингредиенты и качество хлеба //Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2000. – № 1. – С. 28-31.

84.  Дубцова Г.Н. Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с сухой клейковиной//Техника и технология пищевых производств: Тез. докл. 2 Междунар. науч.-техн. конф. – Могилев: Изд-во Могилев. технол. ин-т. – 2000. – С.11-12.

85.  Bojat S. Mogućnosti poboljšanja kvaliteta peciva od lisnatog testa/Bojat S., Vukobratović R.//Zito-hleb. – 1998. – V. 25, № 2-3. – Р. 37-47.

86.  Tiefenbacher K. Nicht immer aus Weizenmehl//ZSW: Zuker- und Susswaren Wirt. – 1999. – V. 52, № 12. – Р.466-467.

87.  Берлогин В.И. Функциональные свойства натуральной текстурированной муки из зерновых и зернобобовых культур и ее применение в производстве продуктов питания// Пищевые ингредиенты. – 2002. – № 1. – С. 18.

88.  ПАТ. 2759251. Франция МПК6 А 21 D 2/18, А 21 D 13/00. 8/00 Produit alimentaire à base de farine sans gluten et son procédé de fabrikation/Woestelandt Yves. – № 9701443; заявл. 07.02.97; опубл. 14.08.98.

89.  Магомедов Г.О. Производство и исследование полуфабрикатов экструдирования из нешелушенных зерновых культур /Г.О. Магомедов, А.Ф. Брехов, А.Я. Олейникова, Б.А. Фалькович, О.А. Сергеева //Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2003. – № 2. – С. 54-57.

90.  Прокопец А.С. Производство мучных кондитерских изделий с добавками просяной муки /А.С. Прокопец, И.И. Уварова//Технология и оборудование пищевой промышленности: Сб. науч. тр.– Краснодар: Изд-во КубГТУ, – 1998. – С. 81-84, 103.

91.  Чорна Н.В. Технологія бісквітних напівфабрикатів з використанням соргового борошна: Автореф. дис...канд. техн. наук. – Харків, 1998. – 17 с.

92.  Estudio de las propiedades fisico-quimicfs y reologicas de las mezclas de harina trigo/sorgo. /Hernándes Luna Luis Miguel, Jova Salgano Marilin//Alimentaria: Revista de technologia e higiene de los alimentos. – 2001. – V. 38, № 321. – Р. 97-101.

93.  ПАТ. 52988. Україна МПК7 А 21 D 13/00 Булочка дріжджова з мікронізованим зерном проса або мікронізованим насінням льону / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, І.Ю. Антонюк. – № 2002010484; заявл 18.01.2002; опубл. 15.01.2003.

94.  Процессы, происходящие при хранении мучных изделий./ А.Д. Тошев, А.С. Ратушный, Е.И. Иванникова// Товароведение, технология и биотехнология пищевых продуктов: Сб. стат. – М.: Изд-во МГУС, 2002. – С.58-60.

95.  Ратушный А.С. Солод и перспективы его использования в производстве мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий/ А.С. Ратушный, А.Д. Тошев// Сб. статтей/Рос. хим.-технол. унив-т. – М., 2001. – С.42-45.

96.  Солодовые экстракты – новый вид сырья для хлебобулочных изделий и пряников/Л.И. Кузнецова, Н.Д. Синявская, Е.П. Шилкина, Г.В. Мельникова, О.В. Соколов//Хлебопечение России. – 2002. – № 4 – С.23-25.

97.  Тошев А.Д. Влияние муки белого солода на свойства основных компонентов теста (клейковины и крахмала)/А.Д. Трошев, А.С. Ратушный//Химия природных соединений: Сб. стат. Междунар. науч.-техн. конф. – М.: Изд-во РХТУ. – 2001. – С.38-42.

98.  Полякова Н.В. Влияние солода в производстве изделий из бисквитного теста /Н.В. Полякова, А.Д. Трошев//Химия природных соединений: Сб. стат. Междунар. науч.-техн. конф. – М.: Изд-во РХТУ. – 2001. – С.45-46.

99.  Тошев А.Д. Производство мучных изделий для организации здорового питания /А.Д. Тошев, А.С. Ратушный, Е.И. Иванникова // Товароведение, технология и биотехнология пищевых продуктов: Сб. стат. – М.: Изд-во РХТУ, – 2002. – С. 54-57.

100.  Колесніченко С.Л. Шляхи підвищення ефективності використання побічних продуктів крупозаводів// Зернові продукти і комбікорми. – 2001. – № 2. – С. 38-39.

101.  Чудік Ю.В. Удосконалення технології бісквітних і пісочних напівфабрикатів на основі ячмінного борошна: Автореф. дис...канд. техн. наук. – Київ, 2002. – 20 с.

102.  Дремучева Г.Ф. Ингредиенты фирмы “Ароматик” для бисквитной продукции /Г.Ф. Дремучева, Е.Ю. Кононкова // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2003. – № 2. – С. 67-72.

103.  ПАТ. 2169811. Канада МПК6 А 21 D 8\02, А 21 D 13\00/Method of marking bread products without using shortening and/or oils/Alexander Donald J. – № 2169811; заявл. 19.02.96; опубл. 22.12.98.

104.  Сахарное печенье из тритикалевой муки /Т. Тертычная, Н. Мироненко, Н. Дерканосова// Хлебопродукты. – 2003. – № 7. – С. 32-33.

105.  Тертычная Т.Н. Рациональные аспекты применения тритикале в производстве мучных кондитерских изделий /Т.Н. Тертычная, Н.М. Дерканосова// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2000. – № 8. – С. 30-33.

106.  Кондратенко Р.Г. Мука тритикалевая кондитерская /Р.Г. Кондратенко, Е.Н. Урбанчик, А.Л. Гутько // Хранение и переработка зерна. – 2003. – № 7. –   
С. 50-51.

107.  Тертычная Т.Н. Использование тритикале в производстве диетического печенья/ Т.Н. Тертычная, О.С. Черных, Н.М. Дерканосова// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2001. – № 2. – С. 48-54.

108.  Кондратенко Р.Г. Разработка технологий и ассортимента мучных кондитерских изделий из тритикалевой муки: Автореф. дис…канд. техн. наук. – М., 2000. – 25 с.

109.  Заявка 98120733/13. Россия МПК7 А 21 D 13/08 Состав для производства мучных кондитерских изделий/Э.А. Свидерский, В.А. Васькина, И.А. Машкова и др. – № 98120733/13; заявл. 04.11.98; опубл. 20.09.00.

110.  Васькина В.А. Производство печенья из ржаной муки/ В.А. Васькина, И.А. Машкова, Л.А. Касьянов// Хлебопечение России. – 2001. – № 5. – С. 29.

111.  Васькина В.А. Компоненты рецептуры мучных кондитерских изделий и амилолитическая способность муки ржаной улучшенной / В.А. Васькина, И.А. Машкова, Т.В. Прохорова// Кондитерское производство. – 2001. – № 2. –   
С. 26-27.

112.  Кондакова И.А. Новые виды кондитерских изделий// Пищевая пром-сть. – 1993. – № 3-4. – С. 8-9.

113.  Оптимизация потребительских свойств мучных концентратов с использованием нетрадиционного белоксодержащего сырья /Л.А. Самофалова, Н.В. Притульская, Т.Н. Иванова, З.П. Подкопаева// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2003. – № 6. – С. 62-65.

114.  Кушнерук Л.А. Применение продуктов ферментативного гидролиза ржаной экструдированной муки в производстве мучных кондитерских изделий: Автореф. дис…канд. техн. наук. – М., 2001. – 25 с.

115.  Логинова Л.В. Применение сахаросодержащих продуктов из ржи при производстве пряников /Л.В. Логинова, И.С. Шуб, О.М. Антошина// Индустрия продуктов здорового питания – 3 тысячелетие: человек, наука, технология, экономика: Тез. докл. Междунар. науч.-практ. конф. – М., 1999. – Ч. 1. – С. 174-175.

116.  Рис без риска //Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2001. – № 2. – С. 49.

117.  Nippon shokuhin kagaku kogaku kaishi / Fujii Keiko, Takahashi Sadayuki, Kinouchi Rumiko // J. Jap. Soc. Food Sci. and Technol. – 2000. – V. 47, № 5. – Р. 363-368.

118.  Volatile flavor components of Rais cakes/Butteri Ron G., Orts William J., Takeoka Gari R., nam Youngla//J. Agr. And Food Chem. – 1999. – V 47, № 10 – P. 4353-4356.

119.  Дубцов Г.Г. Научные основы технологии мучных изделий для профилактического и лечебного (диетического) питания: Автореф. дис…докт. техн. наук. – М., 1996. – 59 с.

120.  Кузнецова Л.И. Научные основы разработки безглютеновых смесей/ Л.И. Кузнецова, Г.В. Мельникова, Н.Д. Синявская// Хлебопечение России. – 2001. – № 3. – С. 30-31.

121.  Красина И.Б. Современные технологии переработки углеводсодержащего сырья для производства кондитерских изделий / И.Б. Красина, Ю.Ф. Росляков, Н.В.Ходус // Наука-техника-технологии на рубеже третьего тысячелетия: Тез. докл. Междунар. науч.-практ. конф. – Находка: Изд-во Инс-та технол. и бизнеса. – 2001. – С. 62.

122.  Eingenschafter und Verwendungsmöglichkeisten von Glucoce – Sirupen bei Feinen Backwaren Hanneforth U. Getreide Mehl und Brot. – 2000. – V. 54, № 2. – C. 121-125.

123.  Санина Т.В. Влияние дозировки гречневой муки на качество ржано-пшеничного теста и хлеба/ Т.В. Санина, Е.И Пономарева, В.А. Дятлов// Сб. мат. 39 Отчетной науч. конф. Воронежской гос. технол. акад. – Воронеж: Изд-во ВГТА. –2001. – С. 34-35.

124.  Skore D. Influence buckwheat flour to wheat dough properties/ D. Skore, D. Kunkulberga, D. Karklina// Техника и технология пищевых производств: Тез. докл. Междунар. науч.-техн. конф. – Могилев. – 2000. – С. 28-29.

125.  ПАТ. 2138953. Россия МПК6 А 21 D 13/08 Печенье «Гречишное» /Н.Е. Павленко. – № 98117471/13; заявл. 21.09.98, опубл. 10.10.99. Бюл. № 28.

126.  Гречневая мука как основа для хлебопекарного улучшителя / Е.С. Смертина, О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко, А.С. Кастусик// Пища. Экология. Человек.: Тез. докл. Междунар. науч.-технич. конф. – М., 2001. – С. 146.

127.  Раціональне харчування: Довідник / За ред. Г.У. Столмакової, У.О. Мартинюка – Львів: Світ, 1990. − 87с.

128. La Bretagne at ses splendeurs en patissieries de consorves // ABCD. – №12, 13. − P. 21-23.

129.  Силагадзе М.А. Применение местного сырья в производстве затяжного печенья /М.А. Силагадзе, А.В. Клпиани// Хлебопекарная и кондитерская пром-сть. – 1987. – № 12. – С. 27-29.

130.  Пат. 11274 С1 Україна МКИ5 А 21D13/08 Склад для приготування пряників «Придунайських» /М.І. Мануйлов, А.Ф. Чмельов, Г.А. Шевченко, В.П. Магдік, В.П. Гродеско. – № 5018508/SU; заявл. 18.12.91; опубл. 25.12.96, Бюл. № 4.

131. Хоменко В. Шрот, олія і ліки із зародків кукурудзи /В. Хоменко, В. Марсян// Зерно і хліб. – 2003. – № 1. – С. 32.

132.  ПАТ. 2341306. Великобритания МПК7 А 21 D 10/04 Soci des Produits Nestlé SA/Conti Claudia, Moppett Garri Dean. – № 9819564/7; заявл. 08.09.98; опубл. 15.03.00.

133.  Saftige Kuchen, knusprige Snacks//ZSW: Zuker- und Susswaren Wirt. – 2000. – V. 53, № 9. – Р.248-250.

134.  Карнаушенко Л.И. Кукурузная белковая паста в производстве мучных кондитерских изделий /Л.И. Карнаушенко, А.Д. Чмырь, Л.Ю. Исарова и др.// Изв. вузов. Пищевые технологии. – 1986. – № 5. – С. 68-70.

135.  Писковец В.В. Разработка технологий мучных кондитерских изделий с применением амарантовой муки: Автореф. дис…канд. техн. наук. – М., 1995. – 25 с.

136.  Уварова И.И. Применение продуктов влажностнотермической обработки семян амаранта в производстве заварных пряников/И.И. Уварова, Н.А, Шмалько, Н.Н. Латкина//Низкотемпературные и пищевые технологии в 21 веке: Междунар. науч.-техн. конф. – СПб.: Изд-во СПбГУНиПТ. – 2001. – С. 434.

137.  ПАТ. 2195112. Россия МПК7 А 21 D 2/36 Способ производства хлеба /Ю.Ф. Росляков, Л.К. Бочкова, Н.А. Шмалько и др. – № 2001111998/13; заявл. 07.05.01, опубл. 27.12.02.

138.  Пащенко Л. Экологически чистые белоксодержащие добавки/ Л. Пащенко, И. Тареева// Консервирование пищевых продуктов с применением искусственного холода и других физико-химических средств: Межвуз. сб. науч. тр. – СПб, – 1997. – С. 63-65.

139.  Extrusion cooking process for amaranth Chavel-jauregui /M.E. Silva, A.G. // J. Agr. And Food Chem. – 1999. – № 6. – Р. 1009-1015.

140.  Іоргачова К.Г. Борошняні кондитерські вироби з продуктами переробки амаранту// Зб. наук. праць/Од. нац. акад. харч. технол. Вип. 19. – Одеса, 1999. – С. 62-65.

141.  Дейниченко Г.В. Совершенствование технологии хлебобулочных изделий с использованием амаранта багряного /Г.В. Дейниченко, В.А. Гницевич// Хлебопечение России. – 2000. – № 5. – С. 23-25.

142.  Пучкова В.Ф. Использование нетрадиционного сырья в технологии мучных изделий /В.Ф. Пучкова, Е.И. Иванникова, А.С. Крымов// Товароведение, технология и биотехнология пищевых продуктов: Сб. стат. – М.: Изд-во МГУС. – 2002. – С. 29-30.

143.  ПАТ. 2137376. Россия МПК6 А 21 D 13/08 Состав для получения печенья «Овсяное» /Г.Г. Русакова. – № 98108837/13; заявл. 30.04.98; опубл. 20.09.99, Бюл. № 26.

144.  Spouts from different cereals in human nutrition/Šarić M., Filipović N., Konc N.//Техника и технология пищевых производств: Тез. докл. Междунар. науч.-техн. конф. – Могилев: Изд. Могилев. технол. ин-т. – 2000. – С. 30.

145.  Влияние некоторых продуктов на срок хранения сухих завтраков/ Н.Г. Миронова, В.Н. Ковбаса, Е.В. Кобылинская, Б.И. Хиврич// Изв. вузов. Пищевая технология. – 1998. – № 2-3. – С. 29-31.

146.  Пат. 21623А Україна МКИ6 А 21 D 13/00. Спосіб приготування тіста сирцю / В.М. Липяцький, Г.С. Скрипниченко. – № 97031241; заявл. 19.03.97; опубл. 30.04.98, Бюл. № 2.

147.  ПАТ. 6149961 США МПК7 A 21 D 9/007 Fat substitute formulation and methods for utilizing same/ W.K. Kellogg Inst., J. Kepplinger, B. Guthrie. – № 09/197054; заявл. 20.11.1998; опубл. 21.11.2000.

148.  ПАТ. 6156372 США МПК7 А 23 L 1/36 Peanut biscuits and crumbs and method of marking/ Yameogo Marc-Henri – № 09/277546; заявл. 29.03.99; опубл. 05.12.00.

149.  Пат. 45461 Україна МПК6 А 23 G 3/00. Спосіб виготовлення кондитерських виробів на основі ядер насіння соняшника /І.М. Радкевич, Б.В. Дубовий, І.А. Ханик. – № 98127001; заявл. 29.12.98; опубл. 15.04.02.

150.  ПАТ. 2168918. Россия МПК7 А 23 L 1/36 Способ получения орехоподобной массы из растительного сырья/ В.И. Мартовщук, Т.Ю. Шапкун, Е.В. Мартовщук, Ю.А. Кирьянова. – № 98120848/13; заявл. 23.11.98; опубл. 20.06.01.

151.  Gupta M. Characteristics of cookies and muffins supplemented with full fat sunflower grits/M. Gupta, U. Mehta, J. Sangha// Journal of Food Science and Technol. Mysore. – 1996. – V. 33, № 6. – С. 513-515.

152.  Использование отечественных разработок для расширения ассортимента мучных кондитерских изделий //АгроНИИТЭИПП. Справка. – М., 1994. – 18 с.

153.  Повышение биологической ценности мучных кондитерских изделий / Н.А. Бугаец, М.А. Амин Альван, З.Т. Бухтоярова и др.//Изв. вузов. Пищ. технол. – 2001. – № 4. – С.42-43.

154.  Белковые продукты в рецептурах сладких блюд /О.А. Корнеева, М.А. Амин Альван, З.Т. Бухтоярова и др.//Изв. вузов. Пищ. технол. – 2001. – № 5-6. – С.46-48.

155.  ПАТ. 2164069. Россия МПК7 А 21 D 13/08 Состав для приготовления сахарного печенья/ Е.А. Шнейдер, А.А. Юмашкина, Л.В. Козельская и др. – № 99102757/13; заявл. 12.02.99; опубл. 20.03.01.

156.  ПАТ. 2136162 Россия МКИ6 А 21 D 13/08 Состав для приготовления сахарного печенья «Золушка» / Г.Г. Сафонов, О.Е. Павловская, Б.М. Эйнгор, И.И. Соэ. – № 98109208/13; заявл. 12.05.98; опубл. 10.09.99, Бюл. № 25.

157.  ПАТ. 2140158 Россия МПК6 А 21 D 13/08 Состав для производства крекера «Сезам» / В.Н. Иванов, А.С. Авдеев, Г.А. Афанасьева и др. – № 98111720/20; заявл. 17.06.98; опубл. 27.10.99, Бюл. № 30.

158.  Сашофалова А.А. Перспективы использования для пищевых целей семян технических культур //Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 1997. – № 12. – С. 42-43.

159.  Хорунжа Л. Рецептури пряників і майонезу з новими біодобавками /Л. Хорунжа, Н. Головач// Харчова і переробна пром-сть. – 1998. – № 10. – С. 22.

160.  Рафинация тыквенного масла с использованием отбельных земель /В.Н. Дыкань, Л.А. Рыльская, Т.В. Фрампольская, Е.В. Щербакова // Функциональные продукты питания: Тез. докл. Междунар. конф. – Краснодар: КубГАУ. – 2001. – С. 97.

161.  Черных И.А. Формирование и оценка потребительских свойств сахарного печенья, обогащенного липидсодержащими БАД: Автореф. дис…канд. техн. наук. – Краснодар, 2003. – 26 с.

162.  Пат. 25682А Україна МКИ6 А 23 L 1/10; А 61 К 35/78. Склад профілактично-лікувальної харчової добавки і спосіб її приготування / М.В. Гришин, В.С. Гришина. – № 97084151; заявл. 30.10.98; опубл. 25.12.98, Бюл. № 6.

163.  ПАТ. 2171587 Россия МКИ7 А 23 D 9/00 Льняное масло и способ его производства / В.И. Ходырев, В.П. Козлов. – № 2000115022/13; заявл. 15.06.2000; опубл. 10.08.2001, Бюл. № 25.

164.  Лапина Г.П. Нетрадиционный источник крахмала и крахмалосодержащих веществ // Крахмал и крахмалосодержащие источники – структура, свойства и новые технологии: Тез. докл. Междунар. конф. – М., 2001. – С. 172.

165.  Капрельянц Л.В. Биохимическая характеристика липидов семян льна как компонентов функциональных продуктов питания /Л.В. Капрельянц, Н.А. Швец //Зернові продукти і комбікорми. – 2002. – № 1. – С. 17-19.

166.  Шематонов Д.В. Реологические свойства низкокалорийных майонезных эмульсий с использованием льняного пищевого масла // Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2002. – № 11. – С. 37-38.

167.  Laneno seme u proizvodnji specijalnih vrsta hleba i peciva/ S. Bojat, R. Vukotratovic, O. Simurina, E. Monorov// Zito – hleb. – 2000. – V. 27,№ 6. – С. 183-193.

168.  Льняное семя и пищевая ценность хлебобулочных изделий /С. Краус, Л. Акжигитова, В. Иунихина, Е. Люнина// Хлебопродукты. – 2003. – № 9. – С. 28-29.

169.  ПАТ. 2144770 Россия МПК6 А 21 D 13/08 Состав для производства крекера /В.Н. Иванов, А.С. Авдеев, Г.А. Афанасьева и др. – № 98111576/13; заявл. 17.06.98; опубл. 27.01.00, Бюл. № 3.

170.  ПАТ. 2164752 Россия МПК7 А 21 D 13/08 Способ производства крекера /В.К. Сомов, Е.В. Соколова, Г.А. Читанава. – № 99114614/13; заявл. 09.07.99; опубл. 10.04.01.

171.  Изучение состава галет для обоснования сохранности их качества /Л.Е. Скокан, Н.Б. Кондратьев, С.И. Кнопова и др.// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2001. – № 7. – С. 38-40.

172.  Исследование изменений качества галет методом «ускоренного старения» /Л.М. Аксенова, Л.Е. Скокан, Н.Б. Кондратьев, А.П. Нечаев// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2002. – № 4. – С. 6-8.

173.  Пащенко Л.П. Некоторые показатели липид-белковых комплексов из растительного сырья /Л.П. Пащенко, В.А. Назинцева, С.И. Кузьмина// Изв. вузов. Пищевая технология. – 1996. – № 5-6. – С. 15-16.

174.  Цыганова Т.Б. Новый вид сырья в технологии мучных продуктов лечебно-профилактического назначения /Т.Б. Цыганова, Н.С. Конотоп// Хлебопечение России. – 2000. – № 6. – С. 23.

175.  Конотоп Н.С. Соевая добавка в лечебно-профилактическом питании //Кондитерское производство. – 2001. – № 2. – С. 13.

176.  Новые подходы к разработке функциональных продуктов питания и биологически активных добавок к пище //Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2002. – № 1. – С. 52-54.

177.  ПАТ. 5908655. США МПК6 А 23 D 9/00 Shortening system, products therewith, and methods for making and using the same/Doucet Jim. – № 08/955214; заявл. 21.10.97; опубл. 01.06.99.

178.  Дремучева Г. Жировые продукты для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий // Хлебопродукты. – 2002. – № 8. – С. 18-21.

179.  Новый отечественный жир для кондитерских изделий /З.Г. Скобельская, Т.С. Вайншенкер, О.В. Завернихина и др.// Кондитерское производство. – 2002. – № 3. – С. 28-29.

180.  Выпечка печенья, приготовленного на растительных гидрированных жирах /В.И. Маклюков, З.Г. Скобельская, Е.Н. Рогозкин и др.//Хлебопечение России. – 2001. – № 2. – С. 23-24.

181.  Милявская Т.С. Прогрессивная технология печенья на растительном жире /Т.С. Милявская, З.Г. Скобельская //Техника и технология пищевых производств: Тез. докл. Междунар. науч.-техн. конф. – Могилев: Изд-во Могилев. технол. ин-т. – 2000. – С. 139-140.

182.  Корячкина С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий /С.Я. Корячкина, В.Я. Красников. – Орел, 1996. – 182 с.

183.  ПАТ. 6235334. США МПК7 А 21 D 10/04 No fat, no cholesterol cake and process of making the same/ Donovan Margaret Elizabet. – № 07/959995; заявл. 13.10.92; опубл. 22.05.01.

184.  Коновальчук О.В. Вплив нетрадиційної рослинної сировини на якість та збереженість жировміщуючих борошняних кондитерських виробів: Автореф. дис…канд. техн. наук. – Київ, 1994. – 18 с.

185.  Айвовый порошок// Хранение и перераб. сельхозсырья. – 1997. – № 7. – С. 12.

186.  Мацейчик И.В. Влияние добавок из ИК-сушеного растительного сырья на качество печенья /И.В. Мацейчик, А.А. Красильникова, С.К. Волончук//Пища. Экология. Качество: Тез. докл. Междунар. науч.-практ. конф. – Новосибирск: Изд-во СО РАСХН, – 2002. – С. 281-285.

187.  Раджабова В. Мука из сорго с добавкой айвы /В. Раджабова, Р. Хаитов// Хлебопродукты. – 2003. – № 3. – С. 39.

188.  Доржиев В.В. О возможности использования овощного сырья в производстве мучных кондитерских изделий /В.В. Доржиев, Н.Г. Шабаршина// Пища. Экология. Человек: Тез. докл. Междунар. науч.-технич. конф. – М., 2001. – С. 445.

189.  О свойствах и использовании порошка аронии в производстве комбинированных продуктов питания /Л.А. Остроумов, С.Д. Руднев, Р.З. Григорьева, А.Ю. Просеков// Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999. – № 7. – С. 36-37.

190.  Григорьева Р.З. Влияние рутина на сохранность аскорбиновой кислоты при выпечке бисквитного полуфабриката /Р.З. Григорьева, А.Ю. Просеков//Сб. науч. тр./ Кемеров. технол. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово: Изд-во Кемеров. технол. ин-та пищ. пром-сти, 1998. – С. 114-116.

191.  ПАТ. 41637 Україна МПК А 21 D 13/08 Спосіб виробництва бісквітного напівфабрикату (варіанти) / Г.М. Лисюк, Н.В. Верешко, А.Н. Чуйко, Ю.Л. Гальчинецька. - №2000127062; заявл. 07.06.91; опубл. 17.09.01.

192.  Изменение массы и свойств бисквитных полуфабрикатов с добавками из виноградных выжимок при хранении /Г.М. Лисюк, Н.В. Верешко, А.Н. Чуйко, Ю.Л. Гальчинецкая //Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2001. – №5. – С.51-54.

193.  Arogba Sunday S. Quality characteristics of a model biscuit containing processed mango (Mangifera indica) kernel flour//Int. J. Food Prop. – 2002. – V. 5, № 2. – Р.249-260.

194.  Применение арбузного пектина при производстве хлебобулочных и кондитерских изделий / Т.Б. Цыганова, В.Н. Голубев, Л.С. Кузнецова и др.//Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 1997. – № 12. – С. 45.

195.  Верховная Н. Витаминизация муки и хлеба порошками из ягод /Н. Верховная, О. Полянская// Хлебопродукты. – 2003. – № 10. – С. 14-15.

196.  Порошки з овочей і фруктів /Ю. Снежкін, Л. Боряк, Ж. Петрова та ін. //Зерно і хліб. – 2003. – № 2. – С. 38.

197.  Романов А.С. Повышение витаминной ценности кондитерских изделий /А.С. Романов, Е.А. Плосконосова //Хранение и перераб. сельхозсырья. – 1998. – № 5. – С. 30-32.

198.  ПАТ. 2129791 Россия МПК6 А 21 D 13/08 Способ приготовления бисквита с овощными добавками / Е.Н. Артемова. – № 97117152/13; заявл. 20.10.97; опубл. 10.05.99, Бюл. № 13.

199.  Корячкина С.Я. Оптимизация технологии приготовления песочного теста //Технология и оборудование пищевой промышленности: Межвуз. сб. науч. тр. – Краснодар: Изд-во КубГТУ. – 1998. – С. 73-77, 103.

200.  ПАТ. 2141206. Россия МПК А 21 D 13/08 Состав для приготовления сахарного печенья /И.Я. Каленник, А.И. Казушник, М.Г. Хажиева, Т.В. Величко. - № 97110624/13; заявл. 24.026.97; опубл. 20.11.99, Бюл. № 32.

201.  ПАТ. 2182426 Россия МПК А 21 D 13/08 Бисквитный полуфабрикат /Т.В. Санина, А.В. Зубченко, Г.О. Магомедов, С.И. Лукина. – № 99123207/13; заявл. 04.11.99; опубл. 20.05.02.

202.  Корчагин В.И. Использование особо подготовленной воды и полифункциональных добавок в производстве хлебобулочных изделий: Автореф. дис...канд. техн. наук. – Воронеж, 2001. – 22 с.

203.  Комплексное использование порошкообразных полуфабрикатов в производстве хлебобулочных изделий /В.И. Корчагин, Г.О. Магомедов, Л.И. Столярова и др.//Хлебопечение России. – 2000. – № 4. – С. 11-12.

204.  Chen R. Hubei minzu xueyuan xuebao /Mo K.-j., Chen R.// Ziran kexue ban, J. Hubei Inst. Nat. Natur. Sci. –2002. –V. 20, №2. – Р. 34 – 36.

205.  Долинян В.С. Повышение пищевой ценности пряников /В.С. Долинян, З.Г. Скобельская //Хлеб – 99: Тез. докл. междунар. семин. – М., – 1999. – С. 44-45.

206.  Использование лечебно-профилактической добавки в производстве мучных кондитерских изделий /В.М. Кудинова, Н.И. Вандакурова, Г.И. Назимова, И.Н. Решетняк //Пищевые продукты и экология: Сб. науч. тр. /Кемеров. технол. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово, 1998. – С.104-105.

207.  Ухина Е.Ю. Выбор технологии получения печенья /Е.Ю. Ухина, О.Б. Мараева// Изв. вузов. Пищевая технология. – 2003. – № 2-3. – С. 53-54.

208.  Мауейчин И.В. Влияние добавок из ИК-сушеного растительного сырья на качество печенья /И.В. Мауейчин, А.А. Красильникова// Сб. мат. Междунар. науч. конф. – Новосибирск, 2002. – С. 281-285.

209.  Дерканосова Н.М. Диабетическое сахарное печенье /Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, И.Н. Абрамова //Хранение и перераб. сельхозсырья. – 1999. – №9. – С. 63-64.

210.  А.с. № 1482639 (СССР). Способ производства печенья /Л.Д. Бобровник, И.С. Гулый, А.С. Ефимов, А.Н. Дорохович и др. – № 4142540/31-13; заявл. 3.11.86; опубл. 30.05.89, Бюл. № 20.

211.  Пат. 11035 С1 Україна МКИ5 А 21 D 13/08. Спосіб виробництва борошняних кондитерських виробів / А.М. Дорохович, І.Л. Араніна, Т.М. Жованік та ін. – № 4944374; заявл. 13.06.91; опубл. 25.12.96, Бюл. № 4.

212.  Обогащение мучных кондитерских изделий селеном/ Н.М. Дерканосова, С.А. Шеламова, В.К. Гинс, Н.А. Голубкина// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2000. – № 5. – С. 43-44.

213.  Стахис как биологический обогатитель хлеба и мучных кондитерских изделий /С.А. Шеламова, Н.М. Дерканосова, В.К. Гинс, Н.А. Голубкина// Изв. вузов. Пищевая технология. – 1998. – № 2-3. – С. 32-33.

214.  Ильина О. Пищевые волокна – важнейший компонент хлебобулочных и кондитерских изделий //Хлебопродукты. – 2002. – № 9. – С. 34-36.

215.  VITACELR – продукты питания с высокой функциональностью //Кондитер. производство. – 2003. – № 3. – С. 32-33.

216.  Ромашихин П.А. Производство пряников с порошком какаовеллы /П.А. Ромашихин, Т.А. Ромашихина, Л.В. Новикова //Техника и технология пищевых производств: Тез. докл. Междунар. науч.-техн. конф. – Могилев: Изд-во Могилев. технол. ин-т. – 2000. – С.38.

217.  Филатова И.А. Разработка технологии пищевых волокон и их использование в затяжном печенье функционального назначения: Автореф. дис… канд. техн. наук. – М., 1998. – 26 с.

218.  Добавки з харчових волокон люцерни і бульб топінамбура /М. Дудки, Г. Козлов, О. Данилова, Т. Сагайдак// Зерно і хліб. – 2000. – №4. – С. 18-19.

219.  Сырая пшеничная клетчатка Витацель в пищевой промышленности /В.В. Прянишников, М.В. Ярошенко, С.В. Жучкова и др.// Пищевая пром-сть. – 1998. – № 6. – С. 34.

220.  Sucharzewska Danuta Wpfyw preparatu bfonnikowego z wycierki ziemniaczanej na jakosc pieczywa skrobiowego // Przem. Spor. – 1997. – V. 51, № 11. – С. 32-33.

221.  Мулин А.Б. Разработка технологии мучных кондитерских изделий с использованием арабиногалактана: Автореф. дис… канд. техн. наук. – М., 1998. – 25 с.

222.  Завадинська О.Ю. Розроблення технології листкового тіста та оздоблювальних напівфабрикатів з використанням мікробного екзополісахариду ксантан: Автореф. дис… канд. техн. наук. – К., 1998. – 18 с.

223.  Пат. 5534285 CША МПК6 А 21 D 10/04. Low calorie chemically leavened cakes and surfactant systems therefor / Setser Carole S.; Kansas State University Research Foundation. – № 141419; заявл. 22.10.93; опубл. 09.07.96.

224.  Пат. 2175191 Россия МПК7 А 21 D 2/08. Пищевая добавка, используемая для приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий / Г.М. Зенова, Д.В. Мамаев, А.М. Табер, и др. – № 99123572/13; заявл. 05.11.1999; опубл. 27.10.2001.

225.  Effect of fat mimetics on physical, textural and sensory properties of cookies /E.I. Zoulias, Oreopoulou V., Tzia C. //Int. J. Food Prop.– 2000. – № 3. – P. 385-397.

226.  ПАТ. 2161885 Россия МПК А 21 D 13/08 Способ производства мучных кондитерских изделий /А.Е. Туманова, А.А. Кочеткова, И.А. Филатова. – № 2000107540/13; заявл. 30.03. 00; опубл. 20.01.01.

227.  ПАТ. 5993883. США МПК6 A 21 D 10/00 Sweet dough mix /Bunge Foods Corp., Lindsley Mark A. – № 09/069662; заявл. 29.04.98; опубл. 30.11.99.

228.  Влияние пищевых волокон на свойства клейковины пшеничной муки и теста затяжного печенья /И.А. Филатова, А.Е. Туманова, А.А. Кочеткова, Р.Н. Ключникова // Индустрия продуктов здоров. питания – 3 тысячелетие: человек, наука, технология, экономика: Тез. докл. Междунар. науч.-практ. конф. – М., 1999. – С. 170-171.

229  Использование пивной дробины для повышения пищевой ценности пряничных изделий /Д.Л. Азин, Н.В. Богомолова, Л.Л. Медведева, Е.П. Новикова// Федеральные и региональные аспекты государственной политики в области здорового питания: Тез. докл. Междунар. симпоз. – Кемерово: Притомское. – 2002. – С. 49-50.

230.  ПАТ. 2191513. Россия МПК А 21 D 13/08 Способ производства мучных кондитерских изделий /В.А. Андреенков, А.И. Сницарь, С.А. Рыжов, Е.А. Ващук, А.А. Сницарь. – № 2001110182/13; заявл. 17.04.01; опубл. 27.10.02.

231.  ПАТ. 2140741. Россия МПК А 21 D 13/08 Смесь для приготовления мучных кондитерских изделий и способ их производства /В.Л. Алексеев. – № 97111978/13; заявл. 15.07.97; опубл. 10.11.99, Бюл. №31.

232.  Романов А.С. Пищевые добавки на основе циклодекстринов //Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2000. – № 1. – С. 36-37.

233.  Романов А. Оценка качества кексов из полуфабрикатов с циклодекстриновыми добавками /А. Романов, Т. Кичаева, Н. Шилова //Хлебопродукты. – 2000. – №3. – С. 17-20.

234.  ПАТ. 2163074. Россия МПК А 21 D 13/08 Способ производства бисквита /А.С. Романов, Е.А. Плосконосова. – № 98103174/13; заявл. 19.02.98; опубл. 20.02.01.

235.  ТумановаЕ.А. Высоковолокнистые пищевые добавки в производстве затяжного печенья //Кондитерское производство. – 2001. – № 1. – С. 17-18.

236.  ПАТ. 2164751. Россия МПК А 21 D 13/08 Способ производства мучных кондитерских изделий /А.Е. Туманова, А.В. Трусов. – № 2000118161/13; заявл. 12.07.00; опубл. 10.04.01.

237.  Туманова А.Е. Альгинат кальция – биологически активная пищевая добавка в производстве печенья //Техника и технология пищевых производств: Тез. докл. Междунар. науч.-техн. конф. – Могилев. – 2000. – С.68.

238.  ПАТ. 2160006. Россия МПК А 21 D 13/08 Способ производства печенья /А.Е. Туманова. – № 2000106242/13; заявл. 15.03.00; опубл. 10.12.00.

239.  ПАТ. 46992. Україна МПК6 А 23 L 1/16 Спосіб одержання борошняних формованих виробів / Г.В. Дейниченко, Т.О. Колісниченко, Н.В. Верешко, В.А. Гніцевич. – №2001042668; заявл. 19.04.2001; опубл. 17.06.2002.

240.  ПАТ. 46957. Україна МПК6 А 21 D 13/08 Кондитерський виріб /М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.А. Реус, М.Ф. Кравченко. – № 2000116176; заявл. 01.11.2000; опубл. 17.06.2002.

241.  ПАТ. 6165473. США МПК7 А 61 К 47/00 Rice crackers including funori and method of producing rice cracers including funori /Kiyooka Tomiko. – № 09/328974; заявл. 09.06.99; опубл. 26.12.00.

242.  ПАТ. 2166256. Россия МПК А 21 D 13/08 Состав для приготовления печенья /Л.Ю. Саватеева, В.И. Теплов, Е.В. Саватеев, О.Б. Марченко. – № 99103720/13; заявл. 22.02.99; опубл. 10.05.01.

243.  Баласянян А.Ю. Применение нетрадиционных источников пищевых волокон при производстве мучных изделий: Автореф. дис…канд. техн. наук. – М., 2001. – 25 с.

244.  Технологические особенности производства сдобных изделий, обогащенных витамином С /А.А. Ильина, Т.В. Котова //Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2003. – № 5. – С. 56-57.

245.  Возможность использования биологически активного сырья в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий /Т.С. Козлова, Т.Ф. Чиркина, А.М. Золотарева, З.А. Пластинина // Экология человека: пищевые технологии и продукты: Труды Междунар. симп. – Ч.1. – М.: Видное. – 1995. – С. 157-159.

246.  Золотарева А.М. Перспективы совершенствования производства продуктов питания на основе биологически активных веществ облепихи // Изв. вузов. – 2003. – № 4. – С. 55-57.

247.  ПАТ. 2188550. Россия МПК А 21 D 2/36 Способ производства мучных изделий /А.М. Золотарева, Г.С. Бороноева, Т.Ф. Чиркина, А.Б. Павлова. – № 2000118075/13; заявл. 07.07.00; опубл. 10.09.02.

248.  ПАТ. 2165709. Россия МПК А 21 D 13/08 Состав для приготовления печенья и способ производства печенья /Б.А. Фалькович, Г.П. Мальцев, Л.Е. Старчевая, Т.Н. Мирошникова, Г.О. Магомедов. – № 99119308/13; заявл. 03.09.99; опубл. 27.04.01.

249.  Жилина Т.С. Технология мучных изделий из дрожжевого теста с ингредиентами аниса: Дис…канд. техн. наук. – М., 2002. – 24 с.

250.  Туманова А.Е. Использование экстракта лакричного корня в производстве кондитерских изделий /А.Е. Туманова, Е.С. Рожкова //Пищевая промышленность России на пороге 21 в.: научное и инженерное обеспечение пищевой и перерабатывающей отраслей АПК: Тез. докл. Междунар. науч.-техн. конф. – Ч.1. – М., 1996. – С. 48-49.

251.  Чельдиева В.М. Разработка технологий мучных изделий с использованием продуктов переработки солодкового корня: Дис… канд. техн. наук. – М., 1996. – 131 с.

252.  ПАТ. 2125801 Россия МПК6 А 21 D 8/02. Способ производства, диетических хлебобулочных изделий /Н.Д, Герасимов, О.А. Безносова. – № 98102665/13; заявл. 13.02.98; опубл.10.02.99, Бюл. №4.

253.  Цыганова Т.Б. Полифункциональные добавки и их роль в создании хлебобулочных изделий лечебно-профилактического назначения // Хранение и переработка с.-х. сырья. – 1997. – № 12. – С. 43-44.

254.  Яременко В.В. Розробка технологій цукрозамінників та харчових продуктів дієтопрофілактичного призначення: Автореф. дис… докт. техн. наук.: – К., 1996. – 50 с.

255.  Дідик І. Природні антиоксиданти // Харчова і переробна пром-сть. – 2002. – № 9. – С. 20-21.

256.  Стабілізація жирів рослинними антиоксидантами / А. Коваленко, В. Єгорова, Л. Данилова, М. Осейко// Харчова і переробна пром-сть. – 1999. – № 8. – С. 14-15.

257.  Пат. 7263 А Україна МКИ5 А 21 D 2/36. Спосіб виробництва борошняних кондитерських виробів типу крекер / А.А. Коваленко, В.Г. Єгорова, В.М. Сергеєв та ін. – № 94061960; заявл. 30.06.94; опубл. 30.06.95, Бюл. № 2.

258.  Использование антиоксидантов в кондитерских изделиях / Н.Б. Кондратьев, Л.Е. Скокан, Н.С. Фунтикова, Н.А. Дегтярева// Пищевая пром-сть. – 2003. – № 1. – С. 50-51.

259.  Мучные кондитерские изделия лечебно-профилактического назначения, обогащенные бета-каротином /Л.Н. Шатнюк, Ю.А. Козлова, Л.В. Беркетова и др. //Пищевая пром-сть. – 1999. – № 5. – С. 29-31.

260.  Ласощі – 2001 //Харчова і переробна пром-сть. – 2002. – № 1. – С. 10-11.

261.  Тамова М.Ю. Разработка технологии мучных кондитерских изделий профилактического назначения /М.Ю. Тамова, Г.М. Зайко// Кондитерское производство. – 2001. – № 2. – С. 20.

262.  Премиксы – обогатители для кондитерских изделий /Л.Н. Шатнюк, И.С. Воробьева, А.В. Юдина и др.//Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2002. – № 2. – С. 26-28.

263.  ПАТ. 2153806. Россия МПК А 21 D 13/08 Смесь для приготовления печенья / Т.С. Бернштейн, Каррара Беппино, А.И. Тарасов, Т.М. Лапина. – № 99127024/13; заявл. 29.12.99; опубл. 10.08.00.

264.  Байхожаева Б.У. Применение минеральных добавок в производстве крупяных концентратов и мучных кондитерских изделий в экологически неблагоприятных регионах //Изв. вузов. Пищевая технология. – 2003. – № 4. – С. 107-108.

265.  Синькевич И.А. Хлебобулочные изделия с витаминами и железом //Хлебопечение России. – 2001. – № 6. – С. 29.

266.  Краус С.В. Смеси фирмы «Ирекс» на российском рынке //Хлебопечение России. – 2003. – № 4. – С. 29.

267.   Каблихин С.И. Использование смесей концерна «IREKS GmbH» – важный аспект расширения ассортимента продукции хлебопекарных предприятий /С.И. Каблихин, Е.Б. Македонская //Пищевая пром-сть. – 1998. – № 2. – С. 68-69.

268.  ПАТ. 4604289. США МКИ А 21 D 13/08 Состав сухой смеси на основе пшеничной муки и способ приготовления из этой смеси мучных кондитерских изделий /У. Хуффен. – № 134118; заявл. 19.09.84; опубл. 19.12.85.

269.  ПАТ. 403599. США МКИ А 21 D 13/00 Получение пшеничного глютена и его использование в качестве добавки /Р. Шигман. – № 184351; заявл. 23.02.83; опубл. 11.10.85.

270.  ПАТ. 185620. ВНР МКИ А 21 D 13/06 Способ изготовления глазированного мягкого печенья длительного хранения /В. Гольски. – № 124351; заявл. 12.05.85; опубл. 18.12.86.

271.  ПАТ. 0189278. ЕВП МКИ А 21 D 13/01 Предварительная смесь из крахмала и жизнеспособной клейковины и мучные кондитерские изделия, приготовленные с использованием этой смеси /У. Томпсон. – № 0175335; заявл. 30.01.85; опубл. 30.07.86.

272.  Лафф Стивен А. Готовые смеси для печенья и кексов американского типа // Хлебопек. и кондитер. производство. – 2003. – № 5. – С. 8-9.

273.  ПАТ. 6042867. США МПК7 А 21 D 2/00 Flour blends for breads, cakes, or noodles, and food preapared from the flour blends /T. Hoshino, R. Yoshikawa, S. Ito, K. Hatta, T. Nakamura, M. Yamamori, K. Hayakawa, Tanaka K., Akashi H., Endo S., Togo S., Ishigami S. – № 08/783207; заявл. 14.01.97.; опубл. 28.03.00.

274.  Hernandez Luna Luis Miguel. Estudios para la utilizacion de pan y galletas de sal //Alimentaria: Revista de tecnologia e hygiene de los alimentos. – 2001. – V. 38. № 321. – Р.103-108.

275.  ПАТ. 2784544. Франция МПК7 А 21 D 13/08 Composition et procede pour economizer les oeufs ou ameliorer l’aspect d’um article de patisserie /Cavroy Patrick. – № 9812872; заявл. 14.10.98; опубл. 21.04.00.

276.  Использование семян льна для повышения биологической ценности хлебобулочных изделий /Л.П. Пащенко, Г.Г. Странадко, Н.Н. Булгакова и др.// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2003. – № 4. – С.82-85.

277.  Еремин С. Изделия профилактического назначения: и больше и лучше /С. Еремин, А. Романов// Хлебопродукты. – 2003. – № 1. – С. 19.

278.  Шамков Ю. Смесь для хлеба «8 злаков» /Ю. Шамков, Е. Воротников //Хлебопродукты. – 2001. – № 6. – С. 12-13.

279.  Моргун В.А. Использование муки из зерна крупяных культур при производстве муки хлебопекарной /В.А. Моргун, Д.А. Жигунов, О.С. Крошко //Зернові продукти і комбікорми. – 2004. – № 1. – С. 13-15.

280.  Льняное семя и пищевая ценность хлебобулочных изделий /С. Краус, Л. Акжигитова, В. Иунихина, Е Люнина //Хлебопродукты. – 2003. – № 9. – С. 28-29.

281.  Проектирование мучных кондитерских изделий со сбалансированным составом незаменимых аминокислот /А.Н. Дорохович, В.И. Оболкина, Т.Я. Полищук и др.// Разработка процессов получения комбинированных продуктов питания: Тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф. – М., 1988. – С. 365-366.

282.   Чижикова О.Г. Исследование гречневой и чечевичной муки в качестве компонентов для мучных смесей /О.Г Чижикова, Н.В. Зотова, О.В. Воронцова //Пищевые биотехнологии: проблемы и перспективы в 21 веке: Тез докл. Междунар. симп. – Владивосток: Изд-во ДВГАЭУ. – 2000. – С. 60-61.

283.  Пащенко Л.П. Композиции из основного и нетрадиционного сырья в технологии мучных кондитерских изделий// Новые и нетрадиционные растения и перспективы их использования: Матер. Междунар. Симпозиума. – Т.3. – М., 2003. – С. 428-430.

284.  ПАТ. 2177227. Россия МПК А 21 D 13/08 Состав для приготовления печенья и способ производства печенья /Г.О. Магомедов, В.Г. Лобосов, Л.Е. Старчевская и др. – № 99123900/13; заявл. 15.11.99; опубл. 27.12.01.

285.  Оптимизация потребительских свойств мучных концентратов с использованием нетрадиционного белоксодержащего сырья /Л.А. Самофалова, Н.В. Притульская, Т.Н. Иванова, З.П. Подкопаева// Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2003. – № 6. – С. 62-65.

286.  Використання борошна із зернових сумішей у виробництві борошняних кондитерських виробів /А.В. Прочан, Ю.В. Чудик, О.В. Сафонова та ін. //Зернові продукти і комбікорми. – 2001. – № 1. – С. 37-40.

287.  Использование муки из зерновых смесей в производстве мучных кондитерских изделий /А.В. Богомолов, Ю.В. Чудик, О.Н. Сафонова и др. //Хранение и переработка с.-х. сырья. – 2001. – № 2. – С. 35-37.

288.  Пат. 42270А Україна МКИ7 А 21D13/08. Спосіб одержання масляного бісквітного напівфабрикату / Чудік Ю.В., Сафонова О.М., Захаренко В.О. и др.– заявл. 18.12.2000; опубл. 15.10.2001, Бюл. № 9.

289.  Бондар І.П. Розроблення технології хліба з борошняних сумішей підвищеної харчової цінності: Автореф. дис…канд. техн. наук. – К., 2003. – 20 с.

290.  Печиво для дитячого харчування /А.М. Дорохович, І.В. Бушура, О.В. Бабіч// Розроблення, дослідження і створення продуктів функціонального харчування, обладнання та нових технологій для харчової і переробної промисловості: Мат. наук. конф. молодих вчених, аспір. і студ. – К.: НУХТ. – 2003. – Ч. 2. – С. 58.

291.  Крылова Е.И. Композитные смеси для слоеных изделий повышенной пищевой ценности /Е.И. Крылова, О.А. Ильина // Пищевая пром-сть. – 2002. – № 11. – С. 58-59.

292.  Ильина О.А. Композитные смеси для слоеных изделий функционального назначения /О.А. Ильина, Е.И. Крылова// Изв. Вузов. Пищевая технология. – 2003. – № 1. – С.24-25.

293.  Крылова Е.И. Разработка композитных смесей для слоеных изделий функционального назначения: Автореф. дис…канд. техн. наук. – М., 2002. – 25 с.

294.  Ильина О.А. Научно-практические основы применения пищевых волокон в хлебопекарном и кондитерском производствах: Автореф. дис…докт. техн. наук. – М., 2002. – 52 с.

295.  Калашникова С.В. Применение соевой муки в производстве мучных кондитерских изделий /С.В. Калашникова, В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная// Функциональные продукты питания: Тез. докл. Междунар. конф. – Краснодар: КубГАУ, – 2001. – С. 120-122.

296.  Повышение пищевой ценности овсяного печенья /Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, С.В. Гончаров, С.А. Плешков //Функциональные продукты питания: Тез. докл. Междунар. конф. – Краснодар: КубГАУ. – 2001. – С. 135-136.

297.  Карлова Л.Л. Совершенствование технологии печенья улучшенного качества с применением нетрадиционных добавок: Автореф. дис…канд. техн. наук. – Воронеж, 2001. – 17 с.

298.  Магомедов Г.О. Мучные композитные смеси для печенья /Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, Е.В. Шакалова //Хранение и перераб. с.-х. сырья. – 2003. – № 2. – С. 44-47.

299.  Магомедов Г.О. Гранулометрический состав мучных композитных смесей /Г.О. Магомедов, Е.В. Шакалова //Матер. 38 Отчетной науч. конф. – Воронеж. – 2001. – Ч.1. – С. 41-43.

300.  Порошкообразные полуфабрикаты в пищевой промышленности / Г.О. Магомедов, Г.П. Мальцев, М.М. Садулаев и др.// Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2003. – № 2. – С. 73-75.

301.  Зубченко А.В. Исследование физических свойств бисквитных полуфабрикатов с добавлением многокомпонентных порошком /А.В. Зубченко, Г.О. Магомедов, Т.В. Санина, С.И. Лукина //Вестн. Воронеж. гос. технол. акад. – 1999. – №4. – С.108-109.

302.  Санина Т.В. Применение порошкообразных полуфабрикатов в производстве мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности //Прогрессивные пищевые технологии – третьему тысячелетию: Тез. Докл. Междунар. науч. конф. – Краснодар: Изд-во КубГТУ. – 2000. – С. 320-322.

303.  Магомедов Г.О. Сахарное печенье на основе обогащенных мучных композитных смесей /Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, Е.В. Шакалова // Кондитерское производство. – 2003. – № 2. – С. 14-15.

304.  Лукина С.И. Разработка технологий полуфабрикатов для тортов и пирожных с комплексными порошкообразными продуктами: Автореф. дис…канд. техн. наук. – Воронеж, 2001. – 16 с.

305.  Санина Т.В. Научные основы технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности: Автореф. дис…докт. техн. наук. – Воронеж, 2002. – 45 с.

306.  Пересичный М.И. Лечебно-профилактические пищевые композиции радиозащитного действия /М.И. Пересичный, М.Ф. Кравченко// Пищевая пром-сть. – 2001. – № 4. – С. 38.

307.  Кравченко М.Ф. Розробка борошняних кондитерських виробів на основі харчових композицій радіозахисної дії: Автореф. дис…канд. техн. наук. – К., 1998. – 17 с.

308.  Многофункциональные пищевые смеси /В.В. Письменный, Б.Н. Троицкий, А.И. Черкашин// Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2003. – № 1. – С. 29-30.

309.  Пат. 57346 Україна, МПК7 А 21 D 13/08 Композиція для приготування пряничного тіста “Каштан” /Н.В.Карнаух, Н.С. Огійчук, Г.М. Моісєєва. – № 2002087092; заявл. 30.08.2002; опубл. 16.06.2003.

310.  Премиксы на основе лецитинов для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий // Хлебопек. и кондитер. производство. – 2003. – № 8. – С.6-7.

311.  Дробот В.І. Довідник з технології хлібопекарського виробництва. – К.: Руслана, 1998. – 416 с.

312.  Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. – К.: Логос, 2002 – 365 с.

313.  ПАТ. 2788665. Франция МПК7 А 21 D 10/00 Procede de preparation d’un mélange en poudre pour preparation d’une pate de patisserie et extrudeuse poure la mise en oeuvre du procede /Lablin Claudine, Le Flecher Rene. – № 9900625; заявл. 21.01.99; опубл. 28.07.00.

314.  ПАТ. 216611. Германия МКИ А 21 D 2/12 Способ приготовления теста с добавкой протеина /Б. Герриш. – № 176931; заявл. 18.03.83; опубл. 19.12.84.

315.  Lucas Dather. Knuspermixe sparen Zeit //ZSW: Zucker- und Susswaren Wirt. – 2001. – V. 54, № 9. – Р.33-34.

316.  ПАТ. 19752832. Германия МПК6 А 21 D 8/02 Kompaktierung von Backmitteln /Kniel Barbel, Rochau Berd, Geywitz Peter, Horlacher Peter, Sander Andreas, Adams Wolfgang, Golitz Hartmut, Funke Andreas. – № 19752832.5; заявл. 28.11.97; опубл. 01.07.99.

317.  Смолкина Е. Функциональные виды зернового хлеба // Хлебопродукты. – 2002. – № 11. – С. 30-31.

318.  Романов А. Сорбционные свойства многокомпонентных смесей для производства мучных изделий /А. Романов, С. Краус //Хлебопродукты. – 2000. – № 6. – С. 24 – 25.

319.  Романов А.С. Пищевые добавки на основе циклодекстринов// Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2000. – № 1. – С. 36-37.

320.  Хачатурян Э.Я. Роль нетрадиционного сырья в качестве мучных кондитерских изделий /Э.Я Хачатурян, Л.В. Маринина // Дни науки: Тез. докл. Межвуз. науч.-практ. конф. – Пятигорск. – 2001. –С. 38.

321.  Рецептури на печиво та галети. – К., 1999. – 565 с.

322.  Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1982. – 231 с.

323.  Методы оценки технологических качеств зерна /В.Н. Ремесло, А.А. Созинов, И.И. Василенко и др. – М., 1987. – 93 с.

324.  Лурье И.С. Технологический контроль сырья в кондитерском производстве: Справочник. – М.: Агропромиздат, 1987. – 272 с.

325.  Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. 2. Мучные кондитерские изделия. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 141 с.

326.  Плешков Б.П. Практикум по биохимии растений. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: «Колос», 1985. – 255 с.

327. Безвредность пищевых продуктов /Под ред. Робертса Г.Р. – М.: Агропромиздат, 1986. – 287 с.

328.  А.с. № 968689 (СССР). Устройство для определения сопротивления сдвигу сыпучих материалов /Л.И. Карнаушенко, Н.К. Корнев, В.Т. Цыналевский. – № 3297369/33; заявл. 29.05.82; опубл. 30.09.94, Бюл. № 39.

329.  Разработать методику ускоренного определения слеживаемости пестицидов, создать экспериментальную установку для определения статической прочности микрогранул //Отчет о научно-исследовательской работе по теме 4/87. – Одесса, 1988. – 56 с.

330.  Реотест. Инструкция по эксплуатации. – ГДР. – 1978.

331.  Методичні вказівки до виконання робіт з курсу “Реологія харчових мас” по спец. 2702 /Л.І. Карнаушенко, К.Г. Іоргачова, О.В. Осташевська. – Одеса, ОТІХП, 1993. – С. 3-9.

332.  Раббата М.А. Изучение структурно-механических свойств сахарного и затяжного теста с помощью пенетрометра:Дис… канд. техн. наук. –М, 1973. – 175 с.

333.  Методы биохимического исследования растений /А.И. Ермаков, В.В. Арасмелович, Н.П. Ярош и др./ Под ред. А.И. Ермакова – 3-е изд.; перераб. и доп. – П.: Агропромиздат, 1987. – 430 с, ил.

334.  Ермаков А.И. Методы биохимического исследования растений. – Ленинград: Колос, 1972. – 214 с.

335.  Методические указания. Метод белкового и аминокислотного анализа растений /Под ред. проф. В.Г. Конарева. – Ленинград, 1973.

336.  Методы определения аминокислот в кормах животноводческой продукции и продуктов обмена /В.Г. Рядчиков и др.. – Дубровицы, 1967. – 84 с.

337.  Методические рекомендации по оценке качества зерна / Труды ВАСХНИЛ. – М., 1977. – 136 с.

338.  Избранные методы исследования крахмала/ М. Рихтер, З. Аугустат, Ф. Ширбаум. – М.: Пищ. пром-сть, 1975. – 183 с.

339. Полыгалина Г.В. Определение активности ферментов: Справочник/ Г.В. Полыгалина, В.С. Чередниченко, Л.В. Римарева. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 372 с.

340.  Большой практикум по физиологии растений. Минеральное питание. Физиология клетки. Рост и развитие/ И.А. Чернавина, Н.Г. Потапов, Л.Г. Косулина, Т.Е. Кренделева/ Под ред. Б.А. Рубина. – М.: Высш. школа, 1978. – 408 c.

341.  Зоотехнический анализ кормов / Под ред. Е.А. Петухова и др. – М.: Агропромиздат, 1989. – 239 с.

342.  Полуэктов Н.С. Методы анализа по фотометрии пламени. – М.: Химия, 1967. – 308 с.

343.  Грановский Э.И. Современные методы определения тяжелых металлов и их применение для биологического мониторинга /Э.И. Грановский, Б.А. Неменко //Аналитический обзор. – Алма-Ата, 1990.

344.  Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов /Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: Брандес, Медицина, 1998. – 342 с.

345. Биохимический метод определения переваримости зерновых белков. Методические рекомендации /А.П. Левицкий, Л.И. Похиленко, С.В. Вовчук. – Одесса: ВСГИ, 1985. – 12 с.

346. Оценка качества зерна: Справочник / Под ред. И.И. Василенко, В.И. Комаров. – М.: Агропромиздат, 1987. – 208 с.

347.  Мицык В.Ю. Метод определнния степени перевариваемости белков пищевых продуктов /В.Ю. Мицык, К.О. Вайнштейн, Л.В. Габбалова // Пищевая пром-сть. – 1976. – № 6. – С. 29-30.

348.  Ильина О.А. Методические указания по расчету пищевой ценности кондитерских изделий для студентов спец. 2702 «Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий и пищеконцентратов» /О.А. Ильина, Т.Б. Цыганова. – М., 1995. – 25 с.

349.  Химический состав пищевых продуктов / Под ред. акад. А.А. Покровского. – М.: Пищ. пром-сть, 1976. – 226 с.

350.  Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов /Под ред. И.М. Скурихина, В.Н. Волгарева. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО Агропромиздат, 1987. – Кн. 1. – 224 с.

351.  Химический состав российских продуктов питания: Справочник /Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

352.  Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Пищевая ценность сырья и продуктов отрасли» /Л.И. Карнаушенко, Г.Ф. Пшенишнюк. – Одесса, ОТИПП, 1991. – 35 с.

353.  Колпакова В.В. Эмульгирующие и пенообразующие свойства белковой муки из пшеничной муки /В.В. Колпакова, А.Е. Волкова, А.П. Нечаев// Изв. вузов. Пищевая технология. – 1995. – № 1-2. – С. 34-37.

354.  Soy protein. Effects on the technological and morphological Peetz Petra // Fleisch wirtschaft. − 1994. − № 6. − S. 6.

355.  Кузнецова Л.С. Лабораторный практикум по технологии кондитерского производства: Учеб. пособие для вузов. – М.: Пищевая пром-сть, 1980. – 183 с.

356.  ТУ У 6170021.55–99 – Соевый обогатитель «Самсон». Технические условия.

357.  Химический состав пищевых продуктов: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов/ Под ред. И.М. Скурихина, В.Н. Волгарева. –2-е изд., перераб. и доп. – М.: ВО Агропромиздат, 1987. – Кн. 2. – 360 с.

358.  Кочеткова А.А. Разработка технологии подготовки семян льна для производства комбикормов /А.А. Кочеткова, С.П. Решта, О.А. Лось //Зернові продукти і комбікорми. – 2003. – № 2. – С. 43-47.

359.  ГОСТ 10582–76 Семена льна масличного. Промышленное сырье. Технические условия.

360.  Гончарова Т.А.: Энциклопедия лекарственных растений (лечение травами): В 2-х тт. Т.1 – М.: Изд. Дом МСП, 1998. – 560 с.

361.  Judd F. Flax-some historical considerations //Flaxseed in Human Nutrition. – Champaign, Il: AOS Press, 1995. – P. 1-10.

362.  Cui W. Chemical structure, molecular size distribution, and rheological properties of flaxseed gum / W. Cui, G. Mazza, C. Biliaders //J. Agrical. Food Chem. –1994. – V. 42. – P. 1891-1895.

363.  Щербаков В.Г. Биохомия и товароведение масличного сырья/ В.Г. Щербаков, Лобанов – М.: Пищевая пром-сть., 2003. – 345 с.

364.  Потребительская ценность семян льна. II. Нутрицевтическое действие льняного семени /В.А. Зубцов, Т.И. Лебедева, Л.Л. Осипова, Н.В. Антонова //Аграрная наука. – 2002. – № 11. – С. 7-9.

365.  Капрельянц Л.В. Функціональні продукти / Л.В. Капрельянц, К.Г. Іоргачова. – Одесса: Друк, 2003. – 312 с.

366.  Измайлов В.Н. Структурообразование в белковых системах /В.Н. Измайлов, П.А. Ребиндер. – М.: Наука, 1974. – 268 с.

367.  ТУ У 15.6-00952737-006 – 2002 – Гречане борошно. Технічні умови.

368.  Потребительская ценность семян льна. I. Состав льняного семени /В.А. Зубцов, Т.И. Лебедева, Л.Л. Осипова, Н.В. Антонова// Аграрная наука. – 2002. – № 10. – С. 12-14.

369.  Стеблинин А.Н. Продовольственное значение семян льна /А.Н. Стеблинин, В.П. Козлов //Аграрная наука. – 2001. – № 12. – С. 10-12.

370.  Мельников Е.М. Технология крупяного производства: [Для системы хлебопродуктов]. – М.: Агропромиздат, 1991.– 206 с., ил.

371.  Вербій В.П. Сучасні методи обробки харчових продуктів: Навч. посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 134 с.

372.   Mikrowellen und Mikrowellen-vacuumtrocknung von Lebensmitte/ Regier Marc, Knörzer Kai, Erli Ulrich// Chem.- Ing.-Techn. – V. 76. № 4. – Р.424-432.

373.  Гинзбург А.С. Технология сушки пищевых продуктов. – М: Пищевая промышленность. – 1976. – 275 с.

374.  Гинзбург А.С., Красников В.В., Селюков Н.Г. Исследование оптических свойств некоторых пищевых продуктов в инфракрасной области спектра //Исследование оптических свойств пищевых продуктов. Тез. док. науч. конф. – М: МТИПП. – 1965. – С. 31–34.

375.  Ильясов С.Г. Физические основы инфракрасного облучения пищевых продуктов /С.Г. Ильясов, В.В. Красников. – М: Пищевая промышленность, 1978. – 192 с.

376.  Локтева Т.В. Исследование ГТО зерна гречихи. Дис…. канд. тех. наук. – М., 1971. – 243 с.

377.  Пересічний М.І. Наукове обгрунтування та розробка технологій продуктів громадського харчування радіозахисної дії: Дис…докт. техн. наук. – К., 1999. – 340 с.

378.  Storage stability of milled flaxseed/ L.J. Malcolmson, R. Przybylski, J.K. Daun//J. Amer. Oil Chem. Soc. – V. 77, № 3. – Р.235 – 238.

379.   Влияние пропаривания на химический состав зерна кукурузы и готовой крупы /Роменский Н.В., Орлова В.И. и др.// Изв. вузов. Пищевая технология.– 1964.– №5.– С.38-40.

380.  Дересевич Г. Механика зернистой среды. – В кн.: Проблемы механики. – М.: Б.И., 1961. – вып. 3. – С.91-152.

381.  Хаякава С. Исследование тонкодисперсных порошкообразных веществ // Катаку кодзе. – 1972. – Т. 16-18. – С. 10-14.

382.  Андрианов Е.И. Методы определения структурно-механических характеристик порошкообразных материалов. – М.: Химия, 1982. – 256 с.

383.  Иоргачева Е.Г. Хлебопекарные свойства мучных композитных смесей /Е.Г. Иоргачева, Г.Ф. Пшенишнюк, О.В. Макарова// Зернові продукти і комбікорми. – 2005. –№1. – С. 25-29.

384.  Макарова О.В. Дослідження хлібопекарських властивостей борошняних композитних сумішей для виробництва печива /О.В. Макарова, К.Г. Іоргачова //Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: Тез. докл. наук. конф. – К.: НУХТ. – 2005. – Ч. 2. –С. 56.

385.  Плешков Б.П. Биохимия сельскохозяйственных растений. – 4-е изд., доп. и перераб. – М.: Колос, 1980. – 495 с.

386.  Козьмина Н.П. Биохимия хлебопечения. – М.: Пищевая пром-сть, 1978. – 278 с.

387.  Казаков Е.Д. Основные сведения о зерне. – М.: Зерновой союз, 1997. – 144 с.

388.  Карнаушенко Л.І. Використання побічних продуктів перероблення пшениці в технології борошняних кондитерських виробів /Л.І. Карнаушенко, Т.Є. Лебеденко, О.В. Макарова // Проблеми та перспективи створення і впровадження нових ресурсо- та енергоощадних технологій, обладнання в галузях харчової і переробної промисловості: Тез. докл. Міжнар. наук.-техн. конф. – К.: УДУХТ, 2000. – Ч.2. - С. 57.

389.  Пшенишнюк Г.Ф. Використання зернових добавок в технології борошняних виробів /Пшенишнюк Г.Ф., Іоргачова К.Г., Макарова О.В.// Хранение и переработка зерна. – 2004. – №7. – С. 39-41.

390.  Потребительская ценность семян льна. III. Использование льняного семени в питании /В.А. Зубцов, Т.И. Лебедева, Л.Л. Осипова, Н.В. Антонова //Аграрная наука. – 2002. – № 12. – С. 9-11.

391.  Іоргачова К.Г. Вплив стадії внесення борошна з насіння льону на якість печива /К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, Г.Д. Лукіна // Зб. наук.пр. /ОНАХТ. – Одеса, 2003. – Вип. 26. – С. 93-97.

392.  Иоргачева Е.Г. Использование соевого обогатителя как компонента мучной смеси для производства печенья /Е.Г. Иоргачева, О.В. Макарова// Хранение и переработка зерна. – 2005. – №8. – С. 35-37.

393.  Мачихин Ю.А. Инженерная реология пищевых материалов /Ю.А.Мачихин, С.А.Мачихин. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1981. – 216 с.

394.  Справочник по сырью, полуфабрикатам и готовым изделиям кондитерского производства /М.Я. Антокольская, И.И. Бронштейн, М.И. Мартынов и др. – М.: Пищ. пром-сть, 1964. – 229 с.

395.  Драгилев А.И. Производство мучных кондитерских изделий /А.И. Драгилев, Я.М. Сезанаев. − М.: ДеЛи, 2000. − 448 с.

396.  Зубченко А.В. Дисперсные системы кондитерского производства: Учебное пособие. – Воронеж, 1993. – 160 с.

397.   Борисенко Е.В. Физико-химические основы производства эмульсий /Е.В. Борисенко, Ю.А. Алексеева, С.А. Климова // Пищевые ингредиенты. Сырьё и добавки. − 2002. − № 2. − С. 14-16.

398.  Романов А.С. Научно-практические основы технологий производства хлеба, кондитерских изделий и экструзионных продуктов с применением циниодекстринов: Автореф... дис. докт. техн. наук. − Кемерово, 2000. − 50 с.

399.  Иоргачева Е.Г. Зерновые композиционные смеси в составе мучных кондитерских изделий/ Е.Г. Иоргачева, С.П. Липовецкая, О.В. Макарова// Зб. наук. пр. /ОДАХТ. –Одеса, 2002. – Вип. 24. – С. 268-271.

400.  Иоргачева Е.Г. Кондитерские изделия функционального питания /Е.Г Иоргачева, В.Ю. Толстых, C.И. Банова, О.В. Макарова// Биотехнология – состояние и перспективы развития: Тез. докл. Междунар. конгресса. – М., 2002. – С. 360-361.

401.  Исследование соевых изофлавонов как антиоксидантов окисления жиров в кондитерских изделиях / Е.Г. Иоргачева, Л.В. Капрельянц, Н.А. Швец, О.В. Макарова// Хранение и переработка зерна. – 2003. – №7. – С.57-59.

402.  Иоргачева Е.Г. Прогнозирование сроков хранения печенья на основе композитних смесей /Е.Г. Иоргачева, О.В. Макарова, А.В. Батт// Хлібопродукти – 2005: Тез. докл. наук. конф. – Одеса: ОНАХТ. – 2005. – С. 79.

403.  Иоргачева Е.Г. Влияние композитних смесей на сроки хранения сахарного печенья /Е.Г.Иоргачева, О.В.Макарова, А.В. Батт //Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2005. – №10. – С. 19-21.

404.  Карнаушенко Л.І. Використання нетрадиційної сировини у виробництві крекеру /Л.І. Карнаушенко, О.В. Макарова, О.В. Осташевська //Зб. наук. праць. /ОДАХТ. – Одеса, 2001. – Вип. 22. – С. 4-6.

405.  Иоргачева Е.Г. Мучные кондитерские изделия функционального назначения /Е.Г. Иоргачева, Макарова О.В.// Хранительна наука, техника и технологии 2004: Сб. науч. тр. Междунар. науч. конф. – Пловдив. – 2004. – С. 318-322.

406.  Иоргачева Е.Г. Изменение структурно-механических свойств затяжного теста на основе мучних композитних смесей в ходе технологической обработки /Е.Г. Иоргачева, Г.Ф. Пшенишнюк, О.В. Макарова //Зернові продукти і комбікорми. – 2005. – №3. – С. 25-27.

407.  Карнаушенко Л.І. Підвищення харчової цінності борошняних виробів /Л.І. Карнаушенко, О.В. Макарова// Стратегія розвитку туристичної індустрії та громадського харчування: Тез. докл. Міжнар. наук.-практ. конф. – К.: КНТЕУ. – 2000. – С. 261-264.

408.  Макарова О.В. Борошняні кондитерські вироби із застосуванням фітосировини /О.В. Макарова, І.М Калугіна// Зб. наук. пр. /ОДАХТ. – Одеса, 1999. – Вип. 20.– С. 83-85.

409.  Карнаушенко Л.І. Борошняні кондитерські вироби з соєвим збагачувачем /Л.І. Карнаушенко, А.П. Левицький, О.В. Макарова// Прогресивні технології та удосконалення процесів харчових виробництв: Зб. наук. праць: У 2 ч. Харк. держ. акад. технол. та орг. харчування. – Харків, 2000. – Ч.1. – С. 92-95.

410.  Карнаушенко Л.И. Влияние соевых продуктов на реологические характеристики теста /Л.И. Карнаушенко, О.В. Макарова, Е.В. Осташевская, Б.И. Хиврич //Зб. наук. пр./ОДАХТ. – Одеса, 2001. – Вип. 21. – С. 211-214.

411.  Иоргачева Е.Г. Влияние гречневой муки на структурно-механические свойства кондитерского теста /Е.Г.Иоргачева, А.В.Коркач, О.В.Макарова// Зернові продукти і комбікорми. – 2003. – №3. – С. 20-23.

412. Іоргачова К.Г. Вплив гречаного борошна на якість цукрового печива /К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, С.П. Липовецька //Проблеми техніки і технології харчових виробництв: Тез. докл. наук.-практ. конф. – Полтава: "РВВ Пуску". – 2004. – С.250-252.

413.  Грачев Ю.П. Математические методы планирования экспериментов. – М.: Пищевая пром-сть. – 1979. – 199 с.

414.  Новые подходы к разработке функциональных продуктов питания и биологически активных добавок к пище //Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2002. – № 1. – С. 52-54.

415.  Карнаушенко Л.І. Використання овочевих добавок у технології борошняних кондитерських виробів /Л.І. Карнаушенко, Т.Є. Лебеденко, О.В. Макарова// Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв: Зб. наук. пр. – Харків. – 1999. – С. 101-104.

416. Макарова О.В. Використання зернобобових і олійних культур у виробництві борошняних кондитерських виробів /О.В. Макарова, К.Г. Іоргачова // Розроблення, дослідження і створення продуктів функціонального харчування, обладнання та нових технологій для харчової і переробної промисловості: Тез. докл. наук. конф. – У 2 ч. К.: НУХТ. – 2003. – Ч. 2. – С.67.

417.  Иоргачева Е.Г. Использование ферментативно модифицированной муки амаранта при производстве мучных кондитерских изделий /Е.Г. Иоргачева, О.В. Макарова //Растительные ресурсы для здоровья человека (возделывание, переработка, маркетинг): Тез. докл. Междунар.науч.-практ. конф. – М.: Арес. – 2002. – С.339-343.

418.  Иоргачева Е.Г. Влияние мучных смесей на реологические характеристики сахарного теста /Е.Г.Иоргачева, Л.В.Гордиенко, О.В.Макарова //Зб. наук.пр. /ОНАХТ. – Одеса, 2003. – Вип. 25. –С.22-26.

419.  ПАТ. 56016 Україна, МКИ А 21 Д 13/08. Спосіб виробництва пісочного печива / К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, О.В. Макарова та ін. (№ 2002086854; заявлено 20.08.02; опубл. 15.04.03, Бюл. № 4. − 3 с.

420.  ПАТ. 56017 Україна, МКИ А 21 Д 13/08. Склад для одержання дієтичного цукрового печива / К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, О.В. Макарова та ін. − № 2002086855; заявлено 20.08.02; опубл. 15.04.03, Бюл. № 4. − 4 с.