

Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Оренбургский государственный университет»

Научная библиотека
Справочно-библиографический отдел

Молочная промышленность России

Научно-вспомогательный указатель



Оренбург
2011

УДК 016:63
ББК 91.9:47
М 75

Молочная промышленность России [Электронный ресурс] : науч.-вспом. указ. / под ред. Н. К. Бикбовой ; сост. М. А. Бушина, В.С. Фролова. - Оренбург : ОГУ, 2011. - Режим доступа: http://artlib.osu.ru/site/index.php?option=com_content&task=view&id=487&Itemid=258.

В библиографическом указателе представлены описания монографий, учебников, учебных пособий, статей из периодических изданий по тематическим разделам: стандартизация и сертификация молочной промышленности; технология молока и молочных продуктов; технология молочных консервов; технология продуктов детского питания; технология сыра; технология масла; технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки; оборудование молочной промышленности; экономика молочной отрасли.

Указатель предназначен в помощь учебному процессу для студентов, обучающихся по специальностям 260303 - Технология молока и молочных продуктов и 260505 - Технология детского и функционального питания.

Содержание

От составителей.....	4
Стандартизация и сертификация молочной промышленности.....	5
Общая технология молока и молочных продуктов.....	9
Молоко, сливки и молочные напитки.....	13
Кисломолочные продукты.....	15
Мороженое.....	20
Технология молочных консервов.....	23
Сгущенные молочные консервы.....	23
Сухие молочные продукты.....	26
Технология продуктов детского питания.....	29
Технология сыра.....	32
Технология масла.....	38
Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки.....	41
Оборудование молочной промышленности.....	48
Экономика молочной отрасли.....	53
Именной указатель.....	57

От составителей

Пищевая и перерабатывающая промышленность России представляет собой одну из стратегических отраслей экономики, которая призвана обеспечить население страны необходимыми по количеству и качеству продуктами питания. С развитием перерабатывающей промышленности в последние время, возникла необходимость в подготовке высококвалифицированных кадров, обеспечивающих функционирование процессов развития молочной отрасли. С каждым годом растет потребление переработанной продукции животноводства, расширяется ассортимент, улучшается качество. Производство продуктов питания, их своевременная переработка, оценка качества и сертификация остаются основными этапами в обеспечении одной из основных потребностей любого человека - потребности в качественном питании.

С 2000 года в составе факультета пищевых производств Оренбургского государственного университета функционирует кафедра технологии переработки молока и мяса, осуществляющая подготовку специалистов по нескольким специальностям, одна из которых - Технология молока и молочных продуктов. Научно-вспомогательный указатель «Молочная промышленность России» составлен в помощь учебному процессу для студентов, обучающихся по данной специальности.

В библиографический указатель включены книги и статьи из периодических изданий, отражающие некоторые направления развития молочной отрасли: технологию молока и молочных продуктов, оборудование для переработки и производства продуктов молочной промышленности, экономические вопросы отрасли, а также вопросы стандартизации и сертификации продуктов молочной промышленности.

Внутри разделов библиографические описания располагаются в алфавите фамилий авторов или заглавий документов. Записи частично аннотированы и пронумерованы сквозной нумерацией. В указатель включены издания с 2000 по 2010 гг. Библиографическое описание выполнено в соответствии с ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.80-2000 «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов»; сокращения даны в соответствии с ГОСТ 7.12-93 «Сокращение русских слов и словосочетаний в библиографическом описании». Вспомогательный аппарат представлен именованным указателем.

Стандартизация и сертификация молочной промышленности

1. **Абдуллаева, Л. В.** Вопросы стандартизации // Молочная промышленность. - 2007. - № 8. - С. 22.

Рассматриваются вопросы сертификации молочных продуктов, обогащенных пробиотиками и пребиотиками.

2. **Абдуллаева, Л. В.** Изменения в процедуре согласования технической документации // Молочная промышленность. - 2007. - № 3. - С. 17.

Рассматриваются изменения в ГОСТе "Продукты молочные и молокосодержащие. Технологическая инструкция. Общие требования к оформлению, построению и содержанию".

3. **Абдуллаева, Л. В.** Национальные стандарты - доказательная база выполнения требований технического регламента // Молочная промышленность. - 2008. - № 10. - С. 15-17.

Документами, которые устанавливают показатели безопасности и качества на конкретный вид продукции, являются национальные стандарты: ГОСТ и ГОСТ Р. В статье приведены документы, сгруппированные в 3 списка, которые должны быть включены в перечень национальных стандартов и сводов правил.

4. **Абдуллаева, Л. В.** О новых национальных стандартах в молочной отрасли // Молочная промышленность. - 2010. - № 1. - С. 12-14.

Об изменениях к действующим национальным стандартам как на основные национальные молочные продукты, так и на продукты молокосодержащие.

5. **Абдуллаева, Л. В.** О приведении стандартов в соответствие с техническим регламентом // Молочная промышленность. - 2009. - № 1. - С. 31-32.

Представлены национальные стандарты на детские продукты, мягкие и рассольные сыры, ряд стандартов на молочные и молокосодержащие продукты, на методы контроля.

6. **Абросимова, С. В.** Новое в техническом регулировании молочной отрасли // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 13.

О внесении изменений и дополнений в Федеральный закон "Технический регламент на молоко и молочную продукцию". Редакционные правки внесены для устранения препятствий производства продуктов переработки молока, идентификации их показателей.

7. **Анисимов, С. В.** Использование метода инфракрасной спектроскопии в работе приемной лаборатории / С. В. Анисимов, Т. И. Герасюта // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 36-37.

О замене трудоемких аналитических методов в практике приемной лаборатории экспресс-анализатором оказалось целесообразной и принципиально изменило характер работы приемной лаборатории.

8. **Волкова, Т. А.** Актуализация фонда технических документов на продукты на основе молочной сыворотки / Т. А. Волкова, Э. Ф. Кравченко // Молочная промышленность. - 2009. - № 3. - С. 69-70.

О новых технических условиях на молочную сыворотку. В изменения технологических инструкций по производству сыворотки включены новые государственные стандарты на сырье. О сертификации продуктов на основе молочной сыворотки с учетом новых требований.

9. **Волкова, Т. А.** Новые национальные стандарты / Т. А. Волкова, Э. Ф. Кравченко // Молочная промышленность. - 2010. - № 12. - С. 68.

О новых национальных стандартах на сыровотку молочную-сырье и продукты ее переработки.

10. **Волкова, Т. А.** Программа производственного контроля продуктов на основе молочной сыровотки / Т. А. Волкова, Э. Ф. Кравченко // Молочная промышленность. - 2010. - № 1. - С. 70-72.

О методических рекомендациях по порядку усиленного контроля при производстве продуктов на молочной сыровотке, а также по предупреждению и выявлению нарушений в организации и осуществлении процесса, способные вызвать появление пороков качества и безопасности готового продукта.

11. **Вопросы стандартизации** // Молочная промышленность. - 2008. - № 7. - С. 8.

О внесении изменений в технические документы для молочной промышленности.

12. **Дмитриченко, М. И.** Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. пособие / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко. - СПб. : Питер, 2004. - 352 с. : ил. - ISBN 5-94723-680-X.

13. **Зорин, В.** Чем наполнятся молочные реки России? // Стандарты и качество. - 2009. - № 5. - С. 20-23.

Проблемы внедрения технического регламента на молоко и молочную продукцию.

14. **Комментарии к Типовой технологической инструкции по стандарту на молоко и сливки сгущенные с сахаром** / А. Н. Петров [и др.] // Молочная промышленность. - 2010. - № 7. - С. 34-36.

Приведены сведения по основным технологическим процессам производства, ряд дополнений и изменений в них.

15. **Коник, Н. В.** Товароведение, экспертиза и сертификация молока и молочных продуктов : учеб. пособие для студентов среднего проф. образования / Н. В. Коник, Е. А. Павлова, И. С. Киселева. - М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2009. - 236 с. - ISBN 978-5-98281-184-4. - ISBN 978-5-16-003690-8.

16. **Косой, В. Д.** Контроль качества молочных продуктов методами физико-химической механики / В. Д. Косой, М. Ю. Меркулов, С. Б. Юдина. - СПб. : ГИОРД, 2005. - 208 с. : ил. - ISBN 5-901065-74-3.

17. **Национальный стандарт на молоко и сливки сгущенные с сахаром** / А. Н. Петров [и др.] // Молочная промышленность. - 2010. - № 1. - С. 16-18.

Рассматривается проект ГОСТа "Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия".

18. **Панов, В. П.** Контроль состава и качества сливочного масла // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 33-34.

О системе обеспечения качества сливочного масла, которая базируется на стандартизации, метрологии и оценке соответствия.

19. **Панова, М.** Молочные реки обмелели // Стандарты и качество. - 2009. - № 9. - С. 33.

Критика положений Технического регламента на молоко и молочную продукцию, негативно влияющих на развитие молочного хозяйства России.

20. **Просеков, А. Ю.** Методы определения восстановленного молока в питьевом / А. Ю. Просеков, Е. В. Короткая, О. В. Мудрикова // Молочная промышленность. - 2010. - № 2. - С. 49-50.

О разработке и внедрении новых методов, позволяющих определять количество восстановленного молока в питьевом.

21. **Пугачев, С. В.** Введение в действие регламентов на пищевую продукцию : вопросы и предложения / С. В. Пугачев, О. Ф. Костылева // Стандарты и качество. - 2009. - № 3. - С. 28-33.

Проблемы создания комплексной системы технического регулирования в агропромышленном комплексе России.

22. **Стандарты на молочную кислоту и лактаты в пищевой промышленности** / В. В. Евелева [и др.] // Стандарты и качество. - 2009. - № 9. - С. 66-68.

Нормативные акты, регулирующие требования к качеству молочной кислоты и ее лактатов калия и натрия, применяемых в пищевой промышленности.

23. **Суркова, С.** Поправки в техрегламент на молоко и молочную продукцию приняты // Стандарты и качество. - 2010. - № 4. - С. 27.

Приняты поправки к техническому регламенту на молоко и молочную продукцию, направленные на устранение противоречий между понятиями некоторых продуктов переработки молока и показателями их идентификации.

24. **Тимофеева, Л. В.** Система добровольной сертификации и маркировки продуктов без искусственных компонентов и ГМО // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 15.

Областная маркетинговая программа продвижения натуральной продукции, предусматривающая специальную маркировку, станет уникальным шансом для предприятий.

25. **Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов** : учебник для вузов / под ред. М. С. Касторных. - М. : Академия, 2003. - 288 с. - (Высшее профессиональное образование) - ISBN 5-7695-1340-3.

26. **Харитонов, В. Д.** Краткий справочник специалиста молочной промышленности / В. Д. Харитонов, Ю. А. Незнанов. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 128 с. - ISBN 5-901065-73-5.

27. **Хлыстун, О. В.** Современный метод инфракрасного анализа качества молочной продукции // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 34-35.

Для оперативного анализа показателей качества молочной продукции широко применяется метод спектроскопии в ближней инфракрасной области. Инструментальной базой спектрального анализа являются специальные приборы - инфракрасные анализаторы.

28. **Шепелев, А. Ф.** Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов : учеб. пособие для вузов / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова. - Ростов н/Д. : МарТ, 2001. - 128 с. - ISBN 5-241-00034-8.

29. **Шепелева, Е. В.** Особенности подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки // Молочная промышленность. - 2008. - № 10. - С. 27-28.

Обсуждаются проблемы, связанные с реализацией закона "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" в отношении подтверждения соответствия молока и продуктов его переработки.

30. **Шепелева, Е. В.** Подтверждение соответствия молочной продукции / Е. В. Шепелева, Т. И. Крикун // Молочная промышленность. - 2007. - № 1. - С. 60-62.

Рассматриваются вопросы качества и безопасности молочной продукции, которые в значительной степени зависят как от качества исходного сырья, так и от строгого соблюдения нормативов санитарно-гигиенического состояния производства, технологического процесса, режимов хранения и сроков годности, условий и режимов транспортирования и реализации.

31. **Шидловская, В. П.** Органолептические свойства молока и молочных продуктов : справочник / В. П. Шидловская. - М. : Колос, 2000. - 280 с. : ил. - ISBN 5-10-001840-2.

32. **Щербаков, А. В.** Первый опыт в новых условиях регулирования безопасности и качества продукции // Стандарты и качество. - 2009. - № 3. - С. 46-48.

Нормативное регулирование производства пищевой продукции в Российской Федерации.

33. **Эверс, Д. М.** Тенденции в стандартизации / Д. М. Эверс ; пер. с англ. А. В. Бережной // Молочная промышленность. - 2006. - № 5. - С. 9-10.

Международные стандарты на методы анализов и отбора проб играют важную роль в торговле молочными продуктами. Анализ молочных продуктов осуществляется по разным причинам, включая достоверность информации при маркировке, охрану безопасности пищевых продуктов.

34. **Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность** : учеб. пособие / Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 272 с. : ил. - ISBN 5-94087-692-7. - ISBN 978-5-94087-692-2.

35. **Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность** : учебное пособие / Н. И. Дунченко [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 477 с. : ил. - ISBN 5-94087-042-2. - ISBN 978-5-94087-042-5.

36. **Юрова, Е. А.** Контроль показателей качества молока и продуктов его переработки (на примере определения массовой доли белка в твороге и творожных изделиях) / Е. А. Юрова, Т. В. Кобзева // Молочная промышленность. - 2009. - № 1. - С. 39-41.

Белковые вещества молока, включая ферменты, часто являются определяющими показателями качества пищевых продуктов. Для получения достоверных результатов измерения необходимо учитывать все особенности объекта измерений.

37. **Юрова, Е. А.** Методы контроля молока и продуктов его переработки // Молочная промышленность. - 2009. - № 1. - С. 7-9.

Рассматриваются вопросы расширения ассортимента молочной и молокосодержащей продукции с так называемым сложным сырьевым составом.

38. **Юрова, Е. А.** Методы контроля молока-сырья по показателям качества и безопасности: принципы и подходы // Молочная промышленность. - 2010. - № 2. - С. 5-8.

О применении современных высокоэффективных методов контроля качества и безопасности молока-сырья. Представлены результаты измерения небелковых азотистых соединений и массовой доли белка в молоке-сырье от разных поставщиков.

Общая технология молока и молочных продуктов

39. **Алексеевко, А. В.** Создаем качественные продукты / А. В. Алексеевко, Н. В. Рощупкина // Молочная промышленность. - 2009. - № 5. - С. 56.

О создании качественных молочных продуктов, о составе и свойствах вносимых ингредиентов, в том числе специализированных жиров.

40. **Анищенко, И. П.** В помощь микробиологу / И. П. Анищенко, Г. Д. Перфильев // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 40.

Как можно обеспечить внесение сухих заквасок в асептических условиях? Чем грозит внесение бактериального концентрата на 500 л. нормализованного молока, если порция рассчитана на 300 л.?

41. **Анистратова, О. В.** Совершенствование холодильной обработки молока и творога / О. В. Анистратова, Л. Т. Серпунина // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 46-47.

42. **Арофикин, Н. В.** Инновационная технология тепловой обработки молока // Молочная промышленность. - 2009. - № 1. - С. 66-67.

Миллисекундная технология - это новый способ низкотемпературной пастеризации жидких пищевых продуктов, обеспечивающий сохранение питательных свойств и вкусовых качеств натурального продукта без снижения экономических показателей производства при значительном увеличении срока хранения.

43. **Бабин, В. Н.** Анализ энергетической эффективности способов первичного охлаждения молока / В. Н. Бабин, А. В. Попов, Р. Т. Бильданов // Механизация и электрификация сельского хозяйства. - 2009. - № 2. - С. 24-25.

Существует три принципиально различных способа охлаждения молока, которые проанализированы с точки зрения возможности повышения энергетической эффективности процессов. Авторами разработана методика, позволяющая определять температуру кипения, холодильную мощность и энергопотребление в цикле охлаждения или аккумулялирования льда.

44. **Бабин, В. Н.** Оптимизация параметров установки первичного охлаждения молока / В. Н. Бабин, А. В. Попов, Р. Т. Бильданов // Механизация и электрификация сельского хозяйства. - 2009. - № 2. - С. 25-26.

Решение задачи оптимального проектирования холодильных контуров базируется на математической модели процесса охлаждения, основные элементы которой представлены в статье. Разработанную математическую модель и полученные результаты расчетов возможно использовать при проектировании реальных установок первичного охлаждения молока.

45. **Баумрукер, К.** Почему органическое молоко хранится гораздо дольше обычного? // В мире науки. - 2008. - № 12. - С. 94.

Стерилизация и пастеризация молока влияет на его сроки хранения.

46. **Башаева, Д. В.** Изменения белков молока при тепловой обработке / Д. В. Башаева, Р. Р. Хаертдинов // Молочная промышленность. - 2008. - № 7. - С. 74-75.

При тепловой обработке белки молока подвергаются денатурации, происходят гидролиз пептидных связей, дефосфорилирование, дегидратация казеина, его комплексообразование с сывороточными белками, лактозой.

47. **Беннетт, А.** Лактопероксидазная система консервирования сырого молока / А. Беннетт ; пер. с англ. А. В. Бережной // Молочная промышленность. - 2008. - № 9. - С. 70-71.

Рассмотрены вопросы увеличения срока хранения сырого неохлажденного молока.

48. **Березовский, Ю. М.** Вероятностная модель структуры молока и молочных смесей в процессе гомогенизации // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 5. - С. 8-10.

Проведен анализ распределения размера жировых шариков в молоке до и после гомогенизации. Предложен вариант статистических моделей молока исходного и прошедшего гомогенизацию в различных гомогенизаторах.

49. **Березовский, Ю. М.** Возможности ультразвуковой обработки молока / Ю. М. Березовский, П. П. Дергачев, В. Г. Блядзе // Молочная промышленность. - 2009. - № 5. - С. 46-47.

Приведены результаты исследований ультразвуковой обработки молока в потоке. Оценивалось влияние УЗ-воздействия на органолептические свойства и гомогенизирующую способность молока, а также бактерицидный эффект.

50. **Бирюкова, З. А.** Основные направления научно-исследовательских работ лаборатории технологии стерилизованных молочных продуктов / З. А. Бирюкова, Л. М. Коваленко, О. Г. Пантелеева // Молочная промышленность. - 2004. - № 12. - С. 44-46.

Проведены исследования по использованию эффективного отечественного концентрата лактулозы "Лактусан", обладающего высокой бифидогенной активностью, для обогащения стерилизованного молока. Стимулирует рост защитной кишечной микрофлоры.

51. **Богатова, О. В.** Химия и физика молока : учеб. пособие для вузов / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Оренбург : ОГУ, 2004. - 137 с. - ISBN 5-7410-8523-7.

52. **Бредихин, С. А.** Технология и техника переработки молока / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - М. : Колос, 2003. - 400 с. - ISBN 5-9532-0081-1.

53. **Бурыкина, И. М.** Способы очистки молока - сырья / И. М. Бурыкина, В. Н. Туваев // Молочная промышленность. - 2009. - № 5. - С. 76.

Об использовании тканевых фильтров для очистки молока. О наиболее совершенном способе очистки молока - центробежный с использованием сепараторов-молокоочистителей.

54. **Влияние УФ-излучения на микробиологию молока и свойства его компонентов** / В. Д. Харитонов [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 12. - С. 31-32.

Разработаны рекомендации по применению ультрафиолетовой обработки молока на этапах его первичной переработки.

55. **Горбатова, К. К.** Биохимия молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова. - 3-е изд., перераб. и доп. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 320 с. : ил. - Библиогр.: с. 314. - ISBN 5-901065-48-4.

56. **Горбатова, К. К.** Химия и физика молока : учебник для вузов / К. К. Горбатова. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 288 с. : ил. - ISBN 5-901065-55-7.

57. **Двинский, Б. М.** "Второе пришествие" нанотехнологий в молочную промышленность России // Молочная промышленность. - 2010. - № 1. - С. 42-44.

О научных исследованиях в области применения мембранной техники в отечественной молочной промышленности. Внедрение мембранной техники перспективно на некоторых молочных предприятиях для стабилизации исходного молока по белку, например при выработке сыра, с одновременной его концентрацией.

58. **Догарева, Н. Г.** Общая технология молочной отрасли : лаб. практикум / Н. Г. Догарева ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2009. - 54 с.

59. **Ермилова, Т. А.** Контроль точности результатов химического анализа // Молочная промышленность. - 2010. - № 2. - С. 14-15.

О методах контроля точности выполняемых измерений при осуществлении химического анализа на предприятиях молочной промышленности. Требования к проведению контрольных измерений аналогичны требованиям к анализу рабочих проб, установленным нормативными документами на методику анализа.

60. **Забодалова, Л. А.** Техничко-химический и микробиологический контроль на предприятиях молочной промышленности : учеб. пособие для вузов / Л. А. Забодалова. - СПб. : Троицкий мост, 2009. - 224 с. - ISBN 978-5-904406-04-2.

61. **Иванец, Г. Е.** Пенообразующие свойства молока при обработке его в роторно-пульсационном аппарате / Г. Е. Иванец, Е. В. Строева, Е. А. Светкина // Известия вузов. Пищевая технология. - 2006. - № 1. - С. 68-71.

62. **Инновационная технология цельномолочной продукции** / И. А. Евдокимов [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 3. - С. 67-68.

Предлагается технология молока питьевого и кефира с использованием молочной сыворотки, которую получают путем электродиализной обработки

63. **Калинина, Л. В.** Технология цельномолочных продуктов : учеб. пособие / Л. В. Калинина, В. И. Ганина, Н. И. Дунченко. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 248 с. - ISBN 978-5-98879-053-2.

64. **Кашмидер, Э.** Соотношение жира и белка в процессе гомогенизации // Молочная промышленность. - 2006. - № 10. - С. 47.

Гомогенизация молока предназначена для повышения устойчивости к расслаиванию и улучшения вкусовых качеств продукта благодаря небольшому повышению вязкости.

65. **Лактоза и ее производные** : [монография] / Б. М. Синельников [и др.]. - СПб. : Профессия, 2007. - 768 с. : ил. - ISBN 978-5-93913-137-7.

Приведены современные представления о химии и физике лактозы, теоретически показана возможность синтеза ее производных. Подробно рассмотрена технология производства молочного сахара из лактозосодержащего сырья.

66. **Обработка молока. Приемка молока** // Молочная промышленность. - 2008. - № 10. - С. 66-67.

Компанией "ЕКО КОМ -DONIDO" предложены четыре концепции обработки молока и четыре концепции приемки молока.

67. **Смыков, И.** Нанотехнологии в стакане молока // Наука и жизнь. - 2009. - № 6. - С. 18-22.

Нанотехнологические подходы при производстве молочных продуктов.

68. **Твердохлеб, Г. В.** Химия и физика молока и молочных продуктов : учеб. пособие / Г. В. Твердохлеб, Р. И. Раманаускас. - М : ДеЛи Принт, 2006. - 360 с. : ил. - ISBN 5-94343-114-4.

69. **Технология молока и молочных продуктов** : учебник / Г. Н. Крусь [и др.] ; под ред. А. М. Шалыгиной. – М. : КолосС, 2008. - 456 с. : табл. - (Учеб. и учеб. пособия для студ. вузов). - ISBN 978-5-9532-0599-3.

70. **Технология производства молока** / авт.-сост. С. Н. Александров. - М. : АСТ, 2004 ; Донецк : Сталкер. - 238 с. : ил. - ISBN 5-17-024207-7. - ISBN 966-696-480-5.

71. **Харитонов, В. Д.** Направления научного обеспечения молочной отрасли / В. Д. Харитонов, О. Б. Федотова, Л. М. Коваленко // Молочная промышленность. - 2009. - № 12. - С. 5-7.

Об основных направлениях работы Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности.

72. **Хлыстун, В. Г.** Эффективность применения анализаторов качества молока и влажности / В. Г. Хлыстун, А. В. Пупенко, О. Л. Осеева // Молочная промышленность. - 2006. - № 4. - С. 62.

Даны характеристики анализаторов качества молока, которые позволяют быстро определить основные параметры сдаваемого на молочные заводы молока.

73. **Храмцов, А. Г.** Модернизация молочного дела: продвижение инновационных приоритетов // Молочная промышленность. - 2010. - № 7. - С. 38-41.

Сформулирована концепция сохранения и развития молочной промышленности России на основе использования инновационных технологий.

74. **Хромых, И.** Современные методики определения антибиотиков в молоке // Молочная промышленность. - 2010. - № 3. - С. 40.

Дана краткая характеристика высокочувствительных экспресс-тестов для быстрого и надежного обнаружения антибиотиков в молоке.

75. **Шалыгина, А. М.** Общая технология молока и молочных продуктов : учеб. для вузов / А. М. Шалыгина, Л. В. Калинина. - М. : КолосС, 2004. - 198 с. - (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений). - ISBN 5-9532-0123-0.

76. **Шидловская, В. П.** Справочник технолога молочного производства : технология и рецептуры. - СПб. : ГИОРД, 2006. - Т. 10 : Ферменты молока. - 296 с. : ил. - Библиогр.: с. 282-293. - ISBN 5-901065-86-7.

77. **Энциклопедический словарь-справочник "Молочная терминология"** / сост. К. К. Горбатова. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 216 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-107-2.

Словарь-справочник посвящен происхождению терминов, используемых в молочной промышленности. В нем собраны основные сведения о составе и свойствах молока и молочных продуктов, а также процессах, происходящих при их производстве.

Молоко, сливки и молочные напитки

78. **Абдурахманова, Р. Г.** Молочные продукты с натуральными вкусоароматическими ингредиентами "Баттер Грейнс" // Молочная промышленность. - 2007. - № 1. - С. 81.

Рассматриваются вопросы производства пищевых продуктов со сбалансированным жирнокислотным составом, что обусловлено формированием новых взглядов на рациональное питание. В разработке молочных продуктов используются растительные жиры, заменители молочного жира, концентраты молочных и растительных белков.

79. **Артюхова, С. И.** Микробные консорциумы для десертных функциональных продуктов / С. И. Артюхова, А. А. Макшеев // Молочная промышленность. - 2008. - № 10. - С. 82.

Об исследованиях по созданию различных микробных консорциумов для десертных кисломолочных продуктов функционального назначения.

80. **Берегова, И. В.** Пектины и каррагинаны в молочных продуктах нового поколения // Молочная промышленность. - 2006. - № 1. - С. 44-46.

Рассматриваются вопросы технологии производства пектина. Важным свойством пектина является гелеобразование. Приведена классификация молочных продуктов с пектином.

81. **Берегова, И.** Применение пектина при производстве молочно-соковых напитков // Молочная промышленность. - 2009. - № 9. - С. 56-57.

О молочно-соковых напитках, сырьем для которых являются молоко, кисломолочная основа или сыворотка.

82. **Галстян, А. Г.** Перспективные способы предварительной термической обработки молока-сырья / А. Г. Галстян, А. Н. Петров // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - № 3. - С. 11-13.

Рассмотрена целесообразность проведения предварительной термической обработки молока-сырья с внесением солей-стабилизаторов.

83. **Гасанова, Е. С.** Лечебно-профилактический продукт на основе козьего молока и натурального подсластителя / Е. С. Гасанова, С. Г. Шереметова, Н. Д. Верзилина // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 2. - С. 44-45.

Изучено влияния фруктозо-глюкозного сиропа из топинамбура на коллоидно-химические свойства козьего молока и разработка оптимальной рецептуры нового молочного продукта.

84. **Глаттхар, Д.** Волокнистые стабилизаторы для молочных напитков / Д. Глаттхар, Р. Унгерер ; пер. с англ. А. В. Бережной // Молочная промышленность. - 2007. - № 10. - С. 24.

О необходимости использования стабилизаторов для производства молочных напитков, не оказывающих отрицательного влияния на вкус и доступных по цене.

85. **Гольберг, Д.** Производство питьевого молока с увеличенным сроком хранения // Молочная промышленность. - 2007. - № 9. - С. 29-30.

Рассматриваются особенности производства питьевого молока с увеличенным сроком хранения.

86. Жукова, Л. П. Молоко "Ореховое" // Молочная промышленность. - 2006. - № 10. - С. 62.

Приведена рецептура с добавлением экстракта из грецкого ореха, который придает молоку приятные вкус и аромат, обогащает комплексом веществ растительного происхождения.

87. Обогащение молочных продуктов: научное обоснование, нормативная база, практические решения / Л. Н. Шатнюк [и др.] // Молочная промышленность. - 2010. - № 10. - С. 34-39.

Приведены основные подходы к обогащению молочных продуктов витаминами и микроэлементами, перечень препаратов для обогащения, их дозировки, правила маркировки витаминизированной продукции.

88. Остроумова, Т. Л. Влияние белковых веществ на пенообразующие свойства молока / Т. Л. Остроумова, А. Ю. Просеков // Известия вузов. Пищевая технология. - 2007. - № 2. - С. 43-46.

Воздействуя на белковую фазу молока, можно направленно изменять ее физико-химические свойства, регулируя пенообразующую активность молочных объектов.

89. Производство молока длительного хранения методом мембранной стерилизации / В. А. Лялин [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 12. - С. 48-50.

О мембранной стерилизации, увеличивающей сроки хранения молока при сохранении вкусовых характеристик и функциональных свойств.

90. Снегова, В. Н. Растительные сливки на основе специализированных жиров ААК // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 73.

Рассказывается о различных типах жиров для производства разнообразных видов продуктов.

91. Степанова, Л. И. Справочник технолога молочного производства : технология и рецептуры. - СПб. : ГИОРД, 2000. - Т. 1 : Цельномолочные продукты. Производство молока и молочных продуктов (СанПиН 2.3.4.551-96) / Л. И. Степанова. - 384 с. : табл. - ISBN 5-901065-14-X.

92. Фокина, Н. З. Расчет рецептур с учетом содержания жира и белка. Сливки питьевые / Н. З. Фокина, Б. Н. Степанова // Молочная промышленность. - 2006. - № 11. - С. 40-42. - Продолж. Начало в № 3, 5, 8, 9, 10.

Предложены возможные варианты расчета рецептур для сливок питьевых пастеризованных с учетом массовых долей жира и белка в молочных компонентах и их смесях.

93. Холодная стерилизация // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 63.

Организация холодной стерилизации молока с целью получения пастеризованного молока со сроком хранения 14 дней приобретает очевидный экономический смысл. Представлена технологическая схема комплекса, работающего по принципу холодной стерилизации.

94. Шилов, А. И. Молочный напиток с натуральными добавками / А. И. Шилов, О. О. Олиферова // Пищевая промышленность. - 2009. - № 1. - С. 16-17.

Создание рецептуры нового молочного напитка "Олмедна" с добавлением меда.

Кисломолочные продукты

95. **Анищенко, И. П.** Бактериальные закваски и концентраты для производства творога // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 27-28.

В основе производства творога лежит сквашивание пастеризованного цельного или обезжиренного молока закваской на молочнокислых бактериях с последующим удалением из сгустка части сыворотки и опрессованием белковой массы.

96. **Белокриницкая, Е. А.** Влияние овощных наполнителей на физико-химические свойства / Е. А. Белокриницкая, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкина // Пищевая промышленность. - 2009. - № 5. - С. 52-53.

Изучены физико-химические свойства йогуртов с овощными наполнителями с целью определения влияния данных овощных добавок на формирование потребительских свойств кисломолочных продуктов.

97. **Борисова, Г. В.** Закваски для кисломолочных продуктов: классификация, характеристики, качество / Г. В. Борисова, Е. В. Ожиганова, Т. П. Бурыкина // Молочная промышленность. - 2008. - № 6. - С. 73-74.

Представлена классификация заквасок, применяемых при производстве кисломолочных продуктов. Экспертиза заквасок, приготовленных на стерилизованном молоке, включает исследование органолептических и физико-химических показателей.

98. **Васкес, Э. Ф.** Новый творог // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 38.

Новая технология производства творога повышает срок годности продукта, способствует сохранности органолептических характеристик. Почти полностью исчезает снижение влаги.

99. **Гордиенко, Л. А.** Йогурт с использованием концентрата сывороточных белков: реологические свойства / Л. А. Гордиенко, И. К. Куликова, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. - 2010. - № 8. - С. 72-73.

Исследованы основные реологические характеристики йогуртов с разным содержанием концентрата сывороточных белков при разных температурах и в процессе хранения, процесс изменения структуры йогуртов при механическом воздействии с возрастанием и уменьшением градиента скорости деформации.

100. **Гуща, Ю. М.** Устранение пороков творога // Молочная промышленность. - 2009. - № 1. - С. 69.

101. **Дорогова, А. В.** АТ - творог из подсгущенного молока / А. В. Дорогова, Г. Ф. Вальтер // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 44.

О технологии производства АТ - творога. Это продукт, вырабатываемый из молока с повышенной концентрацией сухих веществ, сквашенного гомоферментативными культурами без последующего отделения сыворотки.

102. **Евдокимова, О. В.** Новые виды творожных продуктов - пудинги обогащенные / О. В. Евдокимова, Г. М. Зомитева // Пищевая промышленность. - 2009. - № 10. - С. 60-62.

Использование плодово-женьшеневых сиропов в качестве немолочных компонентов при разработке рецептур пудингов творожных обогащенных. Возможность использования в качестве стабилизаторов модифицированных крахмалов, которые снижают себестоимость и повышают конкурентоспособность пудингов.

103. **Евелева, В. В.** Добавки для йогурта / В. В. Евелева, А. Л. Рублев, Л. А. Забодалова // Молочная промышленность. - 2010. - № 7. - С. 48-50.

Представлены результаты исследований по применению новых комплексных пищевых добавок в технологии йогурта. Показана возможность эффективного применения новых добавок с целью получения продукции улучшенного качества.

104. **Еремина, О. Ю.** Кисломолочные напитки с крупяными концентратами / О. Ю. Еремина, Т. Н. Иванова // Пищевая промышленность. - 2009. - № 3. - С. 55-56.

Разработка рецептур кисломолочных напитков с добавлением крупяных концентратов.

105. **Ермолаев, В. А.** Технологические особенности производства сухого творога / В. А. Ермолаев, С. А. Захаров // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 48-49.

106. **Захарова, Л. М.** Функциональный кисломолочный напиток "Биоритм" / Л. М. Захарова, М. А. Захаренко // Молочная промышленность. - 2010. - № 11. - С. 55.

Дана характеристика напитка, содержащего пробиотическую микрофлору, в который добавлены галактоолигосахариды (в качестве пребиотика) и концентрат сывороточных белков (как заменитель СОМ).

107. **Захаренко, С. Г.** Зерненный творог функциональной направленности / С. Г. Захаренко, Л. М. Захарова // Молочная промышленность. - 2009. - № 7. - С. 62.

108. **Зобкова, З. С.** Влияние гомогенизации на дисперсность белковых частиц творога / З. С. Зобкова, Д. В. Зенина // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 17.

109. **Зобкова, З. С.** Как зависит качество творога от гомогенизации молока / З. С. Зобкова, Д. В. Зенина // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 18-19.

Вопросы, связанные с использованием гомогенизации молока при выработке творога, так и не нашли до настоящего времени какого-либо завершения.

110. **Зобкова, З. С.** Особенности производства зерненого творога // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 6-8.

111. **Зобкова, З. С.** Реологические показатели кисломолочного продукта с лактоферрином / З. С. Зобкова, А. В. Мишина // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 74-75.

Целью исследований являлось изучение реологических характеристик (эффективной вязкости) кисломолочного продукта (йогурта), обогащенного лактоферрином.

112. **Зобкова, З. С.** Фруктовые добавки для кисломолочных продуктов // Молочная промышленность. - 2007. - № 10. - С. 39-40.

113. **Ингредиенты для увеличения выхода творога, заквасочные культуры прямого внесения: DELVO-TAMR для сметаны и сметанного продукта, DELVO-YOGR FVV для ряженки** // Молочная промышленность. - 2010. - № 10. - С. 61.

114. **Исследование динамики изменения антиоксидантной активности и цветности кефира с добавкой фруктозо-глюкозного сиропа** / В. В. Хрипушин [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 9. - С. 39-41.

115. **Клепкер, В. М.** Использование белков молока при производстве творога и творожных изделий // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 12-13.

116. Кефирный переворот // Молочная промышленность. - 2009. - № 9. - С. 40-42.

Рассмотрены преимущества кефирных заквасок прямого внесения перед кефирными грибами. Дана характеристика кефирных продуктов на заквасках прямого внесения "AiVi".

117. Количество в кефире полисахарида, производимого молочнокислыми бактериями / Р. Р. Еникеев [и др.] // Молочная промышленность. - 2010. - № 7. - С. 64-65.

Проведен количественный анализ полисахарида кефирана, обладающего биологической активностью, в популярных марках кефира. Рассмотрена возможность его воздействия на организм человека.

118. Коршунов, С. Кайф от кефира // Природа и человек (Свет). - 2007. - № 2. - С. 76. - Ил.: 1 фото.

О пользе кефира, история его распространения в России.

119. Кудзиева, Ф. Л. Повышение качества кисломолочных продуктов на соевой основе // Известия вузов. Пищевая технология. - 2007. - № 1. - С. 41-43.

Кисломолочные продукты на соевой белковой основе позволяют обогатить кишечник человека бифидофлорой, повысить стойкость организма и невосприимчивость к аллергическим заболеваниям.

120. Кузнецов, И. Чтобы чувствовать себя хорошо // Экология и жизнь. - 2006. - № 11. - С. 70-74.

О происхождении кефира и его использовании в питании человека.

121. Лялин, В. А. Производство творога: новые технологии / В. А. Лялин, А. В. Федотов // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 45.

О применении мембранной технологии при производстве творога, которая позволяет сохранить сывороточные белки в готовом продукте.

122. Лялин, В. А. Эффективность производства творога ультрафильтрацией / В. А. Лялин, В. А. Богданов, А. Н. Дренов // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 66-67.

123. Лях, В. Я. Увеличение выхода творога и творожных продуктов / В. Я. Лях, Т. Н. Садовая, О. В. Шабанова // Молочная промышленность. - 2009. - № 1. - С. 71-72.

124. Мохно, Г. Н. Ресурсосберегающая технология получения творога // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 67.

Более 30 лет назад автором статьи были разработаны технологии производства творога и сыров с использованием сывороточных белков молока. В результате ресурсосберегающей технологии за счет использования сывороточных белков и белковой пыли без расхода молока можно получать каждую шестую тонну творога.

125. Николаев, В. Л. Вязкостные характеристики кисломолочных напитков "Детский" и "Бифидок" // Молочная промышленность. - 2007. - № 6. - С. 46-47.

Приводятся результаты исследований вязкости кисломолочных продуктов, которые имеют как теоретическое, так и практическое значение. Приводимые в статье данные позволяют решать вопросы, связанные с рациональными режимами работы оборудования.

126. Пономарев, А. Н. Совершенствование технологии йогурта питьевого типа // Пищевая промышленность. - 2008. - № 3. - С. 30

127. **Пушмина, И. Н.** Овощеягодные пасты в творожных продуктах / И. Н. Пушмина, Л. М. Захарова, Т. А. Овчинникова // Молочная промышленность. - 2009. - № 7. - С. 49.

Разработана технология творожных продуктов с овощеягодными пастами. Были использованы ягоды облепихи и клюквы, а также овощи - морковь, свекла, кабачки, тыква.

128. **Расчет реологических характеристик творога, получаемого ультрафильтрацией** / П. Н. Пяткин [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 8. - С. 64-66.

129. **Сметана, З.** Современная техника и технология производства традиционного творога / З. Сметана, М. Холдинский, К. Сковронский // Молочная промышленность. - 2007. - № 1. - С. 78-80.

130. **Соколенко, Г. Г.** Микробиологические особенности кисломолочных продуктов из сои / Г. Г. Соколенко, К. К. Полянский // Молочная промышленность. - 2008. - № 7. - С. 42-43.

131. **Степанова, Л. И.** К чему приводят нарушения технологических процессов производства сметанных продуктов / Л. И. Степанова, Г. Ю. Заверталенко // Молочная промышленность. 2008. - № 8. - С. 65.

Рассмотрены вопросы строгого соблюдения оптимальных параметров технологических процессов производства сметанных продуктов.

132. **Степанова, Л. И.** Факторы, влияющие на качество сметанных продуктов // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 49. - Окончание. Начало в № 9, 10, 2006.

Показано, что массовая доля белка в исходном сырье является важным показателем для получения стабильной эмульсии при производстве сметанных продуктов.

133. **Страничка технолога** // Молочная промышленность. - 2009. - № 5. - С. 54-55.

Даны ответы на различные вопросы о новых технологических процессах производства йогуртов, ряженки, творога.

134. **Структурно-механические свойства творожных продуктов** / З. С. Зобкова [и др.] // Молочная промышленность. - 2007. - № 7. - С. 49-50.

Для исследования реологических характеристик используется метод пенетрации. Приведена таблица с показателями прочности творога, изготовленного разными способами.

135. **Тамин, А. Й.** Йогурт и другие кисломолочные продукты : пер. с англ. / А. Й. Тамин, Р. К. Робинсон. - СПб. : Профессия, 2003. - 664 с. : ил. - ISBN 5-93913-038-0.

136. **Творожные закваски АiVi направленного действия** // Молочная промышленность. - 2010. - № 3. - С. 46-47.

Дана краткая характеристика заквасок АiVi направленного действия для производства творога и творожных продуктов.

137. **Улучшение качества творожных продуктов со стабилизаторами "Гелеон"** // Молочная промышленность. - 2010. - № 3. - С. 44.

Дана характеристика стабилизатора "Гелеон" для творожных продуктов. Действие стабилизатора заключается в связывании свободной влаги в продукте. Он устойчив к действию кислот, солей, ферментов.

138. **Факторы стабильности качества ряженки** // Молочная промышленность. - 2009. - № 5. - С. 63-65.

Рассматривается технология изготовления ряженки и разработка новых заквасочных культур для производства ряженки.

139. **Фаттахова, И. С.** Низколактозный кисломолочный пастообразный продукт / И. С. Фаттахов, Л. А. Силантьева // Молочная промышленность. - 2009. - № 7. - С. 54-55.

В настоящее время популярностью пользуются кисломолочные продукты с пищевыми волокнами, обладающие лечебно-профилактическими свойствами. Низколактозный пастообразный кисломолочный продукт рекомендован для людей пожилого возраста.

140. **Фокина, Н. З.** Расчеты рецептур с учетом содержания жира и белка. Сметана / Н. З. Фокина, Б. Н. Степанова // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 26-28.

Приведены таблицы рецептур вариантов изготовления сметаны различной жирности из нормализованных сливок.

141. **Фокина, Н. З.** Расчет рецептур кисломолочных напитков с учетом содержания жира и белка / Н. З. Фокина, Б. Н. Степанова // Молочная промышленность. - 2008. - № 7. - С. 22-24.

Для кисломолочных напитков из смесей молочных компонентов при определенном подборе сырья можно получить требуемый состав продукта по массовым долям жира и белка.

142. **Фокина, Н. З.** Расчеты рецептур ряженки с учетом содержания жира и белка / Н. З. Фокина, Б. Н. Степанова // Молочная промышленность. - 2008. - № 10. - С. 47-48.

Ряженка относится к продуктам, вырабатываемым с топлением коровьего молока перед заквашиванием. В зависимости от используемого молочного сырья ее вырабатывают из натурального, нормализованного, восстановленного, рекомбинированного молока и их смесей.

143. **Фриденберг, Г. Ф.** Совершенствование холодильной технологии резервирования творога в упаковочных материалах / Г. Ф. Фриденберг, О. Б. Федотова, Ю. Б. Пальмин // Молочная промышленность. - 2007. - № 5. - С. 36-38.

Рассмотрены основные факторы, влияющие на качество творога в процессе замораживания: исходное качество замороженного продукта; виды и материал упаковки; тип установки, способ и температура замораживания; температура и продолжительность хранения; способ и параметры размораживания.

144. **Шилов, А. И.** Творожная масса "Меташа" / А. И. Шилов, Н. В. Тарянская // Пищевая промышленность. - 2008. - № 8. - С. 22-23.

Разработка рецептуры нового молочного продукта питания - творожной массы с добавлением натурального меда "Меташа".

145. **Щедушнов, Д. Е.** Оценка эффективности производства творога // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 68-70.

Творог как натуральный белковый продукт дорогой для потребителя и производителя. В статье определены факторы, влияющие на экономичность выработки творога.

Мороженое

146. **Арсеньева, Т. П.** Низколактозное сливочно-растительное мороженое / Т. П. Арсеньева, А. А. Брусенцев, Е. Б. Петрунина // Молочная промышленность. - 2008. - № 7. - С. 57-58.

Представлены исследования по разработке технологии низколактозного сливочно-растительного мороженого.

147. **Богатова, О. В.** Продукты из молочного сырья : учеб. пособие для вузов / О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. - Оренбург : ОГУ, 2006. - Ч. 1 : Цельномолочные продукты. Консервы. Мороженое. Детское питание. - 255 с. - ISBN 5-7410-1012-5.

148. **Гриневич, Н. А.** Обработка сырья при использовании меда в производстве молочных взбивных десертов / Н. А. Гриневич, Т. С. Бычкова, А. П. Зыбин // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 6. - С. 20-21.

При производстве мороженого и других молочных продуктов при введении в технологию меда и медосодержащих компонентов необходимо предварительное исследование свойств смеси. Необходимо вносить изменения в принятую технологию с учетом показателей пищевой и биологической ценности меда.

149. **Готовим смесь мороженого** // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 105.

Рассматриваются вопросы изготовления мороженого.

150. **Дунченко, Н. И.** Мороженое, обогащенное пищевыми волокнами / Н. И. Дунченко, В. Г. Суцник, С. Н. Сулимина // Пищевая промышленность. - 2008. - № 1. - С. 60.

Об использовании пищевых волокон в производстве низкокалорийного молочного мороженого. Изучено совместное влияние структурообразователя и пищевых волокон на структурно-механические, физико-химические и микробиологические показатели смеси мороженого.

151. **Еремина, О. Ю.** Использование натуральных наполнителей при производстве мороженого / О. Ю. Еремина, Т. Н. Иванова // Пищевая промышленность. - 2007. - № 11. - С. 24-25.

Введение в состав мороженого продуктов переработки злаковых культур. Разработка рецептур и технологии приготовления мороженого с крупяными концентратами. Результаты дегустационной оценки и физико-химические показатели качества образцов мороженого с гречневым, овсяным и пшеничным концентратами.

152. **Кисломолочное мороженое с функциональными ингредиентами** / В. И. Ганина [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 7. - С. 63-64.

Рассмотрены вопросы применения пробиотиков в производстве кисломолочного мороженого. Микроорганизмы в готовом продукте находятся в замороженном состоянии и активизируются после попадания в организм человека.

153. **Колесникова, С. В.** Лауриновые жиры для производства мороженого // Молочная промышленность. - 2008. - № 6. - С. 76.

В настоящее время в России при производстве мороженого используются разные глазури на основе кокосового и пальмоядрового масел, которые относятся к группе лауриновых жиров.

154. **Кузнецов, И.** Любимое мороженое / И. Кузнецов ; фото Т. Яковлевой // Будь здоров! - 2009. - № 6. - С. 28-33.

История мороженого. Полезные свойства мороженого. Как правильно выбрать мороженое? Как приготовить мороженое в домашних условиях?

155. **Мороженое с фруктово-овощными стабилизаторами** / Н. Ш. Кулиев [и др.] // Пищевая промышленность. - 2008. - № 3. - С. 38-39.

Использование яблочного и морковного пюре в качестве фруктово-овощных стабилизаторов.

156. **Мороженое функционального назначения** / О. М. Сон [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 7. - С. 65.

С целью создания мороженого функционального назначения, повышения его физиологической и пищевой ценности в рецептуры вводят различные биологически активные добавки, пищевые наполнители, стабилизаторы, ароматизаторы.

157. **Оленев, Ю. А.** Мороженое с кокосовым маслом // Молочная промышленность. - 2006. - № 2. - С. 58-59.

Приведены рецептуры мороженого с кокосовым маслом (без сливочного) в таблицах. Даны физико-химические показатели кокосового масла.

158. **Оленев, Ю. А.** Технология и оборудование для производства мороженого / Ю. А. Оленев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ДеЛи, 2001. - 323 с. : ил. - ISBN 5-93314-013-9.

159. **Петрухина, А.** Мороженое: ностальгия по классике // Наука и жизнь. - 2009. - № 7. - С. 98-103.

Технология приготовления мороженого.

160. **Родионова, М.** Жирнокислотный состав мороженого с различными сырьевыми ингредиентами / М. Родионова, А. А. Творогова // Молочная промышленность. - 2008. - № 6. - С. 77-78.

Проверялся жирнокислотный состав мороженого с различными сырьевыми ингредиентами. Были изготовлены и исследованы четыре экспериментальные партии этого продукта.

161. **Рощупкина, Н. В.** Растительные жиры в производстве глазурей для мороженого // Молочная промышленность. - 2006. - № 9. - С. 63.

О применении специализированных жиров нелауринового типа для производства глазурей, используемых при изготовлении мороженого.

162. **Рощупкина, Н.** Специализированные жиры в производстве мороженого // Молочная промышленность. - 2007. - № 6. - С. 55.

Рассматриваются вопросы использования растительных жиров в производстве мороженого, что сокращает затраты и повышает объем производства мороженого.

163. **Смирнова, В. А.** Сухие смеси для мягкого мороженого // Молочная промышленность. - 2006. - № 7. - С. 57-58.

164. **Справочник технолога молочного производства** : технология и рецептуры. - СПб. : ГИОРД, 2003. - Т. 4 : Мороженое / под ред. К. К. Горбатовой. - 184 с. - ISBN 5-901065-40-9.

165. **Субботина, М. А.** Мороженое с наполнителями растительного происхождения // Достижения науки и техники АПК. - 2009. - № 6. - С. 69-71.

Разработана рецептура сливочно-растительного мороженого "Орешек" с кедровой мукой и кедровым маслом.

166. **Творогова, А. А.** Возможности применения в мороженом пальмоядрового масла / А. А. Творогова, И. А. Турбина, А. В. Кондратьева // Молочная промышленность. - 2009. - № 7. - С. 66-67.

167. **Степанова, Л. И.** Использование растительного жира "СОЮЗ 51" в производстве мороженого // Молочная промышленность. - 2006. - № 7. - С. 59

168. **Усов, А. В.** Разработка линии производства газированного мороженого / А. В. Усов, Л. В. Лифенцева, Н. Н. Воробьева // Пищевая промышленность. - 2009. - № 8. - С. 16.

Разработка технологической схемы производства газированного низкокалорийного мороженого с новыми вкусовыми качествами.

169. **Федотова, М. А.** Производство мороженого с функциональными свойствами / М. А. Федотова, В. И. Ганина, В. А. Обелец // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 61-62.

170. **Шилов, А. И.** Использование меда в производстве мороженого / А. И. Шилов, Н. А. Гриневич, А. П. Зыбин // Пищевая промышленность. - 2009. - № 2. - С. 44-45.

Изучение возможности использования натурального меда в производстве мороженого. Разработка рецептуры медового мороженого.

171. **Щетинин, М. П.** Использование нетрадиционного сырья в мороженом / М. П. Щетинин, М. А. Мотрунич // Молочная промышленность. - 2007. - № 8. - С. 60-61.

О разработке мороженого с многокомпонентной злаковой составляющей. За счет многокомпонентности растительная составляющая имеет повышенную пищевую ценность.

172. **Щетинин, М. П.** Многокомпонентная злаковая составляющая для мороженого / М. П. Щетинин, М. А. Мотрунич // Молочная промышленность. - 2007. - № 7. - С. 56-57.

Рассмотрен один из способов повышения физиологической и пищевой ценности мороженого - обогащение его растительным сырьем. Разработана злаковая составляющая, в состав которой входят рожь, пшеница, ячмень, гречиха.

173. **Щетинин, М. П.** Мороженое с растительными компонентами / М. П. Щетинин, Е. В. Писарева, З. Р. Ходырева // Молочная промышленность. - 2006. - № 2. - С. 61-62.

Об использовании пророщенного зерна ржи и ядра подсолнечника как компонентов для мороженого.

Технология молочных консервов

174. **Справочник технолога молочного производства** : технология и рецептура. - СПб. : Гиорд, 2005. - Т. 9 : Консервирование и сушка молока / Л. В. Голубева. - 272 с. : ил. - ISBN 5-98879-002-Х.
175. **Шалапугина, Э. П.** Лабораторный практикум по технологии молочных консервов и сыра : учеб. пособие для вузов / Э. П. Шалапугина, И. В. Краюшкина, Н. В. Шалапугина. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 96 с. : ил. - Прил.: с. 92. - ISBN 978-5-98879-097-6.

Сгущенные молочные консервы

176. **Барсуков, В. А.** Инновационные технологии: здоровье нации и эффективное производство // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 64-65.

Рассматривается процесс производства сгущенного молока, обогащенного лактулозой, причем цена продукта равна цене на обычное молоко сгущенное с сахаром.

177. **Гнездилова, А. И.** Двухступенчатый режим охлаждения консервированных молочных и молокосодержащих продуктов с сахаром / А. И. Гнездилова, Ю. В. Виноградова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 70-71.

Предложен двухступенчатый режим охлаждения консервированных молочных продуктов с сахаром.

178. **Голубева, Л. В.** Влияние стабилизатора на реологические свойства продукта молокосодержащего сгущенного с сахаром / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, Н. А. Бобкова // Молочная промышленность. - 2007. - № 3. - С. 62.

О широком применении стабилизационных систем в производстве молочных продуктов.

179. **Донская, Г. А.** Ионнообменные процессы в переработке молока / Г. А. Донская, В. М. Дрожжин // Молочная промышленность. - 2008. - № 7. - С. 50-51.

Применение ионообменных процессов в технологическую схему производства молочных консервов позволяет увеличить степень сгущения молока. С помощью ионитов можно деминерализовать и раскислять молочную сыворотку, повышать растворимость сухих продуктов.

180. **Зуева, Е. В.** Кристаллизация лактозы в молокосодержащих сгущенных консервах // Пищевая промышленность. - 2006. - № 8. - С. 66.

Кристаллизация лактозы - это основная операция при производстве сгущенных молочных консервов. Правильно проведенная кристаллизация обеспечивает получение продукта с однородной консистенцией.

181. **Интенсификация кристаллизации лактозы в сгущенных и сухих молочных продуктах** / В. Г. Куленко [и др.] // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 61.

Молокосодержащие продукты, изготовленные с обработкой смеси в вихревом устройстве, соответствуют требованиям предъявляемым к сгущенному молоку с сахаром.

182.Кириличева, О. Д. Разработка и исследование потребительских свойств сгущенного продукта на молочно-растительной основе / О. Д. Кириличева, В. О. Жулина, В. М. Поздняковский // Пищевая промышленность. - 2010. - № 3. - С. 20-21.

Разработка рецептур и технологий, исследование потребительских свойств, установка сроков и режимов хранения сгущенного молочносодержащего продукта с сахаром и соевым молоком.

183.Петров, А. Н. Аналитический подход к оценке устойчивости жировой фазы молочных консервов с учетом коагуляции жировых шариков / А. Н. Петров, А. Г. Галстян, А. Ю. Золотин // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - № 8. - С. 38-41.

Обсуждается аналитический подход к оценке устойчивости жировой фазы молочных консервов, связанной с отстаиванием жировых частиц в процессе хранения продукта с учетом их коагуляции и образованием агрегатов. Рассмотрен механизм образования агрегатов. Результатом аналитического исследования явились полученные зависимости изменения массовой доли жира по высоте потребительской тары как функции времени и дисперсности продукта.

184.Петров, А. Н. Влияние нарушения кинетической устойчивости жировой фазы на микрофлору молочных консервов / А. Н. Петров, В. И. Ганина // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - № 3. - С. 44-47.

Рассмотрены проблемы, сопутствующие нарушению устойчивости жировой фазы в процессе хранения молочных консервов с точки зрения микробиологии.

185.Петров, А. Н. Изменения в действующей технической документации на сгущенные продукты с сахаром / А. Н. Петров, С. Н. Туровская, А. Г. Галстян // Молочная промышленность. - 2008. - № 7. - С. 11-12.

Представлено описание технической документации наиболее масштабно производимых молочных, молочных составных и молочносодержащих консервов.

186.Петров, А. Н. Оценка однородности консистенции молочных консервов при помощи коэффициентов устойчивости жировой фазы / А. Н. Петров, А. Г. Галстян, А. Ю. Золотин // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - № 6. - С. 30-32.

Рассматривается методика оценки однородности консистенции молочных консервов при помощи нововведенных понятий "коэффициентов устойчивости" жировой фазы.

187.Петров, А. Н. Производство сгущенных молочных продуктов с сахаром / А. Н. Петров, А. Г. Галстян, В. В. Червецов // Молочная промышленность. - 2006. - № 3. - С. 56-57.

О современных технологиях и оборудовании, позволяющем неспециализированным на выпуск молочных консервов предприятиям молочной отрасли производить сгущенные молочные продукты с сахаром.

188.Петров, А. Н. Терминологические особенности органолептической оценки сгущенных молочных консервов / А. Н. Петров, А. Г. Галстян // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - № 5. - С. 14-17.

Рассматриваются проблемы терминологической адаптации понятий, положенных в основу построения системы органолептической оценки. Проведена систематизация основных терминов, установлены и определены понятия, относящиеся к органолептической оценке сгущенных молочных консервов.

189. **Петров, А. Н.** Терминология и определения, адаптированные к органолептической оценке сгущенных молочных консервов / А. Н. Петров, И. А. Радаева, А. Г. Галстян // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 31-33.

Предпринята попытка установить, систематизировать основные термины и определения, гармонизировать существующие понятия с органолептической оценкой только сгущенных молочных консервов.

190. **Пирогов, А. Н.** Методика определения вязкости молочных консервов на ротационном вискозиметре / А. Н. Пирогов, Н. А. Пирогова, А. В. Шилов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - № 4. - С. 46-48.

На ротационном вискозиметре получили кривые течения напряжения сдвига для ряда сгущенных молочных консервов.

191. **Производство сгущенных молочных консервов с сахаром: инновационные решения** / А. Г. Галстян [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 12. - С. 26-28.

Представлен технологический процесс производства сгущенных молочных продуктов с сахаром и сгущенных продуктов с сахаром "вареных".

192. **Радаева, И. А.** Влияние тепловой обработки молока на качество молочных консервов // Молочная промышленность. - 2007. - № 6. - С. 42-44.

193. **Радаева, И. А.** Температурные режимы сгущения молока // Молочная промышленность. - 2007. - № 7. - С. 54.

Рассмотрены процессы, связанные с изменением составных частей и физико-химических свойств молока при сгущении.

194. **Смирнова, И. А.** Сгущенные нежирные молочные консервы с сахаром с микропартикулированными сывороточными белками / И. А. Смирнова, С. В. Манылов, Е. Е. Румянцева // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 62.

Исследование свойств нежирных молочных консервов является перспективным направлением по созданию продуктов с абсолютно регулируемыми свойствами и составом.

195. **Степанова, Л. И.** Использование растительных жиров при производстве молочных консервов / Л. И. Степанова, Е. В. Зуева // Молочная промышленность. - 2006. - № 4. - С. 73.

О производстве молочных продуктов из восстановленного молочного сырья и растительных жиров.

196. **Фомин, А. В.** Мембранные методы производства молочных консервов / А. В. Фомин, Л. А. Буйлова // Молочная промышленность. - 2010. - № 12. - С. 70-71.

Приведены результаты исследования термоустойчивости и активности воды при концентрировании молока с помощью мембранных методов для производства молочных консервов. Предложен метод определения термоустойчивости сгущенных молочных смесей по величине удельной электрической проводимости.

197. **Червецов, В. В.** Кристаллизация лактозы // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 72-73.

Рассматриваются вопросы процесса кристаллизации лактозы, от которого зависит качество и сроки хранения молочных консервов.

Сухие молочные продукты

198. **Буйлова, Л. А.** Определение активности воды в сухом молоке / Л. А. Буйлова, Е. А. Дубова // Молочная промышленность. - 2006. - № 10. - С. 69.

Активность воды измеряют, чтобы оценить качество и безопасность пищевых продуктов. Приведены расчетные методы определения активности воды.

199. **Бурыкин, А. И.** Диспергаторы РПА для непрерывного растворения сухого молока / А. И. Бурыкин, Н. В. Панкратов // Молочная промышленность. - 2006. - № 7. - С. 63-66.

Рассматриваются вопросы выработки в осенне-зимний период цельномолочных и кисломолочных продуктов. Одним из важнейших этапов производства является восстановление сухого молока.

200. **Бурыкин, А. И.** Особенности сушки молочной сыворотки // Молочная промышленность. - 2007. - № 8. - С. 56-57.

Сухая молочная сыворотка - один из наиболее востребованных продуктов, так как позволяет заменять дорогостоящее сухое обезжиренное молоко при производстве многих пищевых продуктов. Приведены особенности сушки молочной сыворотки.

201. **Бурыкин, А. И.** Уравнение для контроля и управления влажностью продукта в процессе сушки // Молочная промышленность. - 2010. - № 11. - С. 36.

Приведено уравнение, позволяющее контролировать влажность продукта в процессе сушки. Рассмотрены факторы, влияющие на влажность конечного продукта.

202. **Волкова, Т. А.** Сухие концентраты молочной сыворотки // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 36.

Разработана технология сухих концентратов на основе комплексного использования вторичного молочного сырья. Сушка молочной сыворотки является наиболее распространенным способом сохранения ее ценных питательных компонентов с целью их дальнейшего использования.

203. **Гаврилова, Н. Б.** Сухая подсырная сыворотка в кисломолочном десертном продукте / Н. Б. Гаврилова, О. В. Пасько, Е. С. Гришина // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 54-55.

Рассматриваются вопросы использования сухих молочных продуктов в ферментированном виде.

204. **Галстян, А. Г.** К вопросу восстановления сухих молочных продуктов / А. Г. Галстян, А. Н. Петров, Г. А. Фролов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - № 5. - С. 37-39.

Представлены результаты исследований, направленных на повышение эффективности процесса восстановления сухих молочных продуктов.

205. **Галстян, А. Г.** К вопросу изотерм сорбции влаги сухих молочных продуктов / А. Г. Галстян, А. Н. Петров // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - № 6. - С. 32-35.

Обобщены результаты исследований показателя "активность воды" и влажности более 1300 образцов сухих молочных продуктов различных производителей с целью построения изотерм сорбции.

206. Горленко, И. И. О сухом молоке и не только // Молочная промышленность. - 2009. - № 4. - С. 8-9.

Рассматриваются проблемы предприятий, специализирующихся на выпуске сухих молочных продуктов и вопрос "о вредности восстановленного молока".

207. Грунская, В. А. Влияние СОМ на реологические свойства сгустков / В. А. Грунская, Я. В. Корзюк // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 76-77.

Широкое применение сухого обезжиренного молока (СОМ) при производстве молокосодержащих продуктов обуславливает повышение требований к его качеству, которое оценивается комплексом физико-химических и микробиологических показателей.

208. Ермолаев, В. А. Технологические особенности производства сухого творога / В. А. Ермолаев, С. А. Захаров // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 48-49.

Рассмотрены этапы до и после вакуумной сушки в технологической цепи производства сухого творога.

209. Жировой компонент для производства ЗЦМ сухим смешиванием / Ю. И. Филатов [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 12. - С. 44-45.

О производстве заменителей цельного молока методом смешивания сухих ингредиентов. Разработана технология получения сухого жирового компонента на базе молочной сыворотки и жиров растительного происхождения.

210. Зобкова, З. С. Страничка технолога // Молочная промышленность. - 2007. - № 1. - С. 66.

Рассматриваются вопросы снижения кислотности сметаны, вырабатываемой из сухого молока и масла.

211. Контроль фенилаланина в молочных продуктах и способ его удаления / Л. А. Остроумов [и др.] // Молочная промышленность. - 2007. - № 9. - С. 71-72.

Исследованы молочные продукты с высоким содержанием фенилаланина, такие, как сухое цельное и обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, стерилизованные и пастеризованное молоко. В качестве адсорбентов использовали древесные активированные угли.

212. Кузнецов, В. В. Использование сухих молочных компонентов в пищевой промышленности : справочник / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер. - СПб. : ГИОРД, 2006. - 480 с. - ISBN 5-98879-003-8.

213. Мамцев, А. Н. Использование органически связанной формы йода в производстве сухого цельного молока // Молочная промышленность. - 2006. - № 2. - С. 78-79.

О внедрении технологии йодобогащенных молочных продуктов на предприятиях молочной промышленности.

214. Мамцев, А. Н. Система управления сушкой молока для функционального питания / А. Н. Мамцев, Н. И. Шиянова // Молочная промышленность. - 2006. - № 4. - С. 78-79.

О развитии сухих молочных консервов с добавками для функционального питания с искусственными антиокислителями.

215. Петров, А. Н. Сухой поликомпонентный продукт на молочной основе для геродиетического питания: модель и реальная жировая композиция / А. Н. Петров, А. А. Борисова // Молочная промышленность. - 2010. - № 12. - С. 58-59.

Сообщается о предпосылках к разработке специальной жировой составляющей продукта на молочной основе для геродиетического питания. Последняя была дополнена рядом показателей.

216.Петрова, С. В. Физико-химические изменения в молочном порошке при распылительной сушке / С. В. Петрова, Л. В. Петрова // Молочная промышленность. - 2006. - № 5. - С. 76-77.

С целью определения физико-химических изменений в молочном порошке при распылительной сушке исследуется фракционный состав белков сухого цельного молока с применением метода электрофореза в полиакриламидном геле.

217.Смирнова, В. А. Сухие смеси для мягкого мороженого // Молочная промышленность. - 2006. - № 7. - С. 57-58.

Производство мягкого мороженого способствует повышению культуры его потребления, так как его предлагают в кафе, барах, ресторанах сразу после его изготовления. Производят в основном из сухих смесей. Для мягкого мороженого не требуются холодильные камеры.

218.Сухие молочно-растительные продукты для детей дошкольного возраста / Р. И. Шаззо [и др.] // Пищевая промышленность. - 2009. - № 6. - С. 56-57.

Разработка рецептурных композиций сухих молочно-растительных продуктов для детского питания в соответствии с возрастными физиолого-биологическими особенностями детского организма. Технологическая схема производства сухого молочно-растительного продукта "Молоко обезжиренное с морковью сухое".

219.Сушка молочной сыворотки / Ю. И. Филатов [и др.] // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 58-60.

Рассматриваются вопросы использования молочной сыворотки в производстве различных напитков, майонезов, соусов, лекарственных препаратов.

220.Фокина, Н. З. Расчет нормализованных смесей с использованием СОМ и сухой пахты / Н. З. Фокина, Б. Н. Степанова // Молочная промышленность. - 2006. - № 2. - С. 28-31.

Обезжиренное сухое молоко и пахту учитывают в составе рецептур молочной продукции по жиру, сухим веществам, белку в зависимости от требований нормативной и технической документации на конкретный вид продукции.

221.Фролов, Г. А. Системы водоподготовки в производстве восстановленных молочных продуктов / Г. А. Фролов, А. Г. Галстян, А. Н. Петров // Пищевая промышленность. - 2008. - № 3. - С. 42-43.

Виды водоподготовки: реагентная (химическая) обработка; метод мембранной фильтрации и электродиализные установки и др. Разновидности фильтров засыпного типа: осветительные, окислительные, адсорбционные, ионообменные, универсальные. Регенерация фильтров засыпного типа.

222.Харитонов, В. Д. О точности и объективности оценки качества сухого цельного молока / В. Д. Харитонов, Л. В. Петрова, С. В. Петрова // Молочная промышленность. - 2010. - № 8. - С. 28-29.

Приведены данные исследований зависимости степени перехода лизина в составе белков сухого молока в биологически неактивную форму. По степени разрушения лизина можно определить параметры теплового воздействия при сушке молока.

Технология продуктов детского питания

223. Ашраф Шабап Таха Бакр Лактоферментированные продукты для детского питания // Известия вузов. Пищевая технология. - 2007. - № 3. - С. 117.

О целесообразности использования каротиноида ликопина для придания цвета и иммуномодулирующих свойств продуктам для детского питания на молочной основе. Разработана технология получения каротиноидных красителей из растительного сырья жидким диоксидом углерода.

224. Ильина, А. М. Перспективы обогащения детских продуктов биологически активными белками молока / А. М. Ильина, О. Е. Овчинникова, Г. С. Комолова // Пищевая промышленность. - 2009. - № 3. - С. 27-28.

Содержание лактопероксидазы, лактоферрина и иммуноглобулина G в детских молочных продуктах. Введение белковых препаратов в состав продуктов для питания детей.

225. Использование белковых гидролизатов из молочного сырья для производства продуктов детского питания / И. В. Хованова [и др.] // Пищевая промышленность. - 2009. - № 3. - С. 30-32.

Разработка продуктов питания на основе белковых гидролизатов для детей с риском развития аллергических реакций. Технология получения ферментативных гидролизатов сывороточных белков с гипоаллергенными свойствами.

226. Кисломолочные продукты для детей раннего возраста / И. В. Чумакова [и др.] // Пищевая промышленность. - 2008. - № 2. - С. 20-21.

Пищевая ценность кисломолочных продуктов для детей раннего возраста. Технология производства жидких кисломолочных продуктов для детей первых лет жизни: продуктов на адаптированной основе, для питания детей с первых дней жизни и продуктов прикорма, для детей старше 8 месяцев.

227. Комарова, О. Н. Инновация в оптимизации состава белка детских смесей / О. Н. Комарова, А. И. Хавкин // Лечащий врач. - 2010. - № 8. - С. 36-39.

О создании сывороточного белка высокого качества Prolacta, который входит в состав молочных смесей для искусственного вскармливания детей.

228. Конь, И. Я. Изменения в "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" в части уточнения требований к продуктам детского питания / И. Я. Конь, Л. С. Коновалова, О. В. Георгиева // Молочная промышленность. - 2010. - № 10. - С. 18-21.

Рассмотрены изменения, касающиеся производства и оборота продуктов детского питания на молочной основе, даны комментарии и пояснения в связи с внесением таких изменений.

229. Конь, И. Я. Молочные смеси для детей раннего возраста: достижения и проблемы / И. Я. Конь, С. В. Симоненко // Пищевая промышленность. - 2009. - № 3. - С. 24-27.

Создание адаптированных молочных смесей, приближенных к составу женского молока по всем компонентам - белковому, жировому, углеводному, витаминному и минеральному.

230. Конь, И. Я. Пробиотические и кисломолочные продукты в питании детей раннего возраста // Лечащий врач. - 2007. - № 4. - С. 51-54. - Табл. - Продолж. Начало: № 1.

Кисломолочные продукты в детском питании. Сравнительная характеристика кисломолочных и пробиотических продуктов.

231. **Лесь, Г. М.** Продукты на основе козьего молока / Г. М. Лесь, И. В. Хованова, С. В. Симоненко // Молочная промышленность. - 2009. - № 7. - С. 22-23.

Представлены отечественные биологически полноценные молочные продукты из натурального козьего молока, разработанные для питания детей раннего возраста.

232. **Ломачинский, В. А.** Инновационные технологии продуктов детского питания / В. А. Ломачинский, О. Н. Лукашевич, Л. К. Пацюк // Пищевая промышленность. - 2009. - № 3. - С. 34-36.

Объемы производства детского и диетического питания в России за 2005-2008 гг. Разработка продуктов на фруктовой основе с добавлением молочных ингредиентов высокой пищевой и биологической ценности для детского питания. Аппаратно-технологическая схема поточного кратковременного комбинированного способа стерилизации консервов с учетом использования промышленно-стерильных фруктовых полуфабрикатов асептического консервирования.

233. **Лукашевич, О. Н.** Микробиологические исследования и расчеты при разработке новых режимов стерилизации консервов на фруктовой основе // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - № 11. - С. 49-53.

Даны микробиологические обоснования и расчеты режимов стерилизации для нового "комбинированного способа" при производстве консервов на фруктовой основе для питания детей раннего возраста с добавлением молочных компонентов.

234. **Лукашевич, О. Н.** Производство консервов на фруктовой основе для детей // Пищевая промышленность. - 2008. - № 10. - С. 58.

Новая технологическая схема производства консервов для питания детей раннего возраста на фруктовой основе с добавлением молочных компонентов.

235. **Непорожня, Е. Ю.** Повышение сбалансированности рецептурных композиций сухих каш для детского питания / Е. Ю. Непорожня, С. В. Усатилов, Г. П. Овчарова // Известия вузов. Пищевая технология. - 2006. - № 5. - С. 63-65.

Цель данной работы - моделирование рецептурных композиций сухих каш для детского питания. Моделирование представлено на примере каши манной на молочной сыворотке с тыквенно-яблочным наполнителем, обогащенной витаминами.

236. **Проектирование специальных молочных продуктов для детей** / О. И. Башкиров [и др.] // Молочная промышленность. - 2007. - № 6. - С. 48-51.

Рассмотрены вопросы создания с помощью компьютерного проектирования продуктов с очень высокими показателями пищевой ценности, в том числе для функционального питания детей разных возрастных групп.

237. **Райчева, Е. Ю.** Новинки на рынке продуктов детского питания // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 36-37.

Рассказывается об адаптированных молочных смесях, которые по своему составу максимально приближены к женскому молоку.

238. **Русских, В. М.** Особенности управления технологической линией тепловой обработки молочных смесей // Молочная промышленность. - 2008. - № 6. - С. 62-63.

Рассматриваются вопросы тепловой обработки молочных смесей. При постановке задачи на разработку программного обеспечения требуется учитывать все режимы подготовки молочной смеси для каждого продукта, обеспечивая при этом стабильность технологического потока.

239. **Симоненко, С. В.** Новые разработки и нормативные документы на продукты детского питания / С. В. Симоненко, С. В. Зубова, В. В. Кузнецов // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 34-35.

Система проектирования рецептур обеспечила создание продуктов не только на основе основных нутриентов (жир, белок, углеводы), но с учетом аминокислотного, макро- и микроминерального, витаминного состава позволила значительно ускорить создание продуктов детского питания нового поколения.

240. **Снегова, В.** Продукты для новорожденных детей // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 37.

Рассказывается об адаптированных молочных смесях, которые по своему составу максимально приближены к женскому молоку.

241. **Справочник технолога молочного производства** : технология и рецептура. - СПб. : Гиорд, 2005. - Т. 6 : Технология детских молочных продуктов / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. - 512 с. : ил.

242. **Сухие молочно-растительные продукты для детей дошкольного возраста** / Р. И. Шаззо [и др.] // Пищевая промышленность. - 2009. - № 6. - С. 56-57.

Разработка рецептурных композиций сухих молочно-растительных продуктов для детского питания в соответствии с возрастными физиолого-биологическими особенностями детского организма. Технологическая схема производства сухого молочно-растительного продукта "Молоко обезжиренное с морковью сухое".

243. **Харченко, С. А.** Сухие молочные смеси для детского питания с использованием растительных фосфолипидов отечественного производства / С. А. Харченко, Е. А. Бутина, В. Г. Попов // Известия вузов. Пищевая технология. - 2009. - № 5/6. - С. 103-104.

Разработана сухая молочная смесь для прикорма детей раннего возраста, обогащенная комплексом эссенциальных микронутриентов, позволяющая восполнить недостаток в жизненно важных компонентах и нормализовать пищевой статус ребенка при регулярном употреблении.

244. **Шилина, Н. М.** Влияние длительного хранения сухих молочных смесей для детского питания на содержание в них витаминов А, Е, величину перекисного числа и антиоксидантную активность. Сравнение с грудным молоком / Н. М. Шилина, Т. А. Иванушкина, И. Я. Конь // Вопросы питания. - 2007. - Т. 76, № 6. - С. 48-53.

Обоснован минимальный уровень перезакладки витаминов А и Е при производстве сухих молочных смесей, обеспечивающий соответствие фактического и декларируемого уровня при их хранении. Выявлены различия антиоксидантной активности стартовых и последующих смесей и грудного молока на разных этапах лактации. Полученные данные указывают на необходимость дальнейшей оптимизации антиоксидантного компонента смесей для приближения их по составу и функциональной активности к женскому молоку.

Технология сыра

245. **Алтайский край - регион элитного сыроделия** / Н. И. Соловьева [и др.] // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 4. - С. 17-18.

Об особенностях производства сыров с высокой температурой второго нагревания в Алтайском крае.

246. **Антимикробная безопасность твердых сыров, созревающих в пленках** / А. Г. Снежко [и др.] // Молочная промышленность. - 2006. - № 9. - С. 70-72.

О разработке способов и средств, обеспечивающих наряду с предотвращением потерь массы и получением полноценного качественного продукта, безопасность на всех стадиях производства, хранения и реализации сыров

247. **Архипов, А. Н.** Влияние стабилизаторов на плавленые сырные продукты // Молочная промышленность. - 2009. - № 8. - С. 61-62.

Анализ полученных результатов позволяет сделать вывод о целесообразности использования стабилизаторов на основе натуральных природных источников для улучшения органолептических показателей и сохранности плавленых сырных продуктов.

248. **Басати, З. К.** Использование сухой морской водоросли ламинарии для повышения пищевой ценности рассольных сыров // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - № 6. - С. 59-61.

Показано, что введение в состав рассольных сыров сухой морской водоросли ламинарии приводит к значительному увеличению функционально значимых микронутриентов, таких как йод, селен и железо.

249. **Влияние на выход сыра рабочей закваски на питательной среде Mezo-Super** / И. Джволяк [и др.] // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 3. - С. 42-44.

Путем опытных выработок сыра установлено, что применение заквасок на среде Mezo-Super увеличивает выход готового продукта, а также позволяет снизить затраты при производстве.

250. **Воробьева, Л.** Микробиология сыра // Наука в России. - 2006. - № 5. - С. 39-41.

Рассказывается история возникновения и различные технологии изготовления сыра.

251. **Высокоточная посолка сыра: применение системы стеллажей** // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 1.

О преимуществах применения системы посолочных стеллажей при производстве сыров.

252. **Гудков, А. В.** Сыроделие: технологические, биологические и физико-химические аспекты / А. В. Гудков ; под ред. С. А. Гудкова. - 2-е изд., доп. и испр. - М. : ДеЛи принт, 2004. - 804 с. - ISBN 5-94343-071-7.

253. **Догарева, Н. Г.** Продукты из молочного сырья : учеб. пособие / Н. Г. Догарева, О. В. Богатова. - Оренбург : ИПК ГОУ ОГУ, 2010. - Ч. 3 : Сыры. - 2010. - 352 с. : табл.

254. **Догарева, Н. Г.** Сыропригодность заготавливаемого молока // Оптимизация сложных биотехнологических систем : Всерос. науч.-практ. конф. 9-10 октября 2003 г. - Оренбург : ГОУ ОГУ, 2003. - С. 127-128.

Сыроделие основано на ферментативных и микробиологических процессах. Эта особенность предъявляет повышенные требования к качеству поступающего на переработку молока.

255.Ермолаев, В. А. Влияние продолжительности вакуумной сушки на физико-химические и микробиологические показатели сыра / В. А. Ермолаев, Н. Г. Третьякова, А. В. Изгарышев // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 3. - С. 22-23.

256.Ермолаев, В. А. Выбор остаточного давления и тепловой нагрузки при вакуумной сушке твердых сыров / В. А. Ермолаев, А. Н. Расщепкин // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 9. - С. 20-21.

Исследовано влияние остаточного давления и плотности теплового потока на процесс вакуумной сушки твердых сыров.

257.Ерохина, Т. В. Метод выбора защитного покрытия для сыров // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 43-44.

Изучено влияние вида защитного покрытия на физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие в сыре при созревании, а также на органолептические показатели готового продукта. Разработан метод многокритериальной оценки защитного покрытия.

258.Интересная технология изготовления сыров // Товаровед продовольственных товаров. - 2008. - № 2. - С. 21-22.

О новой технологии производства легких сыров.

259.Кайтуков, А. Системный подход к развитию технологических линий (на примере сыра "Осетинский") // Молочная промышленность. - 2009. - № 9. - С. 24-27.

Рассмотрена машинно-аппаратурная схема производства сыра "Осетинский". Предложен инновационный способ формирования сырной массы, который позволит получать требуемую консистенцию сыра при меньшем количестве технологических операций.

260.Кузьмин, П. Пороки плавленого сыра и способы их устранения : опыт компаний "Хохланд Руссланд" и "БК Джюлини" : по материалам книги "Производство плавленого сыра : путеводитель по солям-плавителям "Йоха" / П. Кузьмин, И. Цветков // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 23-30.

Специалисты компаний "Хохланд Руссланд" и "БК Джюлини" делятся опытом устранения пороков плавленого сыра.

261.Куликова, Т. В. Новые ингредиенты для сыроделия от известного поставщика // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 65-66.

Рассматриваются факторы, влияющие на качество готовых сыров, наиболее важными из которых являются используемое сырье и ингредиенты (закваски, ферменты и т. д.).

262.Мальте, Ив Создание текстуры плавленых сыров и сырных продуктов // Молочная промышленность. - 2008. - № 10. - С. 73-74.

Представлен ассортимент ингредиентов, позволяющих решать технологические задачи при производстве плавленых сыров и сырных изделий.

263.Микроструктура сыров до и после копчения / Л. В. Голубева [и др.] // Молочная промышленность. - 2009. - № 8. - С. 67-68.

Исследованы структуры сыра электронно-микроскопическими методами.

264. **Мягкие сыры с УФ-концентрами** / О. А. Суюнчев [и др.] // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 21-22.

О современных процессах переработки вторичного молочного сырья, позволяющих перейти на ресурсосберегающие и малоотходные технологии мягких сыров.

265. **Нагула, М. Н.** Фунгицидные и антифаговые действия дезинфицирующих средств / М. Н. Нагула, Л. С. Кузнецова, В. И. Ганина // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 38-40.

Исследована роль ряда дезинфицирующих средств в предотвращении заражения твердых сыров нежелательными микроорганизмами в процессе созревания.

266. **Николаева, Е. А.** Исследование анизотропного распределения соли и влаги в сыре "Советский" при различных способах его созревания / Е. А. Николаева, Л. А. Остроумов, А. М. Осинцев // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 3. - С. 74-79.

Установлено распределение поваренной соли и влаги в сыре "Советский" на разных этапах созревания.

267. **Оноприйко, В. А.** Технология сыроделия на мини-заводах : монография / В. А. Оноприйко, А. В. Оноприйко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 224 с. : ил. - ISBN 5-901065-76-X.

268. **Оноприйко, В. А.** Уравнение Навье-Стокса для описания движения в прессуемом сыре // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 6. - С. 15-17.

Приведен один из способов прямого расчета по уравнению Навье-Стокса нестационарного течения сыворотки в натуральных сырах при прессовании.

269. **Осинцев, А. М.** Модель роста рисунка в сырах с высокой температурой второго нагревания: кинетика газообразования / А. М. Осинцев, Л. А. Остроумов, Е. А. Николаева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - № 10. - С. 36-39.

Изложен метод расчета кинетики газообразования при созревании сыра.

270. **Остроумов, Л. А.** Кинетика кристаллизации воды при замораживании сыров / Л. А. Остроумов, О. Н. Буянов, И. В. Буянова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - № 2. - С. 18-21.

Изучено влияние массовой доли поваренной соли и воды на температуру замерзания твердых сыров, а также на количество вымороженной воды.

271. **Остроумов, Л. А.** Созревание сыров в полимерных пленках / Л. А. Остроумов, Е. А. Николаева // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 3. - С. 29-30.

Опытным путем установлено, что созревание сыра в полимерных пакетах улучшает качество продукта и увеличивает его выработку из единицы сырья.

272. **Откуда у сыра дырки** // Вокруг света. - 2007. - № 6. - С. 94-95.

История происхождения сыров.

273. **Пасекова, Е.** Легенды о сыре // Товаровед продовольственных товаров. - 2008. - № 4. - С. 73-75.

Рассказывается о происхождении сыра.

274. **Печерских, И. А.** Математическое моделирование изменения численности микроорганизмов в процессе ферментации термокислотного сыра // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 1. - С. 55-57.

Рассмотрена математическая модель изменения численности микроорганизмов при ферментации мягких сыров.

275. **Приболотный, А. В.** Отделение сырной пыли из сыворотки // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 20-21.

Полученную сырную пыль можно использовать при производстве сыра, а также плавленых сыров и продуктов для диетического питания.

276. **Продукт с растительным жиром, аналогичный сыру "Фета"** // Молочная промышленность. - 2007. - № 11. - С. 56.

Представлен упрощенный, стандартизированный метод производства сыра типа "Фета", а также его преимущества по сравнению с традиционным способом выработки.

277. **Продукты, получаемые с помощью методов мембранной фильтрации** // Молочная промышленность. - 2010. - № 1. - С. 38-39.

Рассматривается технология мембранной фильтрации в производстве молочных продуктов. О производстве сыра из двойных сливок методом ультрафильтрации.

278. **Рецептуры твердых сычужных сыров, обогащенных растительными БАД** / Е. П. Корнена [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2006. - № 2/3. - С. 47-48.

Введение фосфолипидной БАД Витол в рецептуру твердого сычужного сыра способствует сохранению его высоких потребительских свойств в процессе хранения.

279. **Рощупкина, Н.** Производство сырного продукта с низкой температурой второго нагревания (типа "Голландский") // Молочная промышленность. - 2007. - № 5. - С. 76.

Рассмотрено производство сырных продуктов с использованием растительных жиров.

280. **Свириденко, Г. М.** Микробиологический контроль в сыроделии: основные элементы системы // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 34-38.

Рассказывается о разработанной во ВНИИМСе системе микробиологического контроля, позволяющего не только контролировать безопасность и качество продуктов сыроделия, но и прогнозировать и предотвращать их возможное снижение.

281. **Свириденко, Ю. Я.** Сыры и сырные продукты функционального назначения / Ю. Я. Свириденко, И. А. Шергина, О. В. Лепилкина // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 18-19.

Разработаны технологии продуктов функционального назначения - сырной пасты "Здоровячок" на основе альбуминной массы, мягких сыров "Славянский" и "Айболит" и твердых сыров "Урожайный" и "Деревенский".

282. **Скотт, Р.** Производство сыра : пер. с англ / Р. Скотт, Р. К. Робинсон, Р. А. Уилби. - СПб. : Профессия, 2005. - 464 с. : ил. + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - (Научные основы и технологии). - Пер. изд.: Cheesemaking Practice/ R. Scott. - Предм. указ.: 453-460. - ISBN 5-93913-071-2.

283. **Смыков, И. Т.** Фрактальные структуры роста в молочном сгустке // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - № 3. - С. 14-18.

Проведенные исследования позволили описать некоторые стороны процесса формирования структуры молочного сгустка.

284.Справочник технолога молочного производства : технология и рецептуры. - СПб. : ГИОРД, 2003. - Т. 3 : Сыры / под ред. Г. Г. Шилера. - 512 с. - ISBN 5-901065-47-6.

285.Стурова, Ю. Г. Сокращение срока созревания сыра / Ю. Г. Стурова, М. П. Щетинин // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 19-20.

О применении оптимальных режимов посолки, которые позволяют сократить продолжительность созревания сыров.

286.Стурова, Ю. Г. Формирование органолептических показателей сыра с ускоренным сроком созревания / Ю. Г. Стурова, М. П. Щетинин // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 10-11.

Рассмотрено влияние температуры второго нагревания, концентрации поваренной соли и массовой доли жира в сухом веществе на органолептические характеристики сыров с низкой температурой второго нагревания.

287.Субботина, М. А. Особенности технологии мягкого сыра с кедровой мукой = Special features of the technology of soft cheese with the cedar flour // Достижения науки и техники АПК. - 2009. - № 7. - С. 65-67.

Представлены результаты исследований по использованию муки кедровой обезжиренной в производстве мягкого кислотно-сычужного сыра. Ее включение в состав продукта способствует увеличению содержания белка и незаменимых аминокислот в сыре.

288.Суюнчев, О. А. Использование козьего молока в сыроделии // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - № 10. - С. 54-56.

Показаны состав и свойства козьего молока как потенциального сырья для сыроделия. Разработаны технологии мягких сыров из козьего молока. Приведены основные технологические параметры и физико-химические показатели сыров.

289.Троякова, С. Сыр "Ламбер" легкий // Молочная промышленность. - 2007. - № 11. - С. 52-53.

Представлен новый низкожирный диетический продукт в категории "сыры сычужные".

290.Филиппова, В. К. Производство мягких сыров - просто и выгодно / В. К. Филиппова, А. А. Ситников // Молочная промышленность. - 2007. - № 11. - С. 54-55.

Приводятся ряд преимуществ производства мягких сыров. Представлена универсальная линия производства мягких свежих или зрелых рассольных сыров, кисломолочных и сыров с плесенью.

291.Филоненко, В. А. Пастообразный плавленый сыр, обогащенный кальцием / В. А. Филоненко, Л. А. Забодалова, И. В. Абрамов // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 31-33.

Экспериментальным путем исследовалась возможность применения пищевого фосфата SELF Z502 при производстве пастообразных высокожирных сыров. Был получен плавленый сыр "Янтарь" с частичной заменой сычужных сыров на полужирный творог.

292.Цветков, И. Л. Дозировка солей-плавителей "Сольва" и "Йоха" для плавленого сыра / И. Л. Цветков, А. А. Штанов // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 3. - С. 51-52. - Продолж. Начало в № 1, 2, 2007.

Рассматриваются принципы расчета дозировки солей-плавителей "Сольва" и "Йоха", предлагаемые технологами компании "БК Джюлини".

293. **Цветков, И. Л.** Основные принципы выбора солей-плавителей "Сольва" и "Йоха" / И. Л. Цветков, А. А. Штанов // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 20-22.

О выборе солей-плавителей "Сольва" и "Йоха" в зависимости от свойств сырьевых материалов, применяемых технологий, плавильного, фасовочного и охлаждающего оборудования и требуемых свойств готового продукта.

294. **Шергин, А. Н.** Защитные культуры DANISCO для предотвращения развития дрожжей и плесеней при производстве сыров // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 3. - С. 45-46.

Описаны новые защитные культуры серии "HOLDBAC{TM}", механизм их действия и применение в производстве сыров.

295. **Шергин, А. Н.** Создание оригинальных вкусов сыров - путь к успешной конкуренции // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 8-9.

О применении специальных заквасочных культур серии "CHOOZIT FLAV" для усиления вкуса и аромата сыров, а также сокращения срока созревания.

296. **Шергина, И. А.** Мелкие сыры с высокой температурой второго нагревания / И. А. Шергина, В. А. Мордвинова // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 11-12.

Описаны особенности производства сыров с высокой температурой второго нагревания.

297. **Шергина, И.** Сыр в мешке // Спрос. - 2010. - № 4. - С. 6-8.

Критерии качественного сыра. Технология производства сыров и проблемы отечественного сыроделия.

298. **Храмцов, А. Г.** Разработка ресурсосберегающей технологии мягкого термокислотного сыра / А. Г. Храмцов, О. А. Суюнчев // Известия вузов. Пищевая технология. - 2007. - № 1. - С. 50-51.

Изучено влияние направленной и управляемой трансформации казеина и сывороточных белков молочного сырья с целью разработки ресурсосберегающей технологии мягкого сыра. Исследовано влияние дозы молока в смеси цельное молоко-несепарированная подсырная или творожная сыворотка на состав получаемых белково-жировых продуктов.

299. **Эм, В. Г.** Использование риса в производстве плавленых сыров / В. Г. Эм, А. А. Сапарбекова // Пищевая промышленность. - 2008. - № 4. - С. 56.

Требования, предъявляемые к сортам риса для использования в качестве добавки при производстве плавленых сыров. Рисовая добавка на основе риса сортов "Кубань" и "Кенже". Рецепт плавленого сыра с использованием риса.

300. **Юрченко, Н. А.** Мягкие сыры с соевым концентратом // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 16-17.

Разработана технология производства мягкого кислотно-сычужного сыра для функционального питания с использованием соевого концентрата, обогащенного растительным маслом.

301. **Юрченко, Н. А.** Применение растительных компонентов в качестве наполнителей при производстве мягких сыров / Н. А. Юрченко, О. В. Лисиченок, Т. С. Журбина // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - № 8. - С. 79-80.

Рассмотрена роль растительного сырья - сои и картофеля как наполнителей в производстве молочных продуктов. Исследованы состав и биологическая ценность новых видов мягких сыров с продуктами переработки сои и картофеля.

Технология масла

302. **Арсеньева, Т. П.** Физико-химические основы производства масла с комбинированным жиром // Сыроделие и маслоделие. - 2005. - № 1. - С. 39-44.

Описан технологический процесс производства масла с комбинированным жиром. Дан перечень физико-химических факторов, влияющих на образование дисперсии жира. Отмечено, что по предложению автора статьи метод сбивания жировой дисперсии был модернизирован.

303. **Балюбаш, В. А.** Формирование многоканальной системы стабилизации влажности сливочного масла / В. А. Балюбаш, С. Е. Алёшичев // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 45-46. - Библиогр.: с. 46 (3 назв.).

На основе аппаратурно-технологического анализа установлены факторы влияющие на параметр влажности, выявлена зависимость влажности готового продукта от управляемых и неуправляемых факторов. Разработана система многоканальной стабилизации влажности.

304. **Борисенко, Е. В.** Моделирование органолептических свойств масложировой продукции с использованием ароматизаторов "Скорпио-Аромат" / Е. В. Борисенко, Ю. И. Алексеева, С. А. Климова // Пищевая промышленность. - 2008. - № 8. - С. 64-66.

Изучение состава летучих ароматобразующих веществ молочных продуктов (карбонильные соединения, карбоновые кислоты, лактоны, сернистые соединения) на примере сливочного масла. Расширение ассортимента ароматизаторов серии "Масло сливочное" компании Скорпио-Аромат, позволяющих моделировать вкус и аромат эталонной жировой основы.

305. **Бредихин, С. А.** Техника и технология производства сливочного масла и сыра / С. А. Бредихин, В. Н. Юрин. - М. : КолосС, 2007. - 319 с. : ил. - Прил.: с. 304-314. - Библиогр.: с. 315-316. - ISBN 978-5-9532-0400-2.

306. **Влияние фосфолипидно-витаминных добавок на потребительские свойства сливочных масел** / Н. А. Монахова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2008. - № 5/6. - С. 59-61. - Библиогр.: с. 61 (5 назв.).

Исследовано влияние фосфолипидно-витаминной композиционной БАД, состоящей из Витол-ФЭИ и тыквенно-масляного экстракта, на потребительские свойства сливочных масел. Обоснованы количества вводимой композиционной БАД и разработаны технологические режимы производства сливочных масел, обогащенных фосфолипидно-витаминной БАД. Проведена оценка потребительских свойств разработанных сливочных масел.

307. **Вологодское масло - уникальный продукт русских маслоделов** / И. М. Бурыкина // Товаровед продовольственных товаров. - 2008. - № 4. - С. 41-44.

308. **Выбор и теоретическое обоснование температурных режимов хранения сливочного масла** / Ф. А. Вышемирский [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 2. - С. 12-15. - Библиогр.: с. 15 (4 назв.).

Изучено влияние температурного воздействия на агрегатное состояние жировой основы сливочного масла и его плазму.

309. **Вышемирский, Ф. А.** "Масло сливочное" - новый проект национального стандарта / Ф. А. Вышемирский, Н. В. Иванова, Н. Н. Оносовская // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 4. - С. 71-74.

Разработан проект государственного стандарта типа технических условий на "Масло сливочное".

310.Вышемирский, Ф. А. Совершенствование ассортимента масла из коровьего молока и его аналогов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2007. - № 2. - С. 66-70. - Библиогр.: с. 70 (4 назв.).

Рассмотрены направления развития отечественного ассортимента масла из коровьего молока. Оправданность изложенного ассортимента иллюстрируется показательными данными работы по маслу "Стандарт-2000". Приведены органолептические показатели спредов - аналогов сливочного масла, производство которых в нашей стране рационально развивать по "маслодельной схеме".

311.Вышемирский, Ф. А. Этюды о масле: из истории развития отечественного ассортимента // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 9-10.

О развитии ассортимента масла в отечественной маслодельной промышленности.

312.Гордеева, Е. Ю. Качество и хранимоспособность сливочного масла и спредов / Е. Ю. Гордеева, Н. В. Иванова // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 1. - С. 7-8.

О факторах, влияющих на хранимоспособность продуктов, и способах увеличения срока годности масла и спредов.

313.Догарева, Н. Г. Продукты из молочного сырья : учеб. пособие для вузов / Н. Г. Догарева, О. В. Богатова. - Оренбург : ОГУ, 2008. - Ч. 2 : Масло. - 130 с. - ISBN 978-5-7410-0718-1.

314.Ильинова, С. А. Потребительские свойства фосфолипидной и витаминной добавок для обогащения сливочных масел // Известия вузов. Пищевая технология. - 2007. - № 1. - С. 39-40.

Для обогащения сливочных масел витаминами и полиненасыщенными жирными кислотами на основании анализа литературных данных и патентной информации выбрали тыквенно-масляный экстракт, полученный из выжимок тыквы с применением метода механохимической активации.

315.Истомина, Т. А. Спред или масло? Вот в чем вопрос / Т. А. Истомина ; беседовал Б. Ногин // Стандарты и качество. - 2009. - № 9. - С. 108.

Особенности технологии производства спредов. Работа с поставщиками молока и контроль качества сырья на предприятии "Тульчинка. ru".

316.История сливочного масла // Товаровед продовольственных товаров. - 2008. - № 2. - С. 74.

317.Кузнецов, И. Масло - масляное // Экология и жизнь. - 2007. - № 4. - С. 73-76.

Об истории, производстве и использовании сливочного масла.

318.Ланецкий, В. А. Использование отходов масложировой промышленности // Масложировая промышленность. - 2008. - № 5. - С. 14-16.

Рассматривается проблема использования отходов масложировой промышленности.

319.Панов, В. П. Контроль состава и качества сливочного масла // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 33-34.

О системе обеспечения качества сливочного масла, которая базируется на стандартизации, метрологии и оценке соответствия.

320.Свириденко, Ю. Я. Маслодельная отрасль: состояние и перспективы / Ю. Я. Свириденко, Е. В. Топникова // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 4. - С. 69-70.

Дана характеристика и причины современного состояния маслодельной отрасли в России. Перспективы отрасли связаны с национальным проектом по сельскому хозяйству.

321. **Скоркина, И. А.** Показатели масла из молока коров разного генотипа / И. А. Скоркина, А. Н. Негреева, Е. В. Родюкова // Молочная промышленность. - 2006. - № 11. - С. 38-39.

Проведена оценка сладкосливочного масла, произведенного из молока коров разных генотипов, полученных в определенных хозяйственных условиях.

322. **Справочник технолога молочного производства : технология и рецептуры.** - СПб. : ГИОРД, 2003. - Т. 2 : Масло коровье и комбинированное. - 336 с. - ISBN 5-901065-19-0.

323. **Степанова, Л. И.** Альтернативы сливочному маслу: экономическая необходимость или новый виток в создании здоровых продуктов // Молочная промышленность. - 2010. - № 11. - С. 56-57.

Рассматриваются состав и преимущества производства продуктов нового поколения - спредов и заменителей молочного жира Корпорации "СОЮЗ" для их производства.

324. **Топникова, Е. В.** Масло пониженной жирности // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 35-36.

Об особенностях технологии, производства и фасования сливочного масла пониженной жирности и масляных паст.

325. **Топникова, Е. В.** Стабилизаторы структуры для продуктов маслоделия // Пищевая промышленность. - 2008. - № 3. - С. 24-26.

Обоснована необходимость применения стабилизаторов структуры при производстве масла с пониженным содержанием жира, спредов и масляных паст. Представлены общие и специальные требования к эмульгаторам и стабилизаторам, применяемым в маслоделии. Изучена сущность действия этих компонентов при изготовлении продуктов различного состава. Рассматриваются факторы, влияющие на эффективность действия стабилизаторов структуры в продуктах маслоделия.

326. **Фокина, Н. З.** Нормы расхода сырья при выработке масла сливочного при бесцеховой и цеховой структурах производства / Н. З. Фокина, Б. Н. Степанова // Молочная промышленность. - 2007. - № 9. - С. 16-17.

Даны разъяснения о порядке и последовательности расчетов норм расхода сырья и суточный объем выработки сливочного масла при нормативном методе учета в условиях бесцеховой и цеховой структур производства, представлены сравнительные расчеты норм расхода сырья несоленого масла "Крестьянка".

327. **Шалапугина, Э. П.** Лабораторный практикум по технологии производства цельномолочных продуктов и масла : учеб. пособие для вузов / Э. П. Шалапугина, В. Я. Матвиевский. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 64 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-099-0.

Пособие предназначено для проведения лабораторных занятий по технологии молока и молочных продуктов. В пособии подробно изложены все необходимые биохимические анализы, производимые в исходном сырье и в готовой продукции, а также описывается технология производства питьевого молока, кисломолочных напитков, творога, мороженого и масла.

Технология продуктов из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки

328. **Артюхова, С. И.** Молочная сыворотка в функциональных продуктах / С. И. Артюхова, А. А. Макшеев, Ю. А. Гаврилова // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 63.

О производстве многофункциональных продуктов на основе молочной сыворотки. Новые кисломолочные продукты обладают хорошими органолептическими показателями, высокой биологической и пищевой ценностью и пробиотическими свойствами.

329. **Бактериальная санация молочной сыворотки** / С. А. Емельянов [и др.] // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 37.

О новом способе резервирования молочной сыворотки.

330. **Бурькин, А. И.** Особенности сушки молочной сыворотки // Молочная промышленность. - 2007. - № 8. - С. 56-57.

331. **Валялкина, Е. М.** Продукты на основе молочной сыворотки // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 81-82.

Рассмотрены вопросы использования молочной сыворотки по следующим направлениям: получение концентратов, сывороточных белков, производство напитков из натуральной сыворотки.

332. **Волкова, Т. А.** И снова о сыворотке / Т. А. Волкова, Э. Ф. Кравченко // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 34-36.

О производстве и использовании концентратов из молочной сыворотки, о переработке сыворотки биологическими методами.

333. **Гаврилова, Н. Б.** Ферментированная молочная сыворотка // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 30.

О технологии производства ферментированного концентрата молочной сыворотки.

334. **Донская, Г. А.** Антиоксидантные свойства молочной сыворотки / Г. А. Донская, Е. В. Захарова // Молочная промышленность. - 2010. - № 9. - С. 72-73.

Проведены исследования антиоксидантной активности сыворотки в зависимости от времени года с целью рационального использования вторичного молочного сырья для функционального питания.

335. **Донская, Г. А.** Эффективные технологии использования молочной сыворотки / Г. А. Донская, Г. В. Фриденберг // Молочная промышленность. - 2009. - № 12. - С. 38-40.

Рассматриваются простые и эффективные технологии производства молочных продуктов с использованием молочной сыворотки и их аппаратные решения, не требующие приобретения сложного и дорогостоящего оборудования.

336. **Дудникова, О. А.** Липидно-белковый концентрат / О. А. Дудникова, А. Д. Лодыгин, А. Г. Храмцов // Молочная промышленность. - 2010. - № 7. - С. 42-43.

Обоснованы параметры процесса совместной коагуляции казеина и сывороточных белков молока. Рассмотрена технологическая схема производства липидно-белкового концентрата из вторичного молочного сырья. Приведен аминокислотный состав липидно-белкового концентрата.

337. **Дыкало, Н. Я.** Еще раз о молочной сыворотке // Молочная промышленность. - 2006. - № 10. - С. 72-73.

О переработке и применении молочной сыворотки. Приведена схема получения деминерализованных сывороточных концентратов.

338. **Евдокимов, И. А.** Переработка молочной сыворотки с использованием электродиализа / И. А. Евдокимов, Н. Я. Дыкало // Молочная промышленность. - 2006. - № 10. - С. 73-74.

О проблемах переработки молочной сыворотки с использованием метода электродиализа. Даны таблицы.

339. **Евдокимов, И. С.** Структурообразование концентрата молочной сыворотки / И. С. Евдокимов, Л. В. Петрова // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 50-51.

Изучено влияние температуры и продолжительности термообработки на структурообразование белков при получении из сыворотки концентрата без внесения посторонних структурообразователей.

340. **Жидков, В. Е.** Тонизирующие напитки из сыворотки / В. Е. Жидков, А. В. Жидков, С. Г. Жилин // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 85-86.

Представлена универсальная классификационная схема производства напитков различных видов из сыворотки. В ней отражены цели переработки, способы производства и продукты.

341. **Жировой компонент для производства ЗЦМ сухим смешиванием** / Ю. И. Филатов [и др.] // Молочная промышленность. 2009. - № 12. - С. 44-45.

О производстве заменителей цельного молока методом смешивания сухих ингредиентов. Разработана технология получения сухого жирового компонента на базе молочной сыворотки и жиров растительного происхождения.

342. **Зипаев, Д. В.** Молочная сыворотка - ценное сырье для вторичной переработки / Д. В. Зипаев, А. В. Зимичев // Известия вузов. Пищевая технология. - 2007. - № 2. - С. 14-16.

Организация производства и рациональная переработка молочной сыворотки на основе микробного синтеза позволяет более полно использовать это сырье; получать дополнительные ресурсы для производства животноводческой продукции; вырабатывать сбалансированные по пищевому составу продукты функционального назначения, биологически активные добавки, лекарственные препараты нового поколения.

343. **Зобкова, З. С.** Использование функциональных пищевых ингредиентов творожной сыворотки / З. С. Зобкова, С. А. Щербакова // Молочная промышленность. - 2007. - № 3. - С. 44-46.

Об ассортименте молочных продуктов, обогащенных функциональными ингредиентами. О способах переработки молочной сыворотки, направленных на возможно полное извлечение и использование ее белков.

344. **Изменение микробиологических показателей сыворотки в процессе переработки** / С. А. Рябцева [и др.] // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 26-27.

О результатах исследований микрофлоры молочной сыворотки в процессе переработки, а также продуктов, выработанных из нее с использованием распылительной сушилки.

345.Кравченко, Э. Ф. Об эффективной переработке вторичного молочного сырья // Молочная промышленность. - 2010. - № 12. - С. 66.

Рассмотрены основные направления переработки молока цельного и обезжиренного, сыворотки и пахты с использованием мембранных процессов.

346.Кравченко, Э. Ф. Контроль качества и технологических параметров переработки молочной сыворотки // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 24.

Для оперативного контроля содержания сухих веществ в натуральной молочной сыворотке рекомендуется метод, основанный на измерении ее плотности с помощью ареометра. Приведены таблицы.

347.Кравченко, Э. Ф. Переработка молочной сыворотки в России / Э. Ф. Кравченко, Ю. А. Незнанов // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 13-15.

Дан анализ ресурсов молочной сыворотки и направлений ее использования на различных этапах экономического развития России. В таблицах приведена динамика изменения объемов основных видов продукции, вырабатываемой из молочной сыворотки.

348.Кравченко, Э. Ф. Рациональное использование молочной сыворотки / Э. Ф. Кравченко, О. А. Яковлева // Пищевая промышленность. - 2007. - № 7. - С. 42-44.

Динамика объемов производства и промышленной переработки молока, изменения структуры использования молока на предприятиях. Структура использования вторичного молочного сырья. Краткая характеристика продуктов и полуфабрикатов, получаемых из молочной сыворотки.

349.Красноштанова, А. А. Молекулярное распределение белков при ультраконцентрировании сыворотки / А. А. Красноштанова, В. Г. Попов, О. В. Рытченкова // Молочная промышленность. - 2010. - № 7. - С. 60-61.

Исследованы процесс ультраконцентрирования молочной сыворотки и молекулярно-массовое распределение белков. Сравнены процессы ультраконцентрирования двух образцов молочной сыворотки, полученных при разных технологиях производства творога. Получены фракции, обогащенные сывороточными белками определенных молекулярных масс.

350.Линд, А. Р. Субъективный фактор в решении проблемы сыворотки // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 50.

Решаются вопросы внедрения новых технологий переработки молочной сыворотки.

351.Лисин, П. А. Биотермодинамические параметры сыворотки / П. А. Лисин, Н. Б. Гаврилова // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 44-45.

Рассмотрены вопросы биотермодинамических параметров молочной сыворотки. Полученные данные могут быть использованы как в оценке биоэнергетической ценности, так и хранимоспособности сыворотки.

352.Лодыгин, А. Д. Контроль производства бифидогенных сывороточных концентратов / А. Д. Лодыгин, А. Б. Кравец // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 46-48.

Представлена технология бифидогенных сывороточных концентратов, которая включает сложные технологические процессы, за которыми нужен систематический контроль.

353.Лодыгин, А. Д. Концентрат галактоолигосахаридов из лактозы и ультрафильтрата молочной сыворотки / А. Д. Лодыгин, А. Б. Родная // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 54.

Перспективным направлением переработки молочной сыворотки является ультрафильтрация.

354.Мельникова, Е. И. Инновационные технологии использования молочной сыворотки в производстве десертных продуктов / Е. И. Мельникова, Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 1. - С. 50-52.

О разработке десертных продуктов на основе ультрафильтрационного концентрата творожной сыворотки.

355.Меркулова, Е. П. Лактоферментированные напитки на основе молочной сыворотки / Е. П. Меркулова, М. А. Кожухова // Известия вузов. Пищевая технология. - 2009. - № 4. - С. 40-41. - Библиогр.: с. 41 (2 назв.).

Разработаны рецептуры и технология лактоферментированных напитков на основе сыворотки, которые предназначаются для функционального питания.

356.Нестеренко, П. Г. Исторические аспекты использования и переработки молочной сыворотки / П. Г. Нестеренко, И. А. Евдокимов, А. Г. Храмцов // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 32-34.

Приведены исторические этапы совершенствования процессов переработки и использования молочной сыворотки.

357.Новые модифицированные формы творожной сыворотки в технологии напитков / Е. И. Мельникова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2009. - № 4. - С. 38-40.

Произведена модификация химического состава творожной сыворотки путем экстрагирования физиологически ценных компонентов стевии и якона депротеинизированной творожной сывороткой. Установлены оптимальные условия процесса экстрагирования, изучен химический состав полученных экстрактов, комплекс ценных свойств которых реализован в технологиях аперитива и безалкогольного газированного напитка.

358.Новые продукты на основе кислой молочной сыворотки и дрожжей / В. Р. Шамсутдинова [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - № 10. - С. 46-51.

Предложены технологии получения новых продуктов на основе творожной сыворотки, обогащенных биомассой молочных дрожжей.

359.Орлова, Т. А. Сывороточно-полисахаридная фракция в функциональных напитках / Т. А. Орлова, В. Е. Мильтюсов // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 64.

О применении при выработке напитков сывороточно-полисахаридной фракции, полученной при разделении молока пектином по технологии "Био-Тон".

360.Острцова, Н. Г. Использование концентрата пахты для производства кисломолочных продуктов / Н. Г. Острцова, О. В. Громова // Молочная промышленность. - 2010. - № 12. - С. 72.

Рассмотрено изменение состава и свойств пахты при концентрировании обратным осмосом. Показано, что в концентратах пахты при сквашивании традиционной закваской для йогурта интенсивнее протекает молочнокислый процесс, сгустки обладают большой вязкостью и стойкостью к синерезису.

361.Остроумов, Л. А. О составе и свойствах молочной сыворотки / Л. А. Остроумов, Г. Б. Гаврилов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - № 8. - С. 47-48.

Приведен состав и свойства молочной сыворотки. Определено содержание сухих веществ, лактозы, молочного жира, а также сывороточных белков, небелкового азота и аминокислот в зависимости от различных факторов.

362.Остроумов, Л. А. Пахта - продукт высокой биологической активности / Л. А. Остроумов, И. А. Мазеева // Молочная промышленность. - 2009. - № 7. - С. 52-53.

Ассортимент продуктов из пахты насчитывает несколько десятков наименований и постоянно расширяется. Технология продуктов из нее аналогична технологии продуктов из цельного или обезжиренного молока.

363.Остроумова, Т. Л. Белковый продукт из вторичного молочного сырья / Т. Л. Остроумова, И. Г. Куменчик, Н. А. Панасенко // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 54.

Ассортимент продуктов вырабатываемых из пахты, разнообразен: напитки свежие и сквашенные, мороженое, консервы, а также белковые продукты - сыры, творог и творожные изделия.

364.Остроумова, Т. Л. Ферментативная обработка обезжиренного молока / Т. Л. Остроумова, А. Ю. Просеков, О. Ю. Афанасьев // Молочная промышленность. - 2006. - № 4. - С. 77.

О ферментативной обработке молока, которая позволяет изменить его технологические и физико-химические свойства, что усиливает его способность к формированию пенообразной структуры.

365.Петрова, Л. В. Основные свойства самоорганизации структуры концентрата молочной сыворотки / Л. В. Петрова, В. В. Седельников, Н. С. Евдокимов // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 56-57.

Из полученных данных можно сделать вывод, что с увеличением температуры термообработки поверхностное натяжение и адаптивность концентрата молочной сыворотки уменьшаются, а устойчивость возрастает.

366.Пути совершенствования переработки молочной сыворотки / А. Ф. Еникеев [и др.] // Молочная промышленность. - 2006. - № 2. - С. 41-42.

Особое место в промышленной переработке молочной сыворотки занимают биологические методы (биотехнология) : микробный синтез и ферментный катализ.

367.Рамонова, З. Г. Напитки на основе подсырной сыворотки / З. Г. Рамонова, Р. Г. Кабисов, Б. Г. Цугкиев // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 55.

Разработана технология освежающего напитка из подсырной сыворотки и ингредиентов немолочного происхождения.

368.Рациональные технологии переработки кислой молочной сыворотки / И. А. Евдокимов [и др.] // Молочная промышленность. - 2007. - № 11. - С. 45-46.

Рассказывается о проблемах и направлениях промышленной переработки молочной сыворотки.

369.Реологические свойства простокваши с сывороточными белками / Н. А. Смирнова [и др.] // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 65-66.

Изучено влияние дозы вносимого сухого денатурированного сывороточного белка, закваски и продолжительности сквашивания на вязкость нежирной простокваши.

370.Рябцева, С. А. Микрофлора сыворотки и продуктов ее переработки / С. А. Рябцева, О. В. Кузнецова, Ю. Г. Геман // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 38-40.

О нормировании основных микробиологических показателей продуктов переработки сыворотки.

371. Синбиотический концентрат на основе сыворотки / О. В. Меркулова [и др.] // Молочная промышленность. - 2007. - № 8. - С. 50-51.

Представлена технология получения синбиотического концентрата, предусматривающая изомерацию лактозы и культивирование бифидобактерий на основе молочной сыворотки, обогащенной лактулозой.

372. Смирнов, Е. Р. Низкотемпературная обработка сыворотки: технологические и микробиологические аспекты / Е. Р. Смирнов, С. А. Емельянов, И. А. Евдокимов // Молочная промышленность. - 2007. - № 8. - С. 53-55.

Предлагаемая технология низкотемпературной тепловой обработки сыворотки позволяет добиться стабилизации и сохранения ее исходного качества.

373. Современные тенденции в переработке молочной сыворотки / Н. В. Макарова [и др.] // Известия вузов. Пищевая технология. - 2008. - № 4. - С. 5-7.

Приведены данные о благотворном влиянии продуктов и препаратов на основе молочной сыворотки на организм человека: снижение артериального давления, улучшение процессов пищеварения, подавление патогенной микрофлоры и др. Продукты на основе молочной сыворотки рекомендуются в качестве профилактического питания как детям, так и людям зрелого возраста.

374. Справочник технолога молочного производства : технология и рецептуры. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2004. - Т. 5 : Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки / А. Г. Храмов, С. В. Василисин. - 576 с. : ил. - ISBN 5-901065-67-0.

375. Соколенко, Г. Г. Сывороточный квас с экстрактом амаранта / Г. Г. Соколенко, К. К. Полянский, Т. В. Вострикова // Молочная промышленность. - 2010. - № 7. - С. 46-47.

Разработана технология получения сывороточного кваса с экстрактом амаранта. Продукт имеет высокие вкусовые свойства и обладает лечебно-профилактическим действием.

376. Сысоева, М. Г. Растительные компоненты в напитках из сыворотки / М. Г. Сысоева, К. К. Полянский // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 73-74.

О применении соков, экстракта листьев стевии, экстракта боярышника для приготовления сывороточных напитков.

377. Технологические свойства белковых концентратов / Т. Л. Остроумова [и др.] // Сыроделие и маслоделие. - 2007. - № 2. - С. 53-55.

Разработана технология молочно-белкового концентрата, который производится из обезжиренного молока.

378. Токаев, Э. С. Сывороточные белки для функциональных напитков / Э. С. Токаев, Е. Н. Баженова, Р. Ю. Мироедов // Молочная промышленность. - 2007. - № 10. - С. 55-56.

Одно из приоритетных направлений в производстве функциональных напитков - применение полифункциональных ингредиентов. В данном направлении особый интерес представляют белковые препараты животного происхождения - сывороточные белки.

379. Фокина, Н. З. Расчет нормализованных смесей с использованием СОМ и сухой пахты / Н. З. Фокина, Б. Н. Степанова // Молочная промышленность. - 2006. - № 2. - С. 28-31.

Обезжиренное сухое молоко и пахту учитывают в составе рецептур молочной продукции по жиру, сухим веществам, белку в зависимости от требований нормативной и технической документации на конкретный вид продукции.

380. Фракционирование молочного сырья полисахаридами / В. В. Молочников [и др.] // Молочная промышленность. - 2008. - № 12. - С. 47-48.

Проведенные исследования показали закономерности разделения обезжиренного молока с помощью пектинов на две жидкие фракции в состоянии близком к нативному.

381. Храмцов, А. Г. Инновационные приоритеты использования молочной сыворотки на принципах логистики безотходной технологии / А. Г. Храмцов, И. А. Евдокимов, П. Г. Нестеренко // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 28-31.

Рассмотрены вопросы получения молочной сыворотки в виде напитков, сгущенных и сухих концентратов, сиропов лактулозы с их реализацией в продукты питания и кормовые средства.

382. Храмцов, А. Г. Рыночная концепция полного и рационального использования молочной сыворотки // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 7-12.

О рациональном использовании продуктов, получаемых из молочной сыворотки, о направлениях промышленной переработки. Приведен химический состав молочной сыворотки.

383. Шевелев, К. Сыворотка - ценное молочное сырье // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 22-23.

Приведены методы переработки сыворотки. Даны таблицы.

384. Шингарева, Т. И. Исследование процесса ферментации молочной сыворотки / Т. И. Шингарева, О. И. Купцова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2006. - № 1. - С. 28-31.

Исследован процесс ферментации молочной сыворотки БК ацидофильной палочки. Установлено, что на процесс ферментации сыворотки существенно влияет вид вносимого БК ацидофильной палочки.

385. Шингарева, Т. И. Ферментация сыворотки заквасками прямого внесения / Т. И. Шингарева, О. И. Купцова // Молочная промышленность. - 2006. - № 6. - С. 32.

Об исследовании процесса ферментации молочной сыворотки бактериальными заквасками прямого внесения отечественного производства на примере бакконцентрата ацидофильной палочки.

386. Шипулин, В. И. Пищевые функциональные модули на основе деминерализованной молочной сыворотки / В. И. Шипулин, И. А. Евдокимов, Г. В. Слюсарев // Молочная промышленность. - 2009. - № 12. - С. 57-58.

О целесообразности использования деминерализованной подсырной сыворотки в комплексе с животными и растительными белками при проектировании функциональных белковых модулей, адаптированных к пищевым системам, и их применении в производстве продуктов функциональной направленности с повышенным содержанием кальция.

Оборудование молочной промышленности

387. **Акупиан, А. Н.** К вопросу обоснования конструктивных параметров молока // Достижения науки и техники АПК. - 2008. - № 12. - С. 56-58.

Рассмотрены проблемы, связанные с созданием устройств для учета молока. Представлена перспективная конструкция счетчика молока, основные элементы которой - сепарирующая и подвижная измерительная камеры.

388. **Антышев, И. А.** Эффективный способ теплообмена / И. А. Антышев, В. С. Глазов, Я. М. Сергиевский // Молочная промышленность. - 2010. - № 9. - С. 14-15.

Отражены экспериментальные и численные исследования, которые направлены на поиск решений, повышающих энергетическую эффективность работы теплообменных устройств в молочной промышленности. Предлагается для повышения энергетической эффективности работы теплообменных устройств использовать трубы Фильда как более эффективные, чем прямые трубы.

389. **Байкин, Р. Г.** Применение компрессорно-конденсаторных агрегатов "BlueStar" в оснащении танков для охлаждения молока // Молочная промышленность. - 2007. - № 8. - С. 62-63.

Надежность и стабильность работы системы хранения и охлаждения молока зависят от качества и надежности используемого холодильного оборудования. Компания "КвадроТек" предлагает широкую номенклатуру компрессорно-конденсаторных агрегатов "BlueStar".

390. **Бартломе, В.** Применение насосов в молочной промышленности // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 23-24.

Рассматриваются различные типы насосов. Даны практические рекомендации по установке насосов в молочной промышленности.

391. **Белухин, В. А.** Тенденции использования насосов в молочной промышленности // Молочная промышленность. - 2006. - № 12. - С. 70-72.

Рассмотрены вопросы использования на предприятиях молочной промышленности динамических и объемных насосов.

392. **Бобкова, М.** "ДеЛаваль" всегда в движении // Молочная промышленность. - 2008. - № 4. - С. 45.

История развития компании "ДеЛаваль", производящей доильное и холодильное оборудование.

393. **Бушуева, И. Г.** "ДеЛаваль" - бесспорный лидер на рынке доильного и охладительного оборудования // Молочная промышленность. - 2008. - № 4. - С. 46-47.

394. **Гнездилова, А. И.** Двухступенчатый режим охлаждения консервированных молочных и молокосодержащих продуктов с сахаром / А. И. Гнездилова, Ю. В. Виноградова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 70-71.

Предложен двухступенчатый режим охлаждения консервированных молочных продуктов с сахаром.

395. **Гуща, Ю. М.** Новые возможности твoroжного оборудования // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 40-41.

Рассматриваются вопросы проработки узлов для серийных линий, наиболее приспособленных для выпуска широкого ассортимента твoroгов.

396. **Двинский, Б. М.** "Второе пришествие" нанотехнологий в молочную промышленность России // Молочная промышленность. - 2010. - № 1. - С. 42-44.

О научных исследованиях в области применения мембранной техники в отечественной молочной промышленности. Внедрение мембранной техники перспективно на некоторых молочных предприятиях для стабилизации исходного молока по белку, например при выработке сыра, с одновременной его концентрацией.

397. **Евдокимов, И. А.** Развитие мембранных технологий: рациональность и безотходность // Молочная промышленность. - 2010. - № 12. - С. 60-65.

Дается анализ некоторых технологических решений с применением мембранных методов на молочных предприятиях разных стран мира, а также сравнение с состоянием дел в российской молочной промышленности.

398. **Илюхин, В. В.** Монтаж, наладка, диагностика, ремонт и сервис оборудования предприятий молочной промышленности : учебник для вузов / В. В. Илюхин, И. М. Тамбовцев. - М. : ГИОРД, 2008. - 504 с. : ил. - ISBN 978-5-98879-070-9.

399. **Кузина, Ж. И.** Режимы мойки стеклянных трубопроводов и емкостного оборудования, контактирующих с нативным и денатурированным белком / Ж. И. Кузина, Б. В. Маневич, Т. В. Косьяненко // Молочная промышленность. - 2009. - № 11. - С. 38-39.

В процессе производственных испытаний были разработаны технологические режимы мойки емкостного оборудования, трубопроводов, фасовочного оборудования, изготовленного из полимерных материалов и стекла, с применением моющего средства "Стекломой" на предприятиях молочной промышленности и в отраслях АПК.

400. **Кузнецов, В. В.** Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности : справочник / В. В. Кузнецов, Г. Г. Шилер. - М. : ДеЛи Принт, 2008. - Ч. 1. - 552 с. : ил. - ISBN 978-5-94343-161-6.

401. **Лесничий, В. В.** Мойка емкостного оборудования / В. В. Лесничий, Ю. В. Платонов // Молочная промышленность. - 2010. - № 3. - С. 80.

Рассмотрены типы моющих головок, выпускаемых фирмой "Полифильтр" (фиксированные, вращающиеся сферические и сопловые), применение которых на предприятиях молочной промышленности отличается экономичностью, рациональностью и простотой в эксплуатации.

402. **Лялин, В. А.** Баромембранные технологии и оборудование // Молочная промышленность. - 2007. - № 7. - С. 66-67.

Рассмотрены новые технологии переработки молочных продуктов при помощи новой мембранной техники трубчатого типа.

403. **Маврин, Е. А.** Оптимизация конструкции кольцевой тонкослойной установки для молока // Известия вузов. Пищевая технология. - 2010. - № 2/3. - С. 86-88.

Представлены методика и результаты исследований опытной установки теплообменной аппаратуры трубчатого типа малой металлоемкости.

404. **Микрофильтрованное молоко есть и в России** // Молочная промышленность. - 2009. - № 2. - С. 59.

Рассказывается о новой в России технологии переработки молока - микрофилтрации и преимуществах данной технологии в практике молочной промышленности.

405. **Мохнаткин, В. Г.** Совершенствование молочного насоса многоцелевого назначения / В. Г. Мохнаткин, Р. М. Горбунов // Техника в сельском хозяйстве. - 2007. - № 1. - С. 25-27.

Разработана конструкция молочного насоса многоцелевого назначения.

406. **Мутин, А. Г.** Современные технологии в использовании отечественного теплообменного оборудования // Молочная промышленность. - 2006. - № 10. - С. 79.

Предприятие "Славутич" предлагает технологическое оборудование для молочной промышленности.

407. **Оборудование для фасовки сыра "Домашний" (Cottage cheese)** // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 23.

Современный фасовочный линейный автомат "Пастпак 4Л" оснащен электромеханическими сервоприводами, что позволяет увеличить производительность, повысить точность дозирования и управляемость процессом.

408. **Онанко, В. В.** Новое предложение на рынке оборудования // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 67.

"Мелитопольпродмаш" разработал и ввел в эксплуатацию линию розлива молока в ПЭТ-тару (полиэтиленовая тара) производительностью до 6000 бутылок в час.

409. **Орлов, В. В.** Выбор оборудования с использованием принципа Парето // Молочная промышленность. - 2008. - № 11. - С. 88.

Методика выбора оборудования с использованием принципа Парето применима при реконструкции цехов и заводов молочной отрасли в случаях, когда необходимо найти компромисс между противоречивыми требованиями, а данных для традиционной технико-экономической оценки вариантов технологического оборудования недостаточно.

410. **Погорелая, О. В.** Проблемы функционирования и развития молочного подкомплекса Оренбургской области // Вестник Оренбургского государственного университета. - 2009. - № 9, сентябрь. - С. 62-67.

На основе анализа производственного, финансового и экономического состояния молочного подкомплекса Оренбургской области, статистической информации объема производства молока, динамики и структуры себестоимости молочной продукции сельскохозяйственных организаций области даны рекомендации по направлениям и перспективам развития регионального молочного подкомплекса.

411. **Реальные мембранные технологии** / И. А. Евдокимов [и др.] // Молочная промышленность. - 2010. - № 1. - С. 49-50.

Реальное внедрение мембранных процессов в молочной промышленности дает возможность по-новому взглянуть на технологии традиционных молочных продуктов и предложить ряд инновационных продуктов, обладающих повышенной биологической ценностью, низкой себестоимостью и высокой рентабельностью.

412. **Решетник, Е. И.** Модернизация технологического оборудования для получения сухих комбинированных продуктов / Е. И. Решетник, А. В. Ермолаева // Пищевая промышленность. - 2008. - № 3. - С. 32-33.

Особенность сушки соево-молочного концентрата. Физико-химические показатели соево-молочного концентрата при различных температурных режимах теплоносителя на входе и выходе из сушильной башни. Растворимость концентрата. Модернизация калорифера распылительной сушилки марки РСМ-500.

413. **Рожкова, Т. В.** Оборудование для производства творога // Молочная промышленность. - 2008. - № 8. - С. 29-31.

Современный рынок в сфере новых линий и оборудования для производства творога и творожных изделий представлен широким конкурентным предложением. Выбор оборудования того или другого производителя - дело сугубо индивидуальное.

414. **Русских, В. М.** Автоматизация приемного отделения // Молочная промышленность. - 2009. - № 4. - С. 19.

Новые параметры безопасности на производство молока предполагают и новые требования к оборудованию, особенно к организационной схеме его применения, т. е. к исключению влияния человека на проведение технологических операций и в первую очередь на взаимодействие работников подразделений приемного отделения.

415. **Русских, В. М.** Отечественное оборудование для производства традиционного творога закрытым способом // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 20-22.

Разработана закрытая линия производства творога, обеспечивающая получение готового продукта как кислотным, так и кислотно-сычужным способом.

416. **Семенчук, С. М.** Ледяная вода: мифы и реальность // Молочная промышленность. - 2009. - № 5. - С. 34-35.

Об использовании предприятиями молочной промышленности ледяной воды для охлаждения молочной продукции. Рассматривается различное оборудование для получения ледяной воды.

417. **Силенок, А. В.** Холод для предприятий молочной промышленности // Молочная промышленность. - 2010. - № 8. - С. 10.

Представлены основные направления развития холодильного оборудования, предназначенного для предприятий молочной промышленности.

418. **Справочник технолога молочного производства : технология и рецептуры.** - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2004. - Т. 7 : Оборудование молочных предприятий: (справочник-каталог) / В. А. Самойлов, П. Г. Нестеренко, О. Ю. Толмачев. - 832 с. : ил. - ISBN 5-901065-68-9.

Представлены основные сведения об аппаратурно-процессовом оснащении производства молочных продуктов в России. Рассмотрены процессы, связанные с транспортировкой молока, его приемкой и хранением, механической и тепловой обработкой, производством продуктов. Описаны процессы фасовки и упаковки продуктов, их охлаждения и хранения. Рассмотрены вопросы контроля качества молочных продуктов, санитарная обработка технологического оборудования. Приведены выпускаемые в настоящее время типы основного и вспомогательного оборудования для обработки молока и производства молочных продуктов. Даны сведения о производителях и поставщиках этого оборудования.

419. **Троицкий, В. Н.** Оборудование и стендовые установки / В. Н. Троицкий, В. И. Базиков, В. Г. Будрик // Молочная промышленность. - 2009. - № 12. - С. 33-35.

О разработке промышленного оборудования и стендовых установок для пищевой и молочной отрасли.

420. **Умные машины для Умных людей!** // Молочная промышленность. - 2010. - № 3. - С. 50-51.

ЗАО "Клевер Машинз" - это проводник в мир новых технологий и современного высокотехнологичного оборудования для переработки молока.

421.Фельдмайер, Т. Новое поколение двухседельных клапанов // Молочная промышленность. - 2010. - № 2. - С. 64.

Представлены общие технические данные двухседельных клапанов, выпускаемых компанией "Норит Зюдмо" для оснащения заводов пищевой, молочной промышленности.

422.Фильтрующее оборудование в молочном секторе / пер. с англ. А. В. Бережной // Молочная промышленность. - 2007. - № 7. - С. 65.

Об оптимизации процессов на основе мембран и работы мембранных установок, создании новых процессов фильтрации и производстве продукции на основе сывортки.

423.Фокин, М. Оборудование для переработки молока // Молочная промышленность. - 2007. - № 5. - С. 78-80.

Рассматривается оборудование, применяемое в производстве молочных продуктов: пастеризационно-охладительные установки, установки для прессования и охлаждения творога, машины МРМ для резки сливочного масла, СІР-станции, насосное оборудование, нержавеющей металлопродукция и автоматизация производства.

424.Фреоновое холодильное оборудование для молочной отрасли // Молочная промышленность. - 2007. - № 3. - С. 68-69.

О фреоновом холодильном оборудовании для быстрого охлаждения молока.

425.Фролов, Г. А. Системы водоподготовки в производстве восстановленных молочных продуктов / Г. А. Фролов, А. Г. Галстян, А. Н. Петров // Пищевая промышленность. - 2008. - № 3. - С. 42-43. - Библиогр.: с. 42 (9 назв.)

Виды водоподготовки: реагентная (химическая) обработка; метод мембранной фильтрации и электродиализные установки и др. Разновидности фильтров засыпного типа: осветительные, окислительные, адсорбционные, ионообменные, универсальные. Регенерация фильтров засыпного типа.

426.Хмелевский, Г. К. Российское оборудование для фасования и упаковывания молочных продуктов // Молочная промышленность. - 2007. - № 5. - С. 40-43.

Представлены образцы российского упаковочного оборудования для молочных продуктов. Российскими предприятиями освоен выпуск технологий для фасования и упаковывания молочной продукции, востребованных на отечественном рынке.

427.Храмцов, А. Г. Модернизация молочного дела: продвижение инновационных приоритетов // Молочная промышленность. - 2010. - № 7. - С. 38-41.

Сформулирована концепция сохранения и развития молочной промышленности России на основе использования инновационных технологий.

428.Юрко, Н. И. Надежное, качественное оборудование - залог успеха Вашего предприятия // Пищевая промышленность. - 2007. - № 10. - С. 46-48.

Оборудование для молочной, масложировой, плодоовощной, консервной, хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Экономика молочной отрасли

429. **Абросимов, М. А.** Потребление молока и молочной продукции // Молочная промышленность. - 2006. - № 1. - С. 11-13.

Приведены таблицы потребления молока и молочных продуктов по федеральным округам и регионам РФ.

430. **Ананьева, Н. В.** Текущее положение дел в молочной отрасли России // Молочная промышленность. - 2009. - № 9. - С. 7.

О современном состоянии рынка молока и молочных продуктов в России. О стимулировании потребительского спроса на молочные продукты и о снижении объемов импорта тропических масел.

431. **Анищенко, Н. И.** Управление инвестиционной деятельностью молокоперерабатывающих предприятий / Н. И. Анищенко, Н. А. Пахолков, И. В. Неспанова // Молочная промышленность. - 2007. - № 7. - С. 21-23.

О необходимости разработки комплексной программы деятельности молокоперерабатывающих предприятий. Ее основным направлением должно стать формирование производственно-экономических решений, соответствующих потребностям конечных потребителей продукции и интересам инвесторов.

432. **Ахтариев, Р. Р.** Некоторые особенности регулирования рынка молочных продуктов в Республике Башкортостан // Вестник Оренбургского государственного университета. - 2008. - № 81, февраль. - С. 75-79.

Рассмотрены особенности рынка молочных продуктов в России и в Республике Башкортостан, разработаны рекомендации по государственному регулированию рынка молочных продуктов в Республике Башкортостан.

433. **Байназаров, И. М.** Как спланировать производство и реализацию молочной продукции / И. М. Байназаров, Ю. Р. Лутфуллин // Молочная промышленность. - 2006. - № 7. - С. 37-38.

Рассматриваются вопросы введения в практику планирования показателя реализованной продукции. Это ориентирует предприятие на выработку продукции, в наибольшей степени отвечающей общественным потребностям, на улучшение ее ассортимента и качества.

434. **Байназаров, И. М.** Молочно-продуктовый комплекс Республики Башкортостан / И. М. Байназаров, Ю. Р. Лутфуллин // Молочная промышленность. - 2007. - № 1. - С. 10-11.

О развитии агропромышленного комплекса Республики Башкортостан, о производстве различных видов цельномолочной продукции, сливочного масла, сыров, молочных консервов. Приведены таблицы.

435. **Байназаров, И. М.** Производство молока в Республике Башкортостан / И. М. Байназаров, Ю. Р. Лутфуллин // Молочная промышленность. - 2006. - № 4. - С. 23-25.

Рассматриваются вопросы переустройства агропромышленного комплекса, проводимое в России. Анализируются производство и потребление молока и молочных продуктов населением в Республике Башкортостан.

436. **Байназаров, И. М.** Стратегия развития сельхозпредприятий молочной специализации / И. М. Байназаров, Ю. Р. Лутфулин // Молочная промышленность. - 2007. - № 2. - С. 16-18.

Показана модель инвестиционной стратегии управления сельхозпредприятиями молочной специализации. Она включает восемь этапов, последовательное соблюдение которых гарантирует успешную реализацию планируемых инвестиций.

437. **Береславская, В. А.** Инвестиционный потенциал предприятия / В. А. Береславская, Л. Н. Аитова // Молочная промышленность. - 2006. - № 9. - С. 14-16.

Рассматриваются вопросы инвестиционного потенциала предприятий.

438. **Береславская, В. А.** Методические аспекты формирования организационно-экономического механизма управления качеством молока и молочной продукции / В. А. Береславская, Е. Е. Гамова, Э. М. Гамова // Экономический анализ: теория и практика. - 2008. - № 10. - С. 17-23. - Библиогр.: с. 23 (6 назв.).

Молочная промышленность в Республике Марий Эл.

439. **Володина, Н.** Проблемы соответствия организационных моделей молочных кооперативов в динамичной рыночной среде // Международный сельскохозяйственный журнал. - 2009. - № 5. - С. 28-33.

Изучена институциональная среда формирования новых кооперативных практик. Анализируется опыт и исследуется алгоритм выбора организационных моделей аграрных кооперативов на динамично развивающемся рынке молока и молочных продуктов.

440. **Гиринович, О.** О тенденциях в пищевой промышленности // Молочная промышленность. - 2008. - № 3. - С. 77.

Рассказывается о современном состоянии пищевой промышленности, основных тенденциях и динамике развития, а также рассматриваются вопросы слияния и поглощения в секторе, возможности завоевания новых рынков и усиления рыночных позиций компаний.

441. **Глобальные тенденции в потреблении жидких молочных продуктов** // Молочная промышленность. - 2010. - № 1. - С. 4-7.

Представлен анализ потребления жидких молочных продуктов в различных странах, а также рассматривается развитие российского молочного рынка.

442. **Двинский, Б. М.** Молочная индустрия в странах БРИК // Молочная промышленность. - 2010. - № 10. - С. 14-15.

Приводятся сравнительные данные по динамике развития молочной промышленности в странах БРИК (Бразилия, Россия, Индия, Китай).

443. **Джумкова, О.** Современное состояние и устойчивое развитие молочной промышленности в некоторых странах мира // Международный сельскохозяйственный журнал. - 2009. - № 5. - С. 25-26.

Рассмотрены вопросы повышения роли инновационных проектов и технологий в производстве сельскохозяйственной продукции. Дается оценка экспорта и импорта молока и молочных продуктов в странах Азии, ЕС, России, Украины и США.

444. **Доил, Б.** Пути экономии энергии // Молочная промышленность. - 2009. - № 10. - С. 27-28.

В молочной промышленности больше всего энергии потребляют сушильные установки, и в большинстве случаев есть возможности их модификации с целью повышения общей эффективности.

445. **Инкижинова, С.** Молочники страхуются // Эксперт. - 2010. - № 10. - С. 28-30.

О проблеме формирования базовой цены на сырое молоко на российском молочном рынке.

446. **Лабинов, В. В.** РСПМО: некоторые итоги 2009 года // Молочная промышленность. - 2010. - № 2. - С. 60-61.

Об основных итогах деятельности Российского союза предприятий молочной отрасли в 2009 году, и о перспективах на 2010 год.

447. **Незнанов, Ю. А.** Молочная промышленность Российской Федерации в рыночных условиях // Молочная промышленность. - 2010. - № 3. - С. 36-38.

Дан анализ работы молочной промышленности в рыночных условиях. Приведены данные о состоянии производства молока-сырья в России и причинах снижения потребления молочных продуктов.

448. **Овчинникова, Т. И.** Отраслевой сектор науки в контексте инновационных процессов / Т. И. Овчинникова, Г. В. Беляева // Менеджмент в России и за рубежом. - 2008. - № 6. - С. 82-86.

На примере предприятий молочной отрасли и научных учреждений Воронежской области рассмотрена взаимосвязь развития науки и производства. Исследована вертикаль: предприятия молочного животноводства, молокоперерабатывающая промышленность - образовательные и научные учреждения. В предложенной программе развития молочной промышленности учтены рыночные преобразования.

449. **Пакет в сухом остатке** / публикацию подготовил М. Чкаников // Стандарты и качество. - 2009. - № 12. - С. 30.

Проблемы развития молочного производства.

450. **Попова, Л. В.** Процесс бюджетирования и планирования затрат на производство продукции молочной промышленности // Управленческий учет. - 2009. - № 11. - С. 103-107.

Рассмотрен процесс бюджетирования и планирования затрат на производство продукции молочной промышленности. Составлен прогнозный план прибылей и убытков, который рассчитывается как плановая валовая прибыль от реализации произведенной молочной продукции, так и прибыль от продаж.

451. **Пухова, Е. Ю.** Организация бюджетирования на предприятиях молочной отрасли // Экономический анализ: теория и практика. - 2008. - № 17. - С. 46-53.

Рассказано об организации процесса бюджетирования, уточнено понятие бюджетирования, определен порядок построения системы бюджетирования на предприятиях молочной промышленности России.

452. **Сергеев, В. Н.** Молочная промышленность России // Молочная промышленность. - 2009. - № 4. - С. 27-31.

Рассказывается о состоянии молочной промышленности, включая производство молока-сырья, сыродельное производство, молочноконсервное производство, производство сухих молочных продуктов и нежирной молочной продукции в России в 2007-2008 гг.

453. **Сизенко, Е. И.** Основные проблемы и направления научных исследований в молочной промышленности / Е. И. Сизенко, С. А. Гудков, Т. Г. Серебрякова // Пищевая промышленность. - 2008. - № 3. - С. 14-17.

Основные направления технико-экономических исследований в молочной промышленности. Направления научных исследований по увеличению сроков годности молока

и молочных продуктов, в сыроделии и маслодельной отрасли. Внедрение системы ХАССП для повышения качества и безопасности молока и молочных продуктов. Проблема экологизации молочного производства. Проблема переработки сыворотки.

454.Чернова, М. В. Бюджетирование в производстве молочных продуктов // Управленческий учет. - 2008. - № 9. - С. 102-111.

При планировании ассортимента продукции, продаж и затрат в молочном производстве необходимо учитывать фактор сезонности. Бюджетирование должно обеспечить прибыльную работу молочного комбината не только летом, но и зимой. В статье рассмотрено несколько вариантов оценки обезжиренного молока, показано влияние отсроченной выручки на финансовые результаты. Предложены способы урегулирования несогласованности денежных потоков в годовом производственном цикле.

455.Шихов, А. В. Информационные технологии. Служба сбыта готовой продукции // Молочная промышленность. - 2009. - № 3. - С. 42-44.

О построении информационной системы предприятий молочной промышленности. Эта статья посвящена особенностям и подходам к автоматизации службы сбыта.

456.Шогенов, Б. А. Повышение эффективности и конкурентоспособности молочной продукции в региональном агропромышленном комплексе / Б. А. Шогенов, Х. А. Шогенов, А. Х. Шогенов // Экономический анализ: теория и практика. - 2010. - № 9. - С. 17-25.

О проблеме повышения эффективности производства молока и молочной продукции в регионах Российской Федерации.

457.Шпербер, И. Р. Лизинг в молочной промышленности / И. Р. Шпербер, Д. Р. Шпербер // Региональная экономика: теория и практика. - 2008. - № 20. - С. 121-127.

Российский рынок лизинга на предприятиях молочной промышленности.

458.Энергия - контролируемый ресурс: пути снижения энергозатрат // Молочная промышленность. - 2009. - № 6. - С. 38-42.

Рассматриваются вопросы снижения энергетических затрат в молочной промышленности.

Именной указатель

А

Абдуллаева Л. В. 1-5
Абдурахманова Р. Г. 78
Абрамов И. В. 291
Абросимов М. А. 429
Абросимова С. В. 6
Аитова Л. Н. 437
Акупиян А. Н. 387
Александров С. Н. 70
Алексеева Ю. И. 304
Алексеев А. В. 39
Алёшичев С. Е. 303
Ананьева Н. В. 430
Анисимов С. В. 7
Анистратова О. В. 41
Анищенко И. П. 40, 95, 431
Антышев И. А. 388
Арофикин Н. В. 42
Арсеньева Т. П. 146, 302
Артюхова С. И. 79, 328
Архипов А. Н. 247
Афанасьев О. Ю. 364
Ахтариев Р. Р. 432
Ашраф Шабат Таха Бакр 223

Б

Бабин В. Н. 43, 44
Баженова Е. Н. 378
Базиков В. И. 419
Байкин Р. Г. 389
Байназаров И. М. 433-435
Балюбаш В. А. 303
Барсуков В. А. 176

Бартломе В. 390
Басати З. К. 248
Баумрукер К. 45
Башаева Д. В. 46
Башкиров О. И. 236
Белокриницкая Е. А. 96
Белухин В. А. 391
Беляева Г. В. 448
Беннетт А. 47
Берегова И. 81
Бережная А. В. 33, 47, 84, 422
Березовский Ю. М. 48, 49
Береславская В. А. 437, 438
Бильданов Р. Т. 43, 44
Бирюкова З. А. 50
Блиадзе В. Г. 49
Бобкова М. 392
Бобкова Н. А. 178
Богатова О. В. 51, 147, 313
Богданов В. А. 122
Борисенко Е. В. 304
Борисова А. А. 215
Борисова Г. В. 97
Бредихин С. А. 52, 305
Брусенцев А. А. 146
Будрик В. Г. 419
Буйлова Л. А. 196, 198
Бурыкин А. И. 199-201, 330
Бурыкина И. М. 53, 307
Бурыкина Т. П. 97
Бутина Е. А. 243
Бушуева И. Г. 393

Буянов О. Н. 270
Буянова И. В. 270
Бычкова Т. С. 148

В

Вальтер Г. Ф. 101
Валялкина Е. М. 331
Василисин С. В. 374
Васкес Э. Ф. 98
Верзилина Н. Д. 83
Виноградова Ю. В. 177, 394
Волкова Т. А. 8, 9, 202, 332
Володина Н. 439
Воробьева Л. 250
Воробьева Н. Н. 168
Вострикова Т. В. 375
Вышемирский Ф. А. 308-311

Г

Гаврилова Н. Б. 203, 333
Гаврилова Ю. А. 328
Галстян А. Г. 82, 183, 186, 188, 189, 191, 205, 221, 424
Гамова Е. Е. 438
Гамова Э. М. 438
Ганина В. И. 63, 152, 169, 184, 265
Гасанова Е. С. 83
Геман Ю. Г. 370
Георгиева О. В. 228
Герасюта Т. И. 7
Гиринович О. 440
Глазов В. С. 388
Глаттхар Д. 84
Гнездилова А. И. 177, 394
Голубева Л. В. 174, 178, 263, 354

Гольберг Д. 85
Горбатова К. К. 55, 56, 77, 164
Горбунов Р. М. 405
Гордеева Е. Ю. 312
Гордиенко Л. А. 99
Горленко И. И. 206
Гриневич Н. А. 148, 170
Гришина Е. С. 203
Громова О. В. 360
Грунская В. А. 207
Гудков А. В. 252
Гудков С. А. 252, 453
Гуща Ю. М. 100, 395

Д

Двинский Б. М. 57, 396, 442
Дергачев П. П. 49
Джволяк И. 249
Джумкова О. 443
Дмитриченко М. И. 12
Догарева Н. Г. 51, 58, 147, 253, 254, 313
Дойл Б. 444
Долматова О. И. 178
Донская Г. А. 179, 334, 335
Доротова А. В. 101
Дренов А. Н. 122
Дрожжин В. М. 179
Дубова Е. А. 198
Дудникова О. А. 336
Дунченко Н. И. 35, 63, 150
Дыкало Н. Я. 337, 338

Е

Евдокимов И. А. 62, 99, 338, 356, 368, 372, 381, 386, 397, 411

Евдокимов И. С. 339
Евдокимов Н. С. 365
Евдокимова О. В. 102
Евелева В. В. 22, 103
Емельянов С. А. 329, 372

Еникеев А. Ф. 366
Еникеев Р. Р. 117
Еремина О. Ю. 104, 151
Ермилова Т. А. 59
Ермолаев В. А. 105, 208, 256
Ермолаева А. В. 412
Ерохина Т. В. 257

Ж

Жидков А. В. 340
Жидков В. Е. 340
Жилин С. Г. 340
Жукова Л. П. 86
Жулина В. О. 182
Журбина Т. С. 301

З

Забодалова Л. А. 60, 103, 291
Заверталенко Г. Ю. 131
Захаренко М. А. 106
Захаренко С. Г. 107
Захаров С. А. 105, 208
Захарова Е. В. 334
Захарова Л. М. 106, 107, 127
Зенина Д. В. 108, 109
Зимичев А. В. 342
Зипаев Д. В. 342
Зобкова З. С. 108-112, 134, 210, 343
Золотин А. Ю. 183, 186
Зомитева Г. М. 102

Зорин В. 13
Зубова С. В. 239
Зуева Е. В. 180, 195
Зыбин А. П. 148, 170

И

Иванец Г. Е. 61
Иванова Н. В. 309, 312
Иванова Т. Н. 104, 151
Иванушкина Т. А. 244
Изгарышев А. В. 255
Ильина А. М. 224
Ильинова С. А. 314
Илюхин В. В. 398
Инкижинова С. 445
Истомина Т. А. 315

К

Кабисов Р. Г. 367
Кайтуков А. 259
Калинина Л. В. 63, 75
Касторных М. С. 25
Кашмидер Э. 64
Кириличева О. Д. 182
Киселева И. С. 15
Клепкер В. М. 115
Климова С. А. 304
Кобзева Т. В. 36
Коваленко Л. М. 50, 71
Кожухова М. А. 355
Кожухова О. И. 28
Колесникова С. В. 153
Комарова О. Н. 227
Комолова Г. С. 224
Кондратьева А. В. 166

Коник Н. В. 15
Коновалова Л. С. 228
Конь И. Я. 228-230, 244
Корзюк Я. В. 207
Корнена Е. П. 34, 278
Короткая Е. В. 20
Коршунов С. 118
Космодемьянский Ю. В. 52
Косой В. Д. 16
Костылева О. Ф. 21
Косьяненко Т. В. 399
Кравец А. Б. 352
Кравченко Э. Ф. 8, 9, 332, 345-348
Красноштанова А. А. 349
Краюшкина И. В. 175
Крикун Т. И. 30
Крусъ Г. Н. 69
Кудзиева Ф. Л. 119
Кузина Ж. И. 399
Кузнецов В. В. 212, 239, 241, 400
Кузнецов И. 120, 154, 317
Кузнецова Л. С. 265
Кузнецова О. В. 370
Кузьмин П. 260
Куленко В. Г. 181
Кулиев Н. Ш. 155
Куликова И. К. 99
Куликова Т. В. 261
Куменчик И. Г. 363
Купцова О. И. 384

Л

Лабинов В. В. 446
Ланецкий В. А. 318
Левочкина Л. В. 96

Лепилкина О. В. 281
Лесничий В. В. 401
Лесь Г. М. 231
Линд А. Р. 350
Липатов Н. Н. 241
Лисин П. А. 351
Лисиченок О. В. 301
Лифенцева Л. В. 168
Лодыгин А. Д. 336, 352, 353
Ломачинский В. А. 232
Лукашевич О. Н. 232-234
Лутфулин Ю. Р. 433-436
Лялин В. А. 89, 121, 122, 402
Лях В. Я. 123

М

Маврин Е. А. 403
Мазеева И. А. 362
Макарова Н. В. 373
Макшеев А. А. 79, 328
Мальте Ив 262
Мамцев А. Н. 213, 214
Маневич Б. В. 399
Манылов С. В. 194
Матвиевский В. Я. 327
Мельникова Е. И. 354, 357
Меркулов М. Ю. 16
Меркулова О. В. 371
Меркулова Е. П. 355
Мильтюсов В. Е. 359
Мироедов Р. Ю. 378
Мишина А. В. 111
Молочников В. В. 380
Монахова Н. А. 306
Мордвинова В. А. 296

Мотрунич М. А. 171, 172

Мохнаткин В. Г. 405

Мохно Г. Н. 124

Мудрикова О. В. 20

Мутин А. Г. 406

Н

Нагула М. Н. 265

Негреева А. Н. 321

Незнанов Ю. А. 26, 347, 447

Непорожня Е. Ю. 235

Неспанова И. В. 431

Нестеренко П. Г. 356, 381, 418

Николаев В. Л. 125

Николаева Е. А. 266, 269, 271

Ногин Б. 315

О

Обелец В. А. 169

Овчарова Г. П. 235

Овчинникова О. Е. 224

Овчинникова Т. А. 127

Овчинникова Т. И. 448

Ожиганова Е. В. 97

Оленев Ю. А. 157, 158

Олиферова О. О. 94

Онанко В. В. 408

Оноприйко А. В. 267

Оноприйко В. А. 267, 268

Оносовская Н. Н. 309

Орлов В. В. 409

Орлова Т. Е. 359

Осеева О. Л. 72

Осинцев А. М. 266, 269

Острецова Н. Г. 360

Остроумов Л. А. 211, 266, 269-271, 362

Остроумова Т. Л. 88, 363, 364, 377

П

Павлова Е. А. 15

Пальмин Ю. Б. 143

Панасенко Н. А. 363

Панкратов Н. В. 199

Панов В. П. 18, 319

Панова М. А. 19

Пантелеева О. Г. 50

Пасекова Е. 273

Пасько О. В. 203

Пахолков Н. А. 431

Пацюк Л. К. 232

Перфильев Г. Д. 40

Петров А. Н. 14, 17, 82, 183-189, 205, 215, 221, 425

Петрова Л. В. 216, 222, 339, 365

Петрова С. В. 216, 222

Петрунина Е. Б. 146

Петрухина А. 159

Печерских И. А. 274

Пилипенко Т. В. 12

Пирогов А. Н. 190

Пирогова Н. А. 190

Писарева Е. В. 173

Платонов Ю. В. 401

Погорелая О. В. 410

Поздняковский В. М. 34, 35, 182

Полянский К. К. 130, 375, 376

Пономарев А. Н. 126

Попов А. В. 43, 44

Попов В. Г. 243, 349

Попова Л. В. 450
Приболотный А. В. 275
Просеков А. Ю. 20, 88, 364
Пугачев С. В. 21
Пупенко А. В. 72
Пухова Е. Ю. 451
Пушмина И. Н. 127
Пяткин П. Н. 128

Р

Радаева И. А. 189, 192, 193
Райчева Е. Ю. 237
Раманаускас Р. И. 68
Рамонова З. Г. 367
Расщепкин А. Н. 256
Решетник Е. И. 412
Робинсон Р. К. 135, 282
Родионова М. 159
Родная А. Б. 353
Родюкова Е. В. 321
Рожкова Т. В. 413
Рощупкина Н. В. 39, 161, 162, 279
Рублев А. Л. 103
Румянцева Е. Е. 194
Русских В. М. 238, 414, 415
Рытченкова О. В. 349
Рябцева О. В. 344
Рябцева С. А. 370

С

Садовая Т. Н. 123
Самойлов В. А. 418
Сапарбекова А. А. 299
Светкина Е. А. 61

Свириденко Г. М. 280
Свириденко Ю. Я. 281, 320
Седельников В. В. 365
Семенчук С. М. 416
Сергеев В. Н. 452
Сергиевский Я. М. 388
Серебрякова Т. Г. 453
Серпунина Л. Т. 41
Сизенко Е. И. 453
Силаньева Л. А. 139
Силенок А. В. 417
Симоненко С. В. 229, 231, 239
Синельников Б. М. 65
Ситников А. А. 290
Сковронский К. 129
Скоркина И. А. 321
Скотт Р. 282
Слюсарев Г. В. 386
Сметана З. 129
Смирнов Е. Р. 372
Смирнова В. А. 163, 217
Смирнова Н. А. 369
Смыков И. Т. 65, 283
Снегова В. Н. 90, 240
Снежко А. Г. 246
Соколенко Г. Г. 130, 375
Соловьева О. Н. 245
Сон О. М. 156
Станиславская Е. Б. 354
Степанова Б. Н. 92, 142, 220, 326, 379
Степанова Л. И. 91, 131, 132, 167, 195, 323
Строева Е. В. 61
Стурова Ю. Г. 286
Субботина М. А. 165, 287
Сулимина С. Н. 150

Суркова С. 23
Сущик В. Г. 150
Суюнчев О. А. 264, 288, 298
Сысоева М. Г. 376

Т

Тамбовцев И. М. 398
Тамин А. Й. 135
Тарянская Н. В. 144
Твердохлеб Г. В. 68
Творогова А. А. 160, 166
Тимофеева Л. В. 24
Токаев Э С. 378
Толмачев О. Ю. 418
Топникова Е. В. 320, 324, 325
Троицкий В. Н. 419
Троякова С. 289
Туваев В. Н. 53
Турбина И. А. 166
Туровская С. Н. 185

У

Уилби Р. А. 282
Усатиков С. В. 235
Усов А. В. 168

Ф

Фаттахова И. С. 139
Федотов А. В. 121
Федотова М. А. 169
Федотова О. Б. 71, 143
Фельдмайер Т. 421
Филатов Ю. И. 209, 219, 341
Филиппова В. К. 290
Филоненко В. А. 291

Фокин М. 423
Фокина Н. З. 92, 241, 220, 326, 379
Фомин А. В. 196
Фриденберг Г. Ф. 143, 335
Фролов Г. А. 221, 425

Х

Хавкин А. И. 227
Хаертдинов Р. Р. 46
Харитонов В. Д. 26, 54, 71, 222
Харченко С. А. 243
Хлыстун В. Г. 72
Хлыстун О. В. 27
Хмелевский Г. К. 426
Хованова И. В. 225, 231
Ходырева З. Р. 173
Холдинский М. 129
Храмцов А. Г. 73, 298, 336, 356, 374, 381, 382, 427
Хрипушин В. В. 114
Хромых И. 74

Ц

Цветков И. Л. 260, 292, 293
Цугкиев Б. Г. 367.
Червецов В. В. 187, 197
Чернова М. В. 454
Чеснокова Н. Ю. 96
Чкаников М. 449
Чумакова И. В. 226

Ш

Шабанова О. В. 123
Шаззо Р. И. 218, 242
Шалапугина Н. В. 175
Шалапугина Э. П. 175, 327

Шалыгина А. М. 69, 75
Шамсутдинова В. Р. 358
Шатнюк Л. Н. 87
Шевелев К. 383
Шепелев А.Ф. 28
Шепелева Е. В. 29, 30
Шергин А. Н. 295
Шергина И. А. 281, 296, 297
Шереметова С. Г. 83
Шидловская В. П. 31, 76
Шилер Г. Г. 212, 284, 400
Шилина Н. М. 244
Шилов А. В. 190
Шилов А. И. 94, 144, 170
Шингарева Т. И. 384
Шипулин В. И. 386
Шихов А. В. 455
Шиянова Н. И. 214
Шогенов А. Х. 456
Шогенов Б. А. 456
Шогенов Х. А. 456
Шпербер Д. Р. 457

Шпербер И. Р. 457
Штанов А. А. 292, 293
Щедушнов Д. Е. 145

Щ

Щербаков А. В. 32
Щербакова С. А. 343
Щетинин М. П. 171-173, 286

Э

Эверс Д. М. 33
Эм Г. 299

Ю

Юрин В. Н. 52, 305
Юрко Н. И. 428
Юрова Е. А. 38
Юрченко Н. А. 300, 301

Я

Яковлева О. А. 348
Яковлева Т. 154