

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ
ХАРЬКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ
НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

ХАРЬКОВ
2011

УДК 613.232

ББК 51.230

Б-63

Составители: Л. Д. Левшина, А. А. Маслова, Е.П. Швецова

Биологически активные добавки [Текст] :

Б-63 библиографический указатель / сост. : Л. Д. Левшина,
А. А. Маслова, Е.П. Швецова ; ХГУПТ. – Х. : ХГУПТ,
2011. – 58 с..

Библиографический указатель издается с целью наиболее полно предоставить информацию о биологически активных добавках, используемых как в повседневной жизни, так и во многих пищевых производствах.

УДК 613.232

ББК 51.230

ПРЕДИСЛОВИЕ

На рубеже третьего тысячелетия человечество сделало один из важнейших выводов в области биологии и медицины: самыми безвредными и одновременно эффективными признаны средства природного происхождения. Еще в 1909 г. основатель фармацевтической биологии Александр Чирх писал: «Когда медицина окончательно испортит себе желудок, применяя лекарства химического синтеза, она возвратится к древнейшим лечебным средствам человечества - лекарственным растениям».

Применение средств природного происхождения для профилактики многих заболеваний и повышения эффективности их лечения является определенной ступенью эволюции взглядов общества на здоровье человека. Интересно, что в значительной степени, это результат многоплановых научных исследований и осведомленности о них населения.

Наука прокладывает путь для медицины будущего - медицины, которая признает целительную силу природы. Термин "биологически активные пищевые добавки" показывает, что природные продукты и вещества являются дополнительными мерами на пути к укреплению здоровья.

Не вызывает сомнений, что применение биологически активных пищевых добавок (БАД) способствует профилактике диабета, атеросклероза и сердечно-сосудистых заболеваний, рака - то есть болезней, которые определяют высокий уровень смертности в большинстве развитых стран.

Включение в рацион БАД подразумевает употребление витаминов, минералов и других питательных веществ природного происхождения, которые способствуют поддержанию здоровья, профилактике заболеваний и ускорению процесса выздоровления.

Последнее десятилетие ознаменовалось бурным развитием сетевого маркетинга и широким распространением понятия "биологически активные добавки к пище" или БАД. Оба уникальных явления вызывают неоднозначное отношение, как со стороны широкой общественности, так и со стороны специалистов.

Отсутствие достоверной информации о БАД и биологически активных веществах, входящих в их состав, нередко вызывает негативную реакцию у людей на их употребление. И это не удивительно, ведь даже специалисты-медики не успевают подчас переработать лавину научных результатов и уследить за новыми данными в этой области. В связи с этим был подготовлен библиографический указатель «Биологически активные добавки», который включает список различных видов документов, содержащих информацию о производстве, хранении, реализации и применении в различных пищевых

производства БАДов, и почему они необходимы человеку, как профилактические и оздоровительные средства, каждый день, и на протяжении всей жизни.

Разумеется, это далеко не исчерпывающий перечень документов, регламентирующих производство, хранение и реализацию пищевых добавок, но мы составители, попытались наиболее полно отразить информацию о БАДах в библиографическом указателе. В нем собраны учебные пособия, научные сборники, диссертации, научные статьи из сборников и периодических изданий, которые находятся в фонде научной библиотеки ХГУПТ. Вся литература библиографируется на языке оригинала и размещена по видам издания, в пределах изданий по годам и по алфавиту.

Библиографическое описание представлено в соответствии с ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 „Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання”.

Роль и место биологически активных добавок в современной жизни.

Врач будущего не будет давать лекарств, а привлечет внимание пациента к заботе о своем теле, диете, к поиску причины и способов предотвращения болезни.

Томас Эдисон

Такие понятия как "биологически активные добавки к пище", "нутрицевтики", "парафармацевтики" вошли и в нашу повседневную жизнь, и в современную медицину сравнительно недавно.

В то же время, эмпирический, культовый, интуитивный поиск и применение с лечебно-профилактическими целями различных биологически активных природных компонентов растительного, животного и минерального происхождения известны с древнейших времен.

Еще до наступления новой эры в Египте, Индии, Китае, Тибете, Монголии и других странах Востока сложились стройные системы профилактики и терапии различных заболеваний путем использования, чаще в натуральном виде, специально приготовленных продуктов из растительных, животных тканей и минерального сырья.

Начало производства специальных лекарственных форм для лечения болезней человека относится примерно к 130-200 г. н. э., когда К. Галеном впервые были разработаны и систематически описаны приемы изготовления лекарств из природного сырья (настои, экстракты, порошки).

Тем не менее, в последние десятилетия количество экспериментальных и клинических исследований в области питания настолько стремительно растет, что многие специалисты говорят буквально о формировании новой, пограничной между наукой о питании и фармакологии области знаний - фармаконутрициологии.

Здоровье может быть достигнуто и сохранено лишь при удовлетворении физиологических потребностей человека в энергии и всем комплексе пищевых и биологически активных веществ, и, наоборот, любое отклонение от сбалансированного питания ведет к нарушению функций организма, особенно если эти отклонения выражены и длительны.

Поэтому в настоящее время среди специалистов в области питания и медицины все более широкое распространение имеет точка зрения, что наиболее быстрым, экономически обоснованным и приемлемым путем решения обсуждаемой проблемы является создание и широкое применение в повседневном питании больных и здоровых людей биологически активных добавок к пище или "Food supplements" как их называют за рубежом.

Что же представляют собой биологически активные добавки? Являются они пищей или лекарством?

В целом, биологически активные добавки - это природные или идентичные природным биологически активные вещества, получаемые из растительного, животного или минерального сырья, а также, но гораздо реже, путем химического или микробиологического синтеза.

Они могут включаться в состав пищевых продуктов, напитков, либо использоваться самостоятельно в различных формах, с целью обеспечения организма человека необходимым количеством незаменимых пищевых веществ (полноценные белки или отдельные аминокислоты и их комплексы, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, витамины, минералы и микроэлементы, пищевые волокна и др.) и некоторых регулятор физиологических функций органов и систем организма

(органические кислоты, гликозиды, сапонины, алкалоиды, антоциды, биофлавоноиды и т.д.).

В научной и медицинской литературе существуют различные трактовки этого термина. Однако, согласно определению, принятому в Украине, БАД - это концентраты (композиции) натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, которые можно принимать непосредственно или добавлять в пищу.

Существуют три класса БАД:

Нутрицевтики - БАД, применяемые для коррекции химического состава пищи человека (дополнительные источники нутриентов: белка, аминокислот, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон).

Парафармацевтики - вещества, в которых основным действующим началом являются экстракты и травяные формулы (фитопрепараты), применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержания функциональной активности органов и систем.

Пробиотики - живые полезные бактерии, которые восстанавливают естественную микрофлору в организме.

По обобщенным данным Министерства здравоохранения у 70-100% населения Украины выявлялся недостаток витамина С, у 40- 80% - витаминов группы В и фолиевой кислоты и у 40-60% - недостаток бета-каротина. Применение нутрицевтиков может оказаться эффективной формой профилактики хронических заболеваний - ожирения, атеросклероза, ишемической болезни сердца, гипертонической болезни, иммунодефицита, злокачественных новообразований. В ряде случаев БАД этой группы целесообразно включать и в комплекс лечения этих заболеваний. К парафармацевтикам относятся так называемые минорные компоненты пищи - органические кислоты, биогенные амины, сапонины, флавоноиды, полифенолы и другие вещества различной химической структуры. Многие из них являются "вторичными растительными ингредиентами" (ВРИ), которые ранее считались бесполезными и даже небезопасными. Человек в сутки получает, с обычной пищей, не более 1,5 г ВРИ, состоящих из 5-10 тысяч различных субстанций. Содержание ВРИ в растениях крайне мало по сравнению с основными компонентами - жирами, белками, углеводами - и они в основном играют защитную роль, почему и были названы phytochemicals (фитопротекторы, дословно "фитохимические соединения"). Многие ВРИ помогают предотвратить развития злокачественных новообразований, снижают уровень холестерина, проявляют антиоксидантный, иммуномодулирующий и антимикробный эффекты. К парафармацевтикам также относятся БАД, которые регулируют аппетит, способствуют поддержанию нормального состава и функциональной активности микрофлоры кишечника (эубиотики). Главным образом их применяют как средства вспомогательной терапии и адаптации к экстремальным условиям.

Биологически активные добавки к пище производятся в виде экстрактов, настоев, бальзамов, порошков, сухих и жидких концентратов, сиропов, таблеток, капсул и других форм.

Традиционно большую часть БАД выпускают в виде таблеток, желатиновых капсул, содержащих дозированные сухие порошки, а также чаев. Значительно меньше представлены жидкие БАД, хотя биодоступность таких продуктов примерно в 4 раза выше, чем у сухих.

На самом деле БАДы являются активными помощниками человека в борьбе с негативными отклонениями в организме и защитой от неблагоприятного воздействия окружающей среды и психо-эмоционального напряжения.

На протяжении многих лет, при проведении многочисленных научных конференций ведущие специалисты, как у нас в стране, так и за рубежом, сходятся в том, что современному человеку просто необходимо принимать витамины, минералы и фитопрепараты.

УЧЕБНИКИ, УЧЕБНЫЕ ПОСОБИЯ, НАУЧНЫЕ СБОРНИКИ И СПРАВОЧНЫЕ ИЗДАНИЯ (1968 – 2010)

1. Биологически активные вещества пищевых продуктов [Текст] : справочник / В.В. Петрушевский, А.Л. Казаков, В.А. Бандюкова [и др.]. – К.: Техника, 1985. – 127с.
2. Биологически активные природные соединения винограда ; применение в медицине продуктов с высоким содержанием полифенолов винограда [Текст] : материалы научной конференции / Под ред. А.А. Бабанин, Н.Н. Богданов, В.И. Мизин. – Симферополь, 2003. – 204с.
3. Булдаков А. Пищевые добавки [Текст] : справочник. – СПб. : Ut, 1996. – 240с.
4. Булдаков А. С. Пищевые добавки [Текст] : справочник.– 2-е изд. перераб. и доп. – СПб. : Ut, 2001. – 435с.
5. Витол И.С. Ферменты и их применение в пищевой промышленности [Текст] : учеб. пособие / И.С. Витол, И.Б. Ковелева, С.Е. Траубенберг. – М.: Издательский комплекс МГУПП, 2000. – 82с.
6. Вишемирский Ф.А. Витамины и их роль в повышении пищевой ценности молока и молочных продуктов [Текст]. – М., 1987. – 36с. – (Молочная промышленность : Обз. инф. АгроНИИТЭММП).
7. Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки [Текст] : учеб. для высш. учебных заведений / В.Н. Голубев, Л.В. Чичева-Филатова, Т.В. Шленская. – М.:ACADEMIA, 2003. – 208с. – (Высшее образование).
8. Домарецький В.А. Технологія екстрактів, концентратів і напоїв із рослинної сировини [Текст] : підручник / В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, М.Г. Михайлов. – Вінниця : Нова книга, 2005. – 402с.
9. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности (история, состав и применение) [Текст]. – СПб. : Гиорд, 2000. – 176с.
10. Кириева Т.В. Влияние биологически активных добавок и технологических факторов на потребительские свойства киргизских национальных мучных изделий [Текст] : монография / Т.В. Кириева, А.И. Черевко ; ХГАТОП. – Х. ; Бишкек, 2001. – 146с.
11. Котов А.И. Пищевые продукты в лечебном питании [Текст] / А.И. Котов, В.Н. Корзун. – К. : Здоровье, 1985. – 144с. – (Б-ка практ. врача).
12. Ластухін Ю.О. Харчові добавки.Е-коди. Будова. Одержання. Властивості : навч. посіб. – Львів : Центр Європи, 2009 . – 836с.
13. Матвеева И.В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий [Текст]: учебное пособие / И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. – 2-е изд., перераб. и доп. – М., 2000. – 118с.
14. Нечаев А.П. Пищевые добавки [Текст] : учебное пособие / А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев; МГУПП. – М.: Изд. комплекс МГУПП, 1998. – 66с.
15. Никоноров М. Вещества, специально добавляемые к пищевым продуктам и технические примеси [Текст] / Пер. с польск. канд. техн. наук В.М. Каца. – М.: Пищевая пром-сть, 1968. – 103с.
16. Новітні технології оздоровчих продуктів харчування ХХІ століття : тези доповідей Міжнародної Науково-практичної конференції 21 жовтня 2010 р. / Редкол.: О.І. Черевко (відп. ред.), Л.М. Янчева, В.М. Михайлов [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2010. – 396с.
17. Новые биологически активные апидобавки [Текст] : монография / Р.Ю. Павлюк, А.И. Черевко, В.В. Яницкий, И.А. Прохода, А.И. Черкасова. – Харьков : ХГУПТ, 2003. – 134с.
18. Новые прогрессивные технологии биологически активных добавок из цветочной пыльцы и растительного сырья [Текст] : монография / Р.Ю. Павлюк,

А.И. Черевко, Г.А. Симахина, И.С. Гулый, Л.А. Чуйко, В.В. Погарская, Л.М. Соколова; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Х. ; К. : ХДАТОХ, 2000. – 133с.

19. Новые прогрессивные технологии биологически активных добавок из цветочной пыльцы и растительного сырья [Текст]: монография / Р.Ю. Павлюк, А.И. Черевко, Г.А. Симахина, И.С. Гулый, Л.А. Чуйко, В.В. Погарская, Л.М. Соколова; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Х. ; К. : ХДАТОХ, 2000. – 133 с.

20. Новые технологии антоциановых добавок (Новое в технологии консервирования) [Текст]: монография / Р.Ю. Павлюк, В.В. Яницкий, Т.В. Крячко [и др.]. – Х. ; К. : ХДУХТ, 2008. – 261с.

21. Новые технологии биологически активных растительных добавок и их использование в продуктах иммуномодулирующего и радиозащитного действия: монография / Р.Ю. Павлюк, А.И. Черевко, В.В. Погарская, В.В. Яницкий, А.И. Украинец, С.С. Федорова, Н.Ф. Максимова. – Х. ; К., 2002. – 205с.

22. Новые технологии витаминных углеводсодержащих фитодобавок и их использование в продуктах профилактического действия [Текст]: монография / Р.Ю. Павлюк, А.И. Черевко, И.С. Гулый [и др.] ; Харьк. гос. академия технологии и организации питания; Укр. гос. ун-т пищевых технологий. – Х., К., 1997. – 285с.

23. Новые технологии функциональных оздоровительных продуктов (новое в технологии консервирования) [Текст]: монография / В.В. Погарская, А.И. Черевко, Р.Ю. Павлюк [и др.] ; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2007. – 262с.

24. Новые фитодобавки и их использование в продуктах питания [Текст]: монография / Р.Ю. Павлюк, А.И. Черевко, А.И. Украинец, В.В. Погарская, В.А. Афанасьева, Т.И. Прудникова, Л.А. Чуйко, Л.В. Миркушова; Харьк. гос. ун-т питания и торговли; Нац. ун-т пищ. технологий. – Х.; К., 2003. – 287с.

25. Павлоцкая Л.Ф. Физиолого-гигиенические аспекты оценки качества продуктов [Текст]: учебник / Л.Ф. Павлоцкая, Н.В. Дуденко, В.В. Евлаш ; ХУПТ. – Х., 2005. – 310с.

26. Павлюк Р.Ю. Товароведение и переработка лекарственно-технического растительного сырья в БАД [Текст]. – Х. : ХДУХТ, 2003. – 306 с.

27. Пилат Т.Л. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение) [Текст] / Т.Л. Пилат, А.А. Иванов. – М. : Авваллон, 2002. – 708с.

28. Природные антиоксиданты. Содержание в пищевых продуктах и влияние их на здоровье и старение человека [Текст] / Я.И. Яшин, В.Ю. Рыжнев, А.Я. Яшин, Н.И. Черноусова. – М. : ТрансЛит, 2009. – 212с.

29. Продукція галузі спеціального призначення [Текст]: робоча програма дисципліни для студ. денної форми навчання, що навчаються за спец. 7.091707 "Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса [Текст] / укл. М.О. Янчева; Харківський державний університет харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2006. – 10с.

30. Росивал Л. Посторонние вещества и пищевые добавки в продуктах [Текст]: пер. с нем. / Предисл. канд. мед. наук А.Н. Зайцева и д-ра техн. наук И.М. Скурихина. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1982. – 264с.

31. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: технические рекомендации [Текст] / Л.А.Сарафанова, И.Е.Кострова. – СПб. : ГИОРД, 1997. – 47с.

32. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок [Текст]: технические рекомендации. – 6 изд., испр. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2005. – 200с.

33. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: технические рекомендации [Текст]. – 4 изд., расш. и доп. – СПб. : ГИОРД, 2001. – 176 с.

34. Тихомиров Н.А. Технология продуктов функционального питания. – М. : Фронтэра, 2002. – 213с.

35. Товароведение и переработка лекарственно-технического растительного сырья в БАД [Текст] : учеб. пособие / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, В.В. Яницкий, Сати Ясин Ахмед Далаин; Харьк. гос. ун-т питания и торговли; Гос. департамент продовольствия Минагропром Укр. – Х.; К., 2003. – 306с.

36. Чуйко А.М. Товарознавчі аспекти підвищення якості морозива з використанням нетрадиційних добавок рослинного та тваринного походження [Текст] : монографія / А.М. Чуйко, О.Є. Шевченко, Г.І. Дюкарева. – Х. : ХДУХТ, 2009. – 142с.

ДИССЕРТАЦИИ И АВТОРЕФЕРАТЫ ДИССЕРТАЦИЙ

37. Афанасьева Вита Анатольевна. Товароведная оценка антиоксидантных фитодобавок из натуральных пряностей и майонезов на их основе [Текст] : дис. ...канд. техн. наук : 05.18.15. – Х. : ХГАТОП, 2001. – 215с.

38. Віннікова В.О. Формування якості дієтичної добавки "Гемовітал" та борошняних виробів з її використанням [Текст] : дис.... канд. техн. наук : 05.18.15. – 03.04.2008. – Х. : ХДУХТ, 2007. – 274с.

39. Віннікова В.О. Формування якості дієтичної добавки "Гемовітал" та борошняних виробів з її використанням [Текст] : автореф. дис....канд. техн.наук : 05.18.15. – 03.04.2008. – Х. : ХДУХТ, 2008. – 18с.

40. Волошин Павел Валентинович. Технология комплексной пищевой добавки на основе боенской крови [Текст] : дис. ...канд. техн. наук : 05.18.16. – Х. : ХГУПТ, 2003. – 250с.

41. Дьякова Т.С. Товароведная оценка и исследование антиоксидантных свойств фитодобавок из лекарственного сырья и их использование в прдуктах профилактического действия [Текст] : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15. – Х. : ХГАТОП, 1998.– 231с.

42. Колесниченко Татьяна Александровна. Технология мучных формованных изделий функционального назначения с йодсодержащими добавками [Текст] : дис. ... канд. техн. наук:05.18.16. – Х. : ХГУПТ, 2005. – 321с.

43. Коробець Неллі Володимирівна. Формування якості добавок із хлорофіловмісних овочів та продуктів харчування з їх використанням [Текст] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15. – Х. : ХДУХТ, 2006. – 18с.

44. Макаренко Оксана Георгиевна. Формирование качества порошкообразных с-витаминных биологически активных добавок из перца сладкого [Текст] : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15. – Х. : ХГУПТ. – 300с.

45. Макаренко Оксана Георгіївна. Формування якості порошкоподібних С-вітамінних біологічно активних добавок із перцю солодкого [Текст] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15. – 16.06.2006. – Х. : ХДУХТ, 2006. – 19с.

46. Прохода Ірина Олексіївна. Товарознавча характеристика апідобавок із трутневих личинок і прополісу та їх застосування в продуктах харчування [Текст] : автореф. дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15. – Х. : ХДУХТ, 2003. – 18с.

47. Соколова Лора Михайловна. Товароведная характеристика витаминных фитодобавок из плодов, изготовленных методом криогенной технологии [Текст] : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15. – Х. : ХГАТОП, 1998. – 282с.

48. Чуйко Андрей Николаевич. Использование криас-порошков из виноградных выжимков в производстве мучных изделий : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.16. – Х. : ХГУПТ, 2003. – 466с.

49. Яницкий В.В. Товароведная оценка биологически активных растительных добавок и их использование в продуктах радиозащитного действия [Текст] : дис. ... канд. техн. наук : 05.18.15. – Х. : ХГАТОП, 2000. – 255с.

СТАТЬИ И ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ ИЗ НАУЧНЫХ СБОРНИКОВ (1988-2010)

1988

50. Збоднов А.И. Влияние растительных добавок на свойства мясных фаршей [Текст] / А.И. Збоднов, В.Е. Артеменко // Топливо-энергетические ресурсы в торговле и их рациональное использование. – 1988. – С.74-77.

1989

51. Изучение физическими методами влияния добавок на некоторые свойства изделий из теста [Текст] / В.В. Жуков, В.А. Захаренко, Е.Т. Матяш, Н.Г. Яковенко // Тезисы докладов 2-й Всесоюзной научной конференции "Проблемы индустриализации общественного питания страны" (12-14 декабря 1989 года). – 1989. – С.552-553.

52. Нагорный В.М. Витаминный обогатитель для пищевых продуктов [Текст] / В.М. Нагорный, Ф.В. Перцевой, А.В. Паранич // Тезисы докладов 2-й Всесоюзной научной конференции "Проблемы индустриализации общественного питания страны" (12-14 декабря 1989 года). – 1989. – С.258.

1997

53. Гренцева Н.В. Влияние каротиноидных добавок на качество песочного полуфабриката [Текст] / Н.В. Гренцева, В.В. Погарская // Актуальні науково-методичні проблеми в підготовці спеціалістів вищої кваліфікації для торгівлі і харчування. – 1997. – Ч.1. – С.40-44.

54. Исследования влияния криогенного измельчения на биохимические характеристики цветочной пыльцы [Текст] / А.И. Черевко, Р.Ю. Павлюк, Л.А. Чуйко // Актуальні науково-методичні проблеми в підготовці спеціалістів вищої кваліфікації для торгівлі і харчування. – 1997. – Ч.1. – С.9-13.

55. Новая технология каротиноидных пастообразных полуфабрикатов полуфункционального назначения лечебно-профилактического действия [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, Т.А. Чепурина, Н.Ф. Максимова // Актуальні науково-методичні проблеми в підготовці спеціалістів вищої кваліфікації для торгівлі і харчування. – 1997. – Ч.1. – С.186-189.

56. Павлюк Р.Ю. Товароведная характеристика новых витаминных полуфабрикатов, полученных по криогенной технологии [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Н.С. Одарченко, Л.М. Соколова // Актуальні науково-методичні проблеми в підготовці спеціалістів вищої кваліфікації для торгівлі і харчування. – 1997. – Ч.1. – С.190-194.

57. Применение методов математического моделирования для обработки экспериментальных данных зависимости прочных студней от концентрации вводимых добавок [Текст] / А.Л. Фощан, А.И. Торяник, Ф.В. Перцевой, В.В. Полевич // Актуальні науково-методичні проблеми в підготовці спеціалістів вищої кваліфікації для торгівлі і харчування. – 1997. – Ч.1. – С.368-370.

58. Чуйко А.Л. Химический состав, термостабильность и рН-стабильность новых витаминных пастообразных полуфабрикатов из растительного сырья с применением цветочной пыльцы [Текст] / А.Л. Чуйко, В.В. Погарская // Актуальні науково-методичні

проблеми в підготовці спеціалістів вищої кваліфікації для торгівлі і харчування. – 1997. – Ч.1. – С.183-186.

1998

59. Використання фітопорошків та фітопаст у продукції підприємств масового харчування [Текст] / О.І. Черевко, Р.Ю. Павлюк, В.С. Артеменко, В.А. Параніч // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.І. – С.3-5.

60. Влияние ксантана и гуар-гумма на прочность студней агара [Текст] / О.В. Самохвалова, И.Н. Фомина, Г.М. Лисюк, М.В. Артамонова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.І. – С.180-183.

61. Изучение влияния пищевых добавок на биофлавоноиды консервированных продуктов из абрикос [Текст] / А.И. Черевко, Л.П. Малюк, О.Ю. Давидова, И.Н. Гурикова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.І. – С.175-177.

62. Исследование антиоксидантных свойств пищевых добавок из нетрадиционного лекарственного сырья и их использование в продуктах радиозащитного действия [Текст] / В.Я. Яницкий, Р.Ю. Павлюк, С.С. Федорова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.ІІ. – С.29-32.

63. Исследование влияния пищевых добавок на полифенольный комплекс стерилизованных продуктов из косточковых плодов [Текст] / А.И. Черевко, Л.П. Малюк, О.Ю. Давыдова, И.Н. Гурикова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.І. – С.172-174.

64. Колесникова М.Б. Технология производства майонезов с использованием пищевых добавок [Текст] // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.І. – С.30-33.

65. О необходимости использования биологически активных добавок в питании человека [Текст] / Л.Ф. Павлоцкая, И.Т. Бирюкова, Т.П. Торнакина // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.І. – С.199-200.

66. Овсянникова Л.Г. Влияние добавок альгината натрия и хлористого кальция на прочность студней агара [Текст] // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.ІІ. – С.118-120.

67. Павлюк Р.Ю. Влияние низких температур на микрофлору при получении фитопасты из хрена [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Н.В. Дуденко, Т.И. Прудникова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 1998. – Ч.ІІ. – С.98-101.

1999

68. Артеменко В.С. Розробка рецептур та технологій кремкових виробів з використання біологічно активних фітодобавок [Текст] // Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв. – 1999. – С.96-97.

69. Влияние криоизмельчения на экстрактивные свойства водных растворов, содержащих цветочную пыльцу [Текст] / А.Е. Бутко, В.А. Сорокин, В.А. Алев // Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв. – 1999. – С.310-313.

70. Влияние различных видов измельчения на качество порошкообразных биологически активных растительных добавок [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, В.В. Яницкий, С.А. Симахина // Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв. – 1999. – С.154-157.

71. Дьякова Т.С. Влияние различных факторов на выход экстрактивных веществ при водноспиртовой экстракции при получении биологически активных добавок [Текст] / Т.С. Дьякова, Р.Ю. Павлюк // Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв. – 1999. – С.150-154.

72. Ковальзон Т.А. Исследование качества каротиноидных фитодобавок из тыквы [Текст] // Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв. – 1999. – С.229-231.

73. Новые биологически активные добавки из лекарственно-технического растительного сырья [Текст] / Н.Г. Кравченко, Р.Н. Кравченко, Р.Ю. Павлюк // Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв. – 1999. – С.73-77.

74. Павлюк Р.Ю. Влияние некоторых факторов на активность пероксидазы хрена при получении пищевых фитодобавок [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Т.И. Прудникова // Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв. – 1999. – С.325-327.

75. Прудникова Т.И. Товароведная характеристика новых пищевых фиодобавок из хрена, полученных с помощью криогенного измельчения [Текст] / Т.И. Прудникова, Р.Ю. Павлюк // Нові технології та удосконалення процесів харчових виробництв. – 1999. – С.215-218.

2001

76. Артамонова М.В. Определение интегрального показателя качества желейного мармелада на агаре с добавлением ксампана [Текст] / М.В. Артамонова, Г.М. Лисюк, О.В. Самохвалова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч.1. – С.169-175.

77. Артеменко В.С. Использование биологически активных добавок растительного происхождения в кондитерских изделиях [Текст] / В.С. Артеменко, Л.В. Чеканова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч.1. – С.166-168.

78. Біологічно активні добавки з лікарської та пряно-ароматичної сировини та нові продукти радіозахисної дії на їх основі [Текст] // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч.1. – С.87-92.

79. Використання біологічно активних добавок під час виробництва молочних продуктів [Текст] / С.В. Сорокіна, О.В. Акулова, А.М. Забуга, О.О. Швацька // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч.1. – С.130-133.

80. Гринченко О.О. Спосіб стабілізування гетерогенних систем у суспензіях та емульсіях [Текст] / О.О. Гринченко, Є.П. Пивоваров // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2001. – Т. 1. – Вип. 6. – С.146-151.

81. Ефективність стабілізації жирів кріас-добавками з різних фракцій виноградних вичавок [Текст] / Г.М. Лисюк, А.М. Чуйко, І.М. Демидов, Ю.Л. Гальчинецька // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2001. – Т. 1. – Вип. 6. – С.129-133.

82. Крайнюк Л.Н. Влияние гуаровой камеди на устойчивость эмульсионных систем на основе полифункциональных систем на основе полифункционального препарата коллагена [Текст] / Л.Н. Крайнюк, Е.Б. Позднякова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч.1. – С.66-71.

83. Малюк Л.П. Спектральный анализ влияния природных антиоксидантов на биологически активные вещества тыквы [Текст] / Л.П. Малюк, А.В. Фетисова, И.Н. Гурикова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч.1. – С.277-280.

84. Погарская В.В. Разработка технологий новых порошкообразных БАД из тыквы и продуктов для детского питания иммуномодулирующего действия на их основе [Текст] / В.В. Погарская, Т.А. Ковальзон, Н.Ф. Максимова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч.1. – С.71-77.

85. Розроблення технології та оцінка якості нових біологічно активних добавок із нетрадиційних продуктів бджільництва [Текст] / Р.Ю. Павлюк, І.А. Прохода, А.І. Черкасова, В.В. Яницький // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2001. – Ч.1. – С.77-81.

2002

86. Головки М.П. Технологія нової поліфункціональної біологічно-активної добавки "Кальцій-гем" [Текст] / М.П. Головки, В.В. Євлаш // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі. – Х. : ХДАТОХ. – 2002. – С.104-105.

87. Добровольська О.В. Вплив добавок галактоманів на міцність драглів агару [Текст] / О.В. Добровольська, О.І. Торяник // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі. – Х. : ХДАТОХ. – 2002. – С.267-269.

88. Збагачення виробів із пісочного тіста овочевою добавкою з гарбуза [Текст] / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, Л.Д. Унгурян // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2002. – Ч.1. – С.505-512.

89. Использование новой полифункциональной пищевой доавки "Гемодар" в технологии мясопродуктов,пельменей и жележных изделий [Текст] / А.И. Черевко, П.В. Волошин, В.В. Евлаш // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2002. – Ч.1. – С.8-12.

90. Карпенко Л.К. Влияние добавок животного происхождения на структурно-механические характеристики плодоовощных масс [Текст] // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі. – Х. : ХДАТОХ. – 2002. – С.291-292.

91. Малюк Л.П. Вплив природних антиоксидантів на біологічно активні речовини кабачків [Текст] / Л.П. Малюк, Г.В. Фетісова // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2002. – Вип.7. – С.126-131.

92. Новий спосіб отримання біологічно активної концентрованої добавки "Фітор" із рослинної сировини [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.М. Кукіна, В.В. Погарська, С.С. Федорова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2002. – Ч.1. – С.39-44.

93. Нові мультивітамінні дрібнодисперсні БАД із перцю солодкого болгарського [Текст] / О.І. Черевко, В.В. Погарська, О.Г. Аїда, Н.П. Максимова // Прогресивні

ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.88-93.

94. Новые биологически активные добавки "Фитор" для повышения иммунитета [Текст] / Р.Ю. Павлюк, С.С. Федорова, В.В. Погарская // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв і торгівлі. – Х. : ХДАТОХ. – 2002. – С.63-65.

95. Постнова О.М. Вплив біологічно активних речовин кріас-домішки з вколоплідника гречки на антиоксидантні властивості продуктів, що містять жир [Текст] / О.М. Постнова, Г.М. Лисюк, Ю.Л. Гальчинецька // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2002. – Вип.7. – С.149-153.

96. Розробка технологічної порошкоподібних біологічно активних добавок – барвників-наповнювачів із столового Буряка [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Саті Ясин Ахмед Аль Далаін, В.В. Яницький // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2002. – Ч.1. – С.50-55.

97. Фетісова Г.В. Вплив харчових добавок на збереження вітаміну С та бета-каротину в пастах з гарбуза [Текст] // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2002. – Ч.1. – С.500-504.

98. Юрченко С.Л. Використання полісахаридів у технології виробів з пінною структурою [Текст] // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2002. – Ч.1. – С.62-69.

2003

99. Биологически активные добавки из крови и их использование в производстве продуктов питания повышенной биологической ценности [Текст] / И.В. Лерина, В.В. Евлаш, В.А. Коваленко, В.Г. Горбань // Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств харчування та торгівлі. – 2003. – С.105-106.

100. Використання вітчизняного амілопектинового крохмалю із нового гібриду кукурудзи для стабілізації структурно-механічних властивостей дріжджових виробів [Текст] / Г.М. Лисюк, З.І. Кучерук, О.В. Неміріч, С.М. Тимчук // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.136-139.

101. Вплив процесів подрібнення на зберігання барвних та біологічно активних речовин для отримання БАД із чорноплідної горобини [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко, Л.О. Чуйко, С.С. Федорова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.99-104.

102. Дуденко Н.В. Перспективы использования БАД растительного происхождения для повышения биологической ценности кулинарной продукции [Текст] / Н.В. Дуденко, Л.Д. Павлоцкая Л.Ф. Унгуриян, Е.С. Морозова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.410-413.

103. Использование новых видов добавок, производимых в г. Харькове, для кулинарной продукции [Текст] / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцкая, Л.Р. Димитриевич, Е.С. Морозова // Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств харчування та торгівлі. – 2003. – С.129-130.

104. Кукленко Т.В. Селен как необходимый микроэлемент в питании человека [Текст] // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.424-431.

105. Лерина И.В. Качественные характеристики биологически активных добавок из модифицированной боенской крови [Текст] / В.В.Лерина, И.В. Евлаш, В.А. Коваленко, Е.Д. Розанова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.414-418.

106. Нові вітамінні БАД із хлорофілвмісних овочів та плавлені сири на їх основі [Текст] / В.В. Погарська, Р.Ю. Павлюк, Н.В. Євтушенко, Л.М. Соколова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.118-123.

107. Отримання нових сиркових виробів, оснований на процесах механоактивації та з використанням БАД [Текст] / Р.Ю. Павлюк, А.Ю. Ківшик, В.В. Погарська, С.С. Федорова // Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств харчування та торгівлі. – 2003. – С.178-180.

108. Оцінка біологічної активності дрібнодисперсних каротиноїдних БАД за допомогою експрес-методу біотестування [Текст] / О.І. Черевко, В.В. Погарська, О.Г. Аїда // Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств харчування та торгівлі. – 2003. – С.154-157.

109. Підвищення вмісту біологічно активних речовин у молочних продуктах [Текст] / В.М. Козлов, Г.І. Дюкарева, С.В. Сорокіна, А.О. Шаповалов // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.387-395.

110. Постнова О.М. Дослідження впливу кріас-домішки з навколоплідника гречки на окислювальну стійкість жирів для борошняних кондитерських виробів [Текст] / О.М. Постнова, Г.М. Лисюк // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.78-81.

111. Розробка безвідхідної технології отримання мультивітамінних дрібнодисперсних порошкоподібних БАД із чорноплідної горобини та чорної смородини [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Яницький, Т.В. Крячко // Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств харчування та торгівлі. – 2003. – С.157-160.

112. Розробка технології кондитерських виробів профілактичної дії з використанням БАД рослинного та тваринного походження [Текст] / О.І. Черевко, М.П. Головка, В.С. Артеменко // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.168-172.

113. Розробка технології нових БАД-барвників-наповнювачів із хлорофілвмісних овочів методом криогенного подрібнення [Текст] / В.В. Погарська, Р.Ю. Павлюк, Л.О. Чуйко // Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств харчування та торгівлі. – 2003. – С.163-166.

114. Сорокіна С.В. Підвищення біологічної цінності питного молока [Текст] / С.В. Сорокіна, Л.М. Щетиніна, О.О. Юр'єва // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.395-402.

115. Спектроскопічні дослідження впливу подрібнення під час отримання нових барвників-наповнювачів із столового Буряка [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Яницький, Я.А. Саті // Управлінські та технологічні аспекти розвитку підприємств харчування та торгівлі. – 2003. – С.160-163.

116. Функціональні можливості використання пастоподібних і порошкоподібних продуктів рослинного походження [Текст] / О.І. Черевко, Ю.І. Єфремов, С.Л. Гніпов, Г.Ю. Пузанова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.3-8.

117. Черевко О.І. Технологія переробки нетрадиційної рослинної сировини [Текст] / О.І. Черевко, В.В. Полевич, Р.Г. Коваленко // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1. – С.193-197.

118. Чуйко А.М. Вивчення фізичних характеристик тіста з добавками кріас-домішків з винограднихвичавків [Текст] / А.М. Чуйко, Н.В. Верешко, Г.М. Лисюк // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2003. – Ч.1.– С.479-486.

2004

119. Безвідхідна технологія отримання вітамінних пастоподібних заморожених БАД із ягід [Текст] / Р.Ю. Павлюк, І.С. Коробкіна, Г.І. Максименко, С.С. Фёдорова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.174-179.

120. Використання фітодобавок із натуральних прянощів з консервуючою та антиоксидантною дією та каротиноїдних БАД під час виготовлення плавлених сирів [Текст] / Р.Ю. Павлюк, О.О. Юр'єва, Л.О. Чуйко, С.С. Федорова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.140-145.

121. Волошин П.В. Мікробіологічні показники безпеки кулінарних виробів, виготовлених із використанням комплексної харчової добавки "ГЕМОДАР" [Текст] / П.В. Волошин, В.О. Коваленко, В.Ф. Марценюк // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.506-509.

122. Вплив заморожування та сублімаційного вакуумного сушіння на мікроорганізми в технології БАД із чорноплод [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко, Л.М. Соколова, В.В. Погарська // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.145-153.

123. Вплив різних факторів на відновлену й окислену форми аскорбінової кислоти та редуктони у продуктах з каротиновміщуючих овочів [Текст] / О.І. Черевко, В.В. Погарська, Л.О. Чуйко, О.Г. Аїда // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. - 2004. – Ч.1. – С.135-139.

124. Євлаш В.В. Зміна вмісту різних форм гемоглобіну під час нагрівання з введенням до рецептури добавки натрій карбоксиметилцелюлози [Текст] / В.В. Євлаш, К.Д. Розанова, А.В. Гавриш // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.69-72.

125. Комплексні дослідження під час розробки технології дрібнодисперсних порошкоподібних барвників - БАД із столового Буряку [Текст] / В.В. Яницький, Р.Ю. Павлюк, Саті Я.А. Аль Далаін, Л.М. Соколова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.187-194.

126. Комплексні дослідження впливу дрібнодисперсного подріблення на хлорофільнонь-каротиноїдний комплекс зеленої петрушки та кропу під час отримання порошкоподібних БАД [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Р.Ю. Погарська, Н.В. Коробець, Н.П. Максимова // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.153-161.

127. Лисюк Г.М. Використання кріас-барвників у виробництві желейних виробів [Текст] / Г.М. Лисюк, М.В. Артамонова, Н.Ф. Жук // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.443-448.

128. Малюк Л.П. Дослідження впливу ароматичних рослинних добавок на збереженість поліфенольних речовин чорної смородини [Текст] / Л.П. Малюк, О.Ю. Давидова, Н.Ю. Балацька // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.125-130.

129. Нікітіна В.В. Необхідність і проблеми реалізації БАД: результати соціологічного мінідослідження [Текст] / В.В. Нікітіна, М.Ю. Лисих, В.О. Топчій // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.2. – Т.2. – С.66-74.

130. Погарська В.В. Розробка концепції перетворення жиророзчинної форми каротину у водорозчинну форму під час отримання каротиноїдних БАД [Текст] // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.167-174.

131. Постнова О.М. Вплив кріас-домішки з навколо плідника гречки на якість здобного печива під час зберігання [Текст] / О.М. Постнова, Г.М. Лисюк // Прогресивні ресурсозберігаючі технології та їх економічне обґрунтування у підприємствах харчування. Економічні проблеми торгівлі. – 2004. – Ч.1. – С.91-94.

2005

132. Коробець Н.В. Вивчення якості порошкоподібних БАД із зелені петрушки та кропу в процесі зберігання [Текст] // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.72-75.

133. Кріогенне подрібнення - шлях для отримання порошкоподібних БАД із грибів з рекордним вмістом біологічно активних речовин [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Г.І. Максименко, Л.В. Леухіна, Т.І. Прудникова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.89-94.

134. Крячко Т.В. Особливості хімічного складу дрібнодисперсних порошкоподібних БАД-барвників із ягід, отриманих за безвідхідною технологією [Текст] // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.159-164.

135. Лисюк Г.М. Використання кріас-барвників у технології пастильних виробів [Текст] / Г.М.Лисюк, М.В.Артамонова, Л.А.Лагода // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.30-35.

136. Нові біологічно активні добавки-барвники із зелені петрушки з рекордним вмістом хлорофілу [Текст] / В.В. Погарська, Р.Ю. Павлюк, Н.В. Коробець, Г.І. Максименко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.1001-108.

137. Павлюк Р.Ю. Вивчення фітонцидних властивостей смакових ароматичних добавок з часнику та плавлених сирків з їх використанням [Текст] / Р.Ю. Павлюк, О.О. Юр'єва, Л.О. Чуйко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.24-30.

138. Павлюк Р.Ю. Вплив дрібнодисперсного подрібнення та заморожування на антоціаново-пігментний комплекс ягід під час отримання з них пастоподібних БАД [Текст] / Р.Ю. Павлюк, І.С. Коробкіна, Г.І. Максименко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.94-100.

139. Павлюк Р.Ю. Нові вітамінні БАД барвники із ягід [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Л.М. Соколова, Т.В. Крячко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.109-115.

140. Погарська В.В. Новий спосіб консервування та технології отримання дрібнодисперсних каротиноїдних БАД [Текст] // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.177-183.

141. Янчева М.О. Добавки рослинного походження у виробництві функціональних м'ясних виробів [Текст] // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2005. – Вип. 2. – С.19-23.

2006

142. Артеменко В.С. Вплив БАД рослинного походження на в'язкість напівфабрикатів борошняних кондитерських виробів [Текст] / В.С. Артеменко, Л.В. Чеканова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.1(3). – С.336-340.

143. Використання біологічно активної добавки "Глюкорн-100" в технології пшеничного хліба [Текст] / Г.М. Лисюк, С.Г. Олійник, О.І. Кравченко, П.О. Карпенко // Наукові праці. – 2006. – Т.2. – Вип.29. – С.147-148.

144. Вплив криогенного подрібнення на ароматичні речовини під час отримання дрібнодисперсних порошків із часнику [Текст] / Р.Ю. Павлюк, М.О. Янчева, О.О. Юр'єва, Ю.Л. Гальчинецька // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.80-85.

145. Гурікова І.М. Розробка солодких страв на основі продуктів з підвищеним вмістом БАП [Текст] / І.М. Гурікова, А.В. Зіolkовська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.133-140.

146. Євлаш В.В. Технологія кулінарних січених виробів з м'яса з використанням харчової добавки "Гемовітал" [Текст] / В.В. Євлаш, М.І. Погожих // Тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції "Харчові технології – 2006". – 2006. – С.130.

147. Клинико-лабораторное исследование диетической добавки - гемовитал при введении ее в рационы питания : тези доповіді / В.В. Євлаш, Н.И. Погожих, В.И. Стахович, Н.О. Мельничук // Наука і соціальні проблеми суспільства : харчування, екологія, демографія. – 2006. – Ч.1. – С.145-147.

148. Макаренко О.Г. Товарознавча оцінка якості порошкоподібних С-вітамінних Бад із перцю солодкою [Текст] // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.93-97.

149. Марципака Н.І. Використання ксампану в технології виробів з пісочного тіста [Текст] / Н.І. Марципака, О.В. Самохвалова // Наукові праці. – 2006. – Т.2. – Вип.29. – С.155-157.

150. Нове покоління функціональних оздоровчих сиркових продуктів, збагачених БАД із продуктів бджільництва [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, А.Ю. Ківшик, С.М. Лосєва // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.115-120.

151. Нові плавлені сири з використанням функціональних вітамінних рослинних БАД імуномодулюючої дії [Текст] / В.В. Погарська, Р.Ю. Павлюк, Н.В. Коробець, О.О. Юр'єва // Тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції "Харчові технології – 2006". – 2006. – С.98.

152. Нові технології консервованих заморожених функціональних оздоровчих добавок із дикорослих ягід з рекордним вмістом антоціанів [Текст] / Р.Ю. Павлюк,

Т.В. Крячко, С.С. Стоєв, Т.О. Цибенко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.121-125.

153. Нові технології консервованих заморожених функціональних оздоровчих добавок із дикорослих ягід з рекордним вмістом антоціанів : тези доповіді / Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко, Л.М. Соколова // Наука і соціальні проблеми суспільства : харчування, екологія, демографія. – 2006. – Ч.1. – С.333-335.

154. Нові функціональні оздоровчі сиркові продукти з використанням БАД із продуктів бджільництва [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, А.Ю. Ківшик, С.М. Лосєва // Тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції "Харчові технології – 2006". – 2006. – С.97.

155. Новые технологии функциональных консервированных оздоровительных добавок - антоциановых красителей из натуральных витаминосителей [Текст] : тези доповіді / Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко, Л.М. Соколова, С.С. Стоєв // Наука і соціальні проблеми суспільства : харчування, екологія, демографія. – 2006. – Ч.1. – С.330-332.

156. Павлюк Р.Ю. Вивчення антибактеріальних властивостей вітамінних функціональних консервованих БАД-барвників з ягід [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко, С.С. Стоєв // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.57-61.

157. Павлюк Р.Ю. Вплив електрофізичних методів обробки дикорослих ягід на антоціаново-фенольний комплекс при отриманні пюре [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Н.В. Дібрівська, Т.В. Крячко // Тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції "Харчові технології – 2006". – 2006. – С.49.

158. Павлюк Р.Ю. Вплив електрофізичних методів обробки на антоціаново-фенольний комплекс дикорослих ягід під час отримання функціональних оздоровчих добавок [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Н.В. Дібрівська // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.110-115.

159. Павлюк Р.Ю. Новые функциональные оздоровительные добавки – красители из хлорофиллсодержащих овощей [Текст] : тези доповіді / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарская, Н.В. Коробец // Наука і соціальні проблеми суспільства : харчування, екологія, демографія. – 2006. – Ч.1. – С.342-344.

160. Павлюк Р.Ю. Отримання функціональних оздоровчих добавок із дикорослих ягід з високим вмістом біологічноактивних речовин [Текст] : тези доповіді / Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко // Наука і соціальні проблеми суспільства : харчування, екологія, демографія. – 2006. – Ч.1. – С.327-329.

161. Павлюк Р.Ю. Прогресивна технологія ароматичних добавок із часнику [Текст] / Р.Ю. Павлюк, О.О. Юр'єва, Ю.Л. Гальчинецька // Тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції "Харчові технології – 2006". – 2006. – С.51.

162. Павлюк Р.Ю. Спектральні характеристики антоціаново-фенольного комплексу дикорослих ягід під час отримання функціональних оздоровчих добавок [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Н.В. Дібрівська, Т.В. Крячко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.105-110.

163. Погожих М.І. Оптимізація концентрації добавки топінамбура і кратності подрібнення модельних фаршевих систем [Текст] / М.І. Погожих, В.А. Гніцевич, А.В. Слащева // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.1(3). – С.236-243.

164. Сизих Ю.В. Спектрофотометричне визначення вмісту кофеїну та рослинних домішок у каві натуральній розчинній [Текст] / Ю.В. Сизих, Д.В. Березовський, Н.О. Афукова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2006. – Вип.2(4). – С.346-351.

165. Технологія криогенного подрібнення під час отримання функціональних оздоровчих добавок із печериці [Текст] : тези доповіді / Р.Ю. Павлюк, Л.В. Леухіна,

Ю.Л. Гальчинецька, С.М. Лосева // Наука і соціальні проблеми суспільства: харчування, екологія, демографія. – 2006. – Ч.1. – С.336-338.

166. Функціональні оздоровчі молочні продукти з використанням вітамінних БАД із ягід імуномодуючої дії [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Яницький, Т.В. Крячко, Н.В. Євтушенко // Тези доповідей II Міжнародної науково-практичної конференції "Харчові технології – 2006". – 2006. – С.100.

2007

167. Большакова В.А. Вивчення функціонально-технологічних властивостей рослинних добавок з метою залучення їх до технології м'ясних емульсій [Текст] / В.А. Большакова, М.О. Янчева, М.Б. Колеснікова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Вип. 1(5). – С.145-151.

168. Дейниченко Г.В. Вплив сколотин та йодвміщуючої добавки цистозіри на біополімер пшеничного борошна – крохмаль [Текст] / Г.В. Дейниченко, Т.О. Колісниченко // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Ч.1. – С.17-18.

169. Дейниченко Г.В. Технологія отримання запіканок з використанням йодвміщуючих добавок [Текст] / Г.В. Дейниченко, Л.Л. Івашина, Т.О. Колісниченко // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Ч.1. – С.15-16.

170. Лисюк Г.М. Обґрунтування використання дієтичної добавки "Глюкорн-100" у технології пшеничного хліба [Текст] / Г.М. Лисюк, С.Г. Олійник, О.І. Кравченко // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Вип. 1(5). – С.403-407.

171. Новое о влиянии замораживания и процессов механоактивации на трансформацию пектиновых веществ и желирующие свойства ягод при получении БАД [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко, С.М. Лосева, С.С. Стоев // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Ч.1. – С.123-124.

172. Новые функциональные консервированные натуральные красители-БАД [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко, В.В. Яницький, Л.М. Соколова // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Ч.1. – С.125-126.

173. Павлюк Р.Ю. Вітамінізовані функціональні продукти швидкого приготування з використанням рослинних БАД [Текст] / Р.Ю. Павлюк, В.В. Яницький, Т.В. Крячко // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Ч.1. – С.131-132.

174. Павлюк Р.Ю. Вплив різних за видовим складом солодів на якість сиркових виробів [Текст] // Молочна промисловість. – 2007. – №5. – С.37-38.

175. Погарська В.В. Безотходная технология консервированных функциональных добавок из перца сладкого [Текст] / В.В. Погарська, О.Г. Макаренко // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Ч.1. – С.133-134.

176. Постнова О.М. Використання кріас-порошку оплодня гречки у технології хліба [Текст] / О.М. Постнова, Г.М. Лисюк, К.О. Свіріна // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Вип. 1(5). – С.18-23.

177. Формування якості добавок з грибів печериці *agarikus bisporus* з використанням криогенного подрібнення [Текст] / Р.Ю. Павлюк, Ю.Л. Гальчинецька, Л.В. Леухіна,

С.М. Лосєва // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2007. – Ч.1. – С.117.

2008

178. Дуденко Н.В. Використання дієтичної добавки "гемовітал" та порошку топінамбуру у розрахунках раціонів харчування для різних верств населення [Текст] / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.В. Євлаш // Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців. Інновації в вищій школі в контексті сучасної парадигми вищої освіти. – 2008. – С.99-100.

179. Кучерук З.І. Використання харчових добавок-структуроутворювачів у технології хліба для хворих на целиацію [Текст] / З.І. Кучерук, О.С. Луньова // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. - 2008. - Ч.1. – С.107-108.

180. Лисюк Г.М. Використання цільноподрібненого зерна високоцукристої кукурудзи технічної стиглості в технології хлібобулочних виробів [Текст] / Г.М. Лисюк, О.М. Постнова, С.М. Тимчук // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2008. – Ч.1. – С.115-116.

181. Лисюк Г.М. Зберігання свіжості пшеничного хліба з використанням дієтичної добавки "Глюкорн-100" / Г.М. Лисюк, О.І. Кравченко // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2008. – Ч.1. – С.113-114.

182. Лисюк Г.М. Зміна показників кольоровості зефіру з додаванням кріас-барвників [Текст] / Г.М. Лисюк, М.В. Артамонова, В.В. Євлаш // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. – 2008. – Вип.1(7). – С.251-255.

183. Нові комбіновані функціональні молочні продукти, збагачені каротиноїдами моркви [Текст] / В.В. Погарська, Р.Ю. Павлюк, Д.О. Глибокий, Н.О. Дандан // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2008. – Ч.1. – С.226-227.

184. Перцевой Ф.В. Исследование количества вымороженной влаги в агаровых студнях с использованием пищевой белковой добавки [Текст] / Ф.В. Перцевой, А.Т. Теймурова, А.О. Пак // Стратегічні напрямки розвитку підприємств харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х.: ХДУХТ. – 2008. – Ч.1. – С.147-148.

2010

185. Васюк І.Ю. Нанотехнологія біологічно активної порошкоподібної добавки із квіткового пилку [Текст] / І.Ю. Васюк, Р.Ю. Павлюк // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Харків : ХДУХТ. – 2010. – Ч.1. – С.120.

186. Використання шовковиці як харчової добавки в продуктах із заданими властивостями [Текст] / О.І. Коротких, А.В. Гончаров, Ю.А. Горяйнова, А.В. Полякова // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х.: ХДУХТ. – 2010. – Ч.1. – С.92.

187. Дорогань В.В. Вітамінізовані функціональні Instant-продукти з використанням наноструктурованих рослинних БАД з ягід [Текст] / В.В. Дорогань, Р.Ю. Павлюк, Т.В. Крячко // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2010. – Ч.1. – С.123.

188. Завгородня О.В. Нові м'яні вироби на основі ферментованої сировини та рослинної білкової добавки [Текст] / О.В. Завгородня, М.А. Решетняк, І.В. Цихановська // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Ч.1. – С.71.

189. Заставна З.С. Органолептичні та технологічні властивості сиркових мас із пектиновою добавкою [Текст] / З.С. Заставна, Ю.Р. Гачак // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2010. – Ч.1. – С.89.

190. Куляба Г.В. Вплив добавки рослинного походження на біологічну цінність десертів [Текст] / Г.В. Куляба, С.В. Журавльов // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Ч.1. – С.28.

191. Маціпура Т.С. Нанотехнологія БАД із грибів печериці під час криогенного подрібнення [Текст] / Т.С. Маціпура, Р.Ю. Павлюк, Л.В. Леухіна // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2010. – Ч.1. – С.128.

192. Розробка рецептур м'ясних заморожених напівфабрикатів із дієтичною добавкою на основі ферментованої колагеновмісної сировини [Текст] / М.В. Яковлева, О.В. Лазенко, М.О. Янчева, С.М. Коваленко // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Ч.1. – С.82.

193. Русева Я.П. Порівняльна характеристика методів отримання біологічно активних комплексів на основі дріжджкових полісахаридів [Текст] / Я.П. Русева, К.І. Шапкіна, Н.К. Чорно // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Ч.1. – С.42.

194. Туз Д.І. Нові підходи до використання дикорослої сировини [Текст] / Д.І. Туз, Н.В. Кондратюк, Є.П. Пивоваров // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2010. – Ч.1. – С.112.

195. Утва О.В. Нові плавлені сири з використанням наноструктурованих порошкоподібних рослинних БАД [Текст] / О.В. Утва, В.В. Погарська, Н.В. Коробець // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2010. – Ч.1. – С.137.

196. Фоменко О.Н. Розробка технології м'ясних паштетів пребіотичної дії [Текст] / О.Н. Фоменко, С.К. Ільдірова // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – 2010. – Ч.1. – С.47.

197. Шевченко Ю.В. Вивчення функціонально-товарознавчих властивостей дієтичних добавок, збагачених гемовим залізом [Текст] / Ю.В. Шевченко, В.В. Євлаш, В.А. Акмен // Актуальні проблеми розвитку харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. – Х. : ХДУХТ. – 2010. – Ч.1. – С.115.

СТАТТІ З ПЕРІОДИЧНИХ ВИДАНЬ (1980-2011)

1980

198. Белково-углеводные добавки для продуктов детского питания : (Пр-во концентратов) [Текст] / Э.Ф.Кравченко, Н.И. Матвиевская, В.В.Барабашова, Н.Я.Дыкало // Молоч. пром-сть. – 1980. – № 4. – С.13-14.

199. Пищевые добавки [Текст] // Общественное питание. – 1980. – №11. – С.44-45.

200. Сухие молочные продукты для лечебного и диетического питания [Текст] / П.Ф. Крашенинин, В.С. Медузов, Г.П. Шаманова [и др.] // Молочная промышленность. – 1980. – №4. – С.11-12.

1986

201. Щербакова Э.Г. Детские молочные продукты, обогащенные лизецимом [Текст]. – М. : ЦНИИИТЭЙ мясной и мол. пром., 1986. – С.1-40.

1987

202. Характеристика стерилизованных молочных консервов с растительными ингредиентами по основным показателям пищевой ценности [Текст] / С.Б. Мещерякова, К.С. Ащенко, Р.А. Плеханова, Т.П. Ковалева // Изв. вузов. Пищ. технология. – 1987. – №2. – С.42-44.

1988

203. Голубев В.Н. Содержание биологически активных веществ в сортах белокочанной капусты [Текст] / В.Н. Голубев, О.В. Реут // Изв. вузов. Пищ. технология. – 1988. – №2. – С.131-132.

204. Использование цикорной крупки при производстве сгущенного молока с сахаром и цикорием [Текст] / Т.И.Ильяшенко, З.А.Буртовая, Г.А. Соловьев, В.Е. Кормилина // Молоч. и мясн. пром-сть. – 1988. – № 6. – С.21-23.

205. Шаманова Г.П. Технологические аспекты разработки биологически активных добавок (БАД) для обогащения продуктов детского питания [Текст] / Г.П. Шаманова, Н.К. Никонова, Т.П. Журавлева // Изв. вузов. Пищ. технология. – 1988. – № 1. – С.54-58.

1989

206. Опыт применения противополипептидного лактобулина в качестве добавки к молочным продуктам для лечебного питания в специализированном детском коллективе [Текст] / С. Соболева, Е. Златник, Л. Минеева [и др.] // Вопросы питания. – 1989. – № 1. – С.36-39.

207. Рыбак А.И. Растительные пищевые добавки для макаронных изделий [Текст] / А.И. Рыбак, В.Н. Голубев, Л.А. Исаакян // Пищевая промышленность. – 1989. – №12. – С.40-41.

1991

208. Ильяшенко Т.И. Пищевая и биологическая ценность сгущенного молока с сахаром и цикорием [Текст] // Мол. и мясная пром. – 1991. – С.34-35.

209. Использование пластифицированных молочнобелковых концентратов в блоках в качестве добавки к плавленным сырам [Текст] // Передовой научно-произв. опыт, рекомендуемый для внедрения : Научно-техн. инф. сб. /АгроНИИТЭИММ. – М., 1991. – Вып. 8. – С.11-15. – (Молочная пром.).

210. Производство детского питания, обогащенного таурином, и лечебных продуктов на соевой основе [Текст] : обз. инф. - М.: АгроНИИТЭИММП, 1991. – С.36.

1993

211. Белковые концентраты из амаранта [Текст] / И. Чернов [и др.] // Комбикормовая пром-сть. - 1993. - №1. - С.34-36.

212. Свойства и применение яблочного и цитрусового пектинов / Г. Фокс [и др.] // Пищевая промышленность. - 1993. - №3-4. - С.17-18.

1997

213. Нові добавки в харчових концентратах [Текст] / М. Дудкін [та ін.] // Харчова і переробна пром-сть. - 1997. - №12. - С.28.

1998

214. Колеснов А.Ю. Пектиновые смеси для домашнего приготовления продуктов пищевого и лечебно-профилактического назначения [Текст] / А.Ю. Колеснов [и др.] // Пищевая промышленность. - 1998. - №6. - С.16-19.

215. Письменный В.В. Пектины и пектинопрофилактика [Текст] / В.В. Письменный [и др.] // Пищевая промышленность. - 1998. - №2. - С.46.

216. Родионова Н.С. Перспективы использования стевии для снижения калорийности молочных десертов [Текст] / Н.С. Родионова, Л.Э. Глаголева, К.К. Полянский // Пищевая пром-сть. - 1998. - № 11. - С.36.

217. Чулкова Н.А. Новые лечебно-профилактические консервы для питания детей раннего возраста [Текст] / Н.А. Чулкова, А.В. Устинова // Мясная индустрия. - 1998. - С.5-7.

1999

218. Биодобавка для напитков «Мальвина» [Текст] // Питание и общество. - 1999. - №10. - С.18-19.

219. Вагирян Э.Ю. Повышение биологической активности пищевых продуктов с помощью CO₂ – экстрактов [Текст] / Э.Ю. Вагирян, С.Ю. Кузнецова // Пищевая пром-сть. - 1999. - №8. - С.60-61.

220. Демидов И.Н. Влияние добавок криопорошка календулы на срок хранения маргарина [Текст] / И.Н. Демидов, И.М. Конопацкая // Масложировая промышленность. - 1999. - №1. - С.11.

221. Ересько Г. «Лактовіт білковий» - продукт нового покоління [Текст] // Харчова і переробна промисловість. - 1999. - №9. - С.18-19.

222. Знакомьтесь : новый продукт! «Бифилайф» [Текст] // Продукты питания. - 1999. - №3(77). - С.15.

223. Зобкова З.С. Витамины, поливитаминные премиксы, биологически активные добавки в молочных продуктах [Текст] / З.С. Зобкова, А.Д. Гаврилина // Молочная промышленность. - 1999. - №2. - С.10-12.

224. Иунихина В. Злаковые смеси для детского питания с биологически активными веществами [Текст] / В. Иунихина, В. Курцева // Хлебопродукты. - 1999. - № 10. - С.20-21.

225. Комплексные добавки в тесто [Текст] // Питание и общество.- 1999. - № 10. - С.18.

226. Кувшинова Е. Пищевые добавки : с чем их едят? [Текст] // Финансовая консультация. - 1999. - № 22. - С.46.

227. Лисицин В.Н. Стевия – подсластитель или лекарственное растение? [Текст] / В.Н. Лисицын, Е.Л. Воловик // Пищевая промышленность. – 1999. – №11. – С.40-41.
228. Лучший продукт года [Текст] // Питание и общество. – 1999. – №9. – С.24-25.
229. Мику В.Е. Стевия – перспективная культура для производства низкокалорийных и диабетических продуктов [Текст] / В.Е. Мику, Л.П. Кисничан, С.М. Багдасаров // Пищевая промышленность. – 1999. – №10. – С.32.
230. Нерсесов К.М. Тенденции формирования рынка лечебного питания [Текст] / К.М. Нерсесов, А.В. Мартынов // Молочная пром-сть. - 1999. - № 11. - С.20-21.
231. Пробиотики и пробиотические продукты в профилактике и лечении наиболее распространенных заболеваний человека [Текст] // Пища, вкус и аромат. – 1999. – №3. – С. 4-6.
232. Русакова Е.В. Обогащение бифидобактериями маргариновой продукции [Текст] / Е.В. Русакова, С.А. Литвинская // Масложировая промышленность. – 1999. – №4. – С.26.
233. Рыжов С.А. Многофункциональные добавки – решение технологических задач [Текст] / С.А. Рыжов, Г.А. Лукьянов // Мясная индустрия. – 1999. – № 8. – С.47- 48.
234. Соснина Н.А. Пектины – универсальная добавка к молочным продуктам [Текст] / Н.А. Соснина [и др.] // Молочная промышленность. – 1999. – №9. – С.33-35.
235. Усатюк С. Нові лікувально-профілактичні напої // Харчова і переробна пром-сть. – 1999. – №10. – С.29.
236. Фитообогатители : добавки в песочное тесто [Текст] // Питание и общество. – 1999. – № 8. – С.27.
237. Цыб А.Ф. Продукты с нетрадиционными биологически активными [Текст] / А.Ф. Цыб [и др.] // Молочная пром-сть. –1999. – №11. – С.11-13.
238. Шабетник Г.Д. Новое в производстве сухих бакконцентратов и биологически активных добавок [Текст] / Г.Д. Шабетник, В.М. Кузьмин // Молочная пром-сть. – 1999. – № 8. – С.27-29.
239. Шатнюк Л. Витаминно-минеральные обогатители для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий [Текст] / Л. Шатнюк, В. Спиричев // Хлебопродукты. – 1999. – № 6. – С.21-24.
240. Шатнюк Л.Н. Мучные кондитерские изделия лечебно-профилактического назначения, обогащенные бета-каротином [Текст] // Пищевая пром-сть. – 1999. – №5. – С.29-31.
241. Шатнюк Л.Н. Поливитаминные премиксы и препараты бета-каротина для обогащения молока и молочных продуктов [Текст] / Л.Н. Штанюк [и др.] // Пищевая промышленность. – 1999. – №6. – С.66-67.
242. Шацкая Н.Г. Энзимомодифицированные сыры - натуральные пищевые добавки для сыродельной промышленности [Текст] // Пищевая пром-сть. – 1999. – № 9. – С.36-37.
243. Эрвольдер Н.Ю. Пробиотический кисломолочный продукт для школьников [Текст] / Н.Ю. Эрвольдер [и др.] // Молочная промышленность. – 1999. – №11. – С.17-19.

2000

244. Алехина Л.В. Системная методология в решении задач разработки, производства и использования пищевых добавок [Текст] // Мясная индустрия. – 2000. – № 7. – С.37-39.

245. Арсеньева Т.П. Сметана лечебно-диетического назначения [Текст] / Т.П. Арсеньева, А.А. Брусенцев, О.И. Иванова // Пищевая промышленность. – 2000. – №10. – С.17.
246. Витамин В1 [Текст] // Пищевая пром-сть. – 2000. – № 11. – С.50-52.
247. Витамин Д [Текст] // Пищевая пром-сть. – 2000. – № 9. – С.54-55.
248. Витамин Е. [Текст] // Пищевая пром-сть. – 2000. – № 8. – С.42-43.
249. Вржесинская О.А. Влияние биологически активных добавок к пище с различным содержанием витаминов на витаминный статус человека [Текст] / О.А. Врженская [и др.] // Вопросы питания. – 2000. – №1. – С.27-31.
250. Голубев В.Н. Функциональные свойства пектинов и крахмалов [Текст] / В.Н. Голубев [и др.] // Пищевые ингредиенты. – 2000. – №1. – С.14-18.
251. Долгушина В.В. Биологически активная добавка «Делюцар» [Текст] // Молочная пром-сть. – 2000. – №9. – С.12.
252. Драчева Л.В. Нутримакс – иммуномоделирующая биологически активная добавка к пище [Текст] / Л.В. Драчев [и др.] // Пищевые ингредиенты. – 2000. – №1. – С.54.
253. Значение в профилактике заболеваний фенольных соединений плодов и ягод [Текст] / Р.Л. Филиппова, И.А. Филатова, А.Ю. Колеснов // Пищевая пром-сть. – 2000. – С.35-37.
254. Иуніхіна В. Зародкові суміші з біологічно активними речовинами для дитячого харчування [Текст] / В. Иуніхіна, В. Курцева // Зерно і хліб. – 2000. – №2. –С.32.
255. Капсулированные ароматические добавки для продуктов нового поколения [Текст] // Пищевая пром-сть. – 2000. – № 10. – С.13-20.
256. Ленцова Л.В. БАД из морских гидробионтов для масложировой продукции [Текст] / Л.В. Ленцова [и др.] //Пищевые ингредиенты. – 2000. – № 1. – С.84-85.
257. Лисицын В.Н. Стевия – источник здоровья и долголетия нации [Текст] / В.Н. Лисицын, И.П. Ковалев // Пищевая промышленность. – 2000. – №5. – С.38-39.
258. Международная выставка пищевых ингредиентов, добавок, пряностей [Текст] //Мясная индустрия. – 2000. – №1. – С.55-56.
259. Новий спосіб одержання йодованої біомаси дає змогу збагатити харчовий раціон йодовмісними продуктами [Текст] / А. Котинський, А. Салюк, Л. Чернухуна //Харчова і перероб. пром-сть. – 2000. – № 8-9. – С.18-19.
260. О дополнении перечня пищевых добавок, разрешенных для использования в пищевых продуктах [Текст] // Баланс. – 2000. – № 49. – С.17.
261. Петрова С.П. Новые виды пищевых добавок [Текст] / С.П. Петрова [и др.] // Молочная пром-сть. – 2000. – № 4. – С.25-28.
262. Пищевые добавки: победное шествие по Европе [Текст] // Пищевая пром-сть. – 2000. – №3. – С.52-54.
263. Поздняковский В.М. Бады в производстве : новые направления [Текст] / В.М. Поздняковский // Пищевые ингредиенты. – 2000. – № 1. – С.50-51.
264. Полезная штука БАД и другие добавки [Текст] // Питание и общество. – 2000. – № 11. –С.18.
265. Поляков В.А. Технологии производства и использования ферментных препаратов и пищевых добавок [Текст] /В.А. Поляков, В.Л. Кудряшов // Пищевая пром-сть. – 2000. – № 12. – С.26-27.
266. Серпунина Л.Т. Диетические консервы на основе океанических рыб с фитодобавками [Текст] / Л.Т. Серпунина [и др.] //Вопросы питания. – 2000. – № 2. – С.57-59.
267. Спиричев В.Б. Коррекция дефицита микронутриентов в России – опыт и перспективы [Текст] // Пищевая пром-сть. – 2000. – № 4. – С.57-59.
268. Тихомирова Н.А. Комплексные исследования БАД ангигенина [Текст] // Сыроделие. – 2000. – №1. – С.30-32.

269. Харитонов В.Д. Способы получения лактулозы [Текст] / В.Д. Харитонов [и др.] // Молочная пром-сть. – 2000. – №4. – С.35-36.
270. Черняев С.И. Гемобин – натуральная биологически активная пищевая добавка нового поколения [Текст] / С.И. Черняев [и др.] // Пищевая пром-сть. – № 6. – С.50-52.
271. Шаманова Г.П. Пробиотический продукт «Био-простокваша» [Текст] / Г.П. Шаманова, В.Ф. Коробочка // Молочная промышленность. – 2000. – №3. – С.34.

2001

272. Акулова А.В. Лактулоза в функциональных продуктах питания [Текст] // Пищевая промышленность. – 2001. – №8. – С.54-56.
273. БАВ и БАД в хлебобулочных изделиях [Текст] // Питание и общество. – 2001. – №2. – С.22-23.
274. Бета-каротин [Текст] // Пищевая пром-сть. – 2001. – №8. – С.56-60.
275. Биологически активные вещества служат здоровью [Текст] // Пища, вкус и аромат. – 2001. – №1. – С.28.
276. Божков С. 3 мікрородоростей і дріжджів [Текст] / С. Божков, С. Голтвянский // Харчова і переробн. пром-сть. – 2001. – №2-3. – С.27.
277. Бряцун Е.Ю. Геродиетические продукты с использованием биологически активной добавки [Текст] // Мясная индустрия. – 2001. – № 3. – С.25-26.
278. Бурцев В. Качественный состав экстрагента из скорлупы грецкого ореха [Текст] / В. Бурцев, Т. Боковикова [и др.] // Пищевая технология. – 2001. – № 5-6. – С.89-90.
279. Быков В.М. Хитин, хитозан – биополимеры XXI века [Текст] / В.М. Быкова [и др.] // Пища, вкус и аромат. – 2001. – №1. – С.4.
280. В биомиллениум – с биологически активными добавками к пище [Текст] // Пища, вкус и аромат. – 2001. – №2. – С.18-19.
281. Гильямиярова Ф.Н. Влияние биологически активных компонентов натур-сила на течение репаративных процессов в слизистой оболочке желудочно-кишечного тракта в эксперименте и у больных язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки [Текст] // Вопросы питания. – 2001. – №5. – С.29-34.
282. Данилов М.Б. Получение пребиотической пищевой добавки из молочной сыворотки [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – №9. – С.30-31.
283. Данилов М.Б. Производство сывороточного сиропа, обогащенного олигосахаридами [Текст] / М.Б. Данилов, Е.Д. Молчанова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – №8. – С.47-48.
284. Донская Г.А. Фитопродукты – пища будущего [Текст] / Г.А. Донская, Н.В. Скобелева // Переработка молока. – 2001. – №3. – С.6-7.
285. Драчева Л.В. Биологически активные добавки к пище – качество и применение [Текст] // Пища, вкус и аромат. – 2001. – №3. – С.32.
286. Драчева Л.В. Правильное питание, пищевые добавки и биологически активные вещества [Текст] // Пищевая промышленность. – 2001. – №6. – С.84-86.
287. Дьяконов Л.П. Натуральные сублимированные продукты – важный фактор оздоровительного питания, реабилитации больных и профилактики заболеваний [Текст] / Л.П. Дьяконов, Т.П. Газина // Пища, вкус и аромат. – 2001. – № 3. – С.9.
288. Жук О. Добавки натуральні, високопоживні [Текст] / О. Жук [та ін.] // Харчова і перероб. пром-сть. – 2001. – С.15-16.
289. Захарова Л.М. Плавленые сыры, обогащенными источниками пищевых волокон [Текст] // Сыроделие и маслоделие. – 2001. - №1. – С.24-25.
290. Зобкова З.С. Экстракция пищевых компонентов из амаранта [Текст] / З.С. Зобкова, В.А. Харитонов // Пищевая пром-сть – 2001. – № 8. – С. 36-40.

291. Камалова М.Б. Новая пищевая добавка на основе белкового обогатителя [Текст] / М.Б. Камалова, М.А. Беляева // Пищевая пром-сть. – 2001. – №11. – С.41
292. Капрельянц Л. Неусваиваемые полисахариды – пищевые и функциональные добавки [Текст] // Пищевые ингредиенты. – 2002. – №1. – С.36-39.
293. Коденцова В.М. Использование микроводоросли спирулины платенсис и ее селенсодержащей формы в питании больных неспецифическим язвенным колитом / В.М. Коденцова [и др.] // Вопросы питания. – 2001. – №5. – С.17-21.
294. Комаров В.И. Вторичные сырьевые ресурсы пищевой промышленности – источник получения кормовых и пищевых добавок [Текст] / В.И. Комаров, Т.А. Мануйлова // Пищевая пром-сть. – 2001. – №5. – С.52-53.
295. Концентраты из тыквы – обогатитель продуктов питания [Текст] // Питание и общество – 2001. – № 10. – С.29.
296. Кошель М. Унікальна добавка. Про перспективи використання спіруліни в харчовій промисловості [Текст] / М. Кошель [та ін.] // Харчова і перероб. пром-сть. – 2001. – № 2-3. – С.13-14.
297. Кригер О.В. Новые виды мягких сыров лечебно-профилактического назначения [Текст] / О.В. Кригер, И.А. Еремина // Сыроделие и маслоделие. – 2001. – №5. – С.12-13.
298. Кто боится буквы Е? : пищевые добавки в продуктах питания [Текст] // Пища, вкус и аромат. – 2001. – С.2-3.
299. Куваева И.Б. Микробиологическая система и ее значение в оценке эффективности биологически активных добавок и продуктов с пробиотическими свойствами [Текст] // Вопросы питания. – 2001. – №3. – С.3-5.
300. Лебская Т.К. Получение концентратов биологически активных веществ [Текст] //Хранение и переработка сельхозсырья. – 2001. – №9. – С.43-45.
301. Линд А.Р. Использование молочной ферментированной сыворотки сгол-I-40 в комплексном лечении острых химических болезней и ожогов желудочно-кишечного тракта [Текст] / А.Р. Линд [и др.] // Вопросы питания. – 2001. – №5. – С.35-38.
302. Липатов Н.Н. Функциональные кисломолочные продукты для грудных детей [Текст] / Н.Н. Липатов, Г.Ю. Сажин, О.И. Башкиров // Пищевая промышленность. – 2001. – №7. – С.30-34.
303. Lupinская С.М. Фиторяженка с сиропом лекарственных трав «Таволга» [Текст] / С.М. Lupinская, А.И. Николка // Молочная промышленность. – 2001. – №11. – С.42-43.
304. Новые добавки для различных отраслей пищевой промышленности [Текст] // Пища, вкус и аромат. – 2001. – 2001. – №3. – С. 36-37.
305. Остроумов Л.А. Технологические свойства сухой гранулированной молочной сыворотки [Текст] / Л.А. Остроумов [и др.] // Сыроделие и маслоделие. – 2001. – №5. – С.26-27.
306. Пересічний М.І. Використання цукрозамінників у рецептурах солодких страв оздоровчого призначення [Текст] / М.І. Пересічний [та ін.] // Вісник ДонДУЕТ. – 2001. – №1. – С.0-54.
307. Полянский К.К. Добавка «Витол» в молочных продуктах [Текст] / Полянский К.К. [и др.] // Молочная промышленность. – 2001. – №5. – С.39-41.
308. Правильное питание, пищевые и биологически активные добавки [Текст] // Пищевая промышленность. – 2001. – №6. – С.84-85.
309. Самсонов М.А. Концепция сбалансированного питания и ее значение в изучении механизмов лечебного действия пищи [Текст] // Вопросы питания. – 2001. – №5. – С.3-9.
310. Сахарная свекла и пищевые добавки из нее [Текст] // Питание и общество. – 2001. – № 9. – С.21.
311. Силагадзе М.А. Пектин плодов фейхоа и киви [Текст] / М.А. Силагадзе [и др.] // Пищевая промышленность. – 2001. – №10. – С.68.

312. Современные проблемы лечебно-профилактического питания [Текст] // Продукты питания. – 2001. – № 4. – С.32-33.
313. Сорокина Е.Ю. Оценка эффективности биологически активной добавки к пище на основе цеолитов в эксперименте [Текст] /Е.Ю. Сорокина [и др.] // Вопросы питания. – 2001. – №4. – С.35-38.
314. Терещук Л. Витаминно-антиоксидантная композиция для новых видов комбинированных масел [Текст] // Пищевая технология. – 2001. – №5-6. – С.42-44.
315. Терещук Л.В. Облепиха в комбинированных молочных продуктах [Текст] // Молочная промышленность. – 2001. – №5. – С.48-49.
316. Тимошенко Н.В. Классификация пищевых добавок, предназначенных для целенаправленного изменения свойств поликомпонентных продуктов на мясной основе [Текст] / Н.В. Тимошенко, Н.Н. Липатов // Мясная индустрия – 2001. – №8. – С.31-33.
317. Туманова А.Е. Исследование свойств полифункциональных пищевых добавок [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2001. – №1. – С.42-43.
318. Тутьельян В.А. Влияние биологически активных добавок на антиоксидантный статус и обеспеченность витаминами у больных гипертонической и ишемической болезнью сердца [Текст] / В.А. Тутьельян [и др.] // Вопросы питания. – 2001. – №1. – С.12-14.
319. Усембаева Ж. Стевія в хлібі [Текст] / Ж. Усембаєва [та ін.] // Зерно і хліб. – 2001. – №. – С.35.
320. Цыб А.Ф. Обогащение молочных продуктов йодказеином [Текст] / А.Ф. Цыб [и др.] // Молочная промышленность. – 2001. – №12. – С.31-32.
321. Цыб А.Ф. Биологически активная пищевая добавка – обогатитель «Йодказеин» [Текст] / А.Ф. Цыб [и др.] // Пищевая пром-сть. – 2001. – №1. – С.46-47.
322. Шатнюк Л.Н. Витаминные смеси и каротиноиды для обогащения и окрашивания пищевых продуктов [Текст] / Л.Н. Шатнюк, Е.В. Климантова // Пищевые ингредиенты. – 2001. – № 2. – С.54-56.
323. Шатнюк Л.Н. Обогащение молочных продуктов микронутриентами [Текст] // Пищевая пром-сть. – 2001. – №9. – С.49-52.
324. Шубина С.Г. Функциональные добавки в напитках [Текст] / С.Г. Шубина, Ю.Г. Сколелова // Пищевая пром-сть. – 2000. – № 5. – С.26-27.
325. Шульгина Л.В. Лечебно-профилактический продукт на основе отварных вод из кукумарии [Текст] / Л.В. Шульгина [и др.] // Пищевая пром-сть. – 2001. – №12. – С.73-75.
326. Эйлинг Дж. Обогащение молока кальцием [Текст] // Молочная пром-ность. – 2001. – №7. – С.42-43.
327. Эффективность применения БАД в различных областях медицины [Текст] // Пища, вкус и аромат. – 2001. – № 1. – С.26-27.

2002

328. Артеменко И. «Витол»- подсолнечный лецитин [Текст] // Масложировая промышленность. – 2002. – № 1. – С. 30-32.
329. Братон Л. Новые типы пектина для лечебно-профилактического питания [Текст] // Пищевые ингредиенты сырье и добавки. – 2002. – №2. – С.74-76.
330. Влащик Л. Виноградный пектиновый экстракт для напитков [Текст] // Виноделие и виноградарство. – 2002. – №4 . – С.20-22.
331. Влияние растительной биологически активной добавки к пище на здоровье человека [Текст] // Вопросы питания. – 2002. – №.9. – С.25-28.
332. Капрельянц Л.В. Пребиотики и их роль в функциональном питании [Текст] // Молочная промышленность. – 2002. – №1. – С.44-46.

333. Кунков И. Производители «БИФИЛАЙФ» - лидеры молочного производства [Текст] // Молочная промышленность. – 2002. – № 2. – С. 32-34.
334. Лактулоза и функциональное питание [Текст] // Молочная промышленность. – 2002. – №5. – С.41-42.
335. Лактулоза и функциональное питание. Клинические исследования продуктов, обогащенных лактулозой. Лактулоза и детское питание [Текст] // Молочная промышленность. – 2002. – №7. – С.23-24.
336. Литвинова Е. Использование лечебно-профилактической эмульсии с антимуtagenными добавками в паштетах [Текст] / Е. Литвинова [и др.] // Мясная индустрия. – 2002. – №12. – С.22-26.
337. Литвинова Е. Профилактические продукты с антимуtagenными добавками [Текст] // Пищевая промышленность. – 2002. – № 2. – С.78-80.
338. Литвинова Е. Способы стабилизации эмульсий лечебно-профилактического назначения [Текст] / Е. Литвинова [и др.] // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2002. – №1. – С.22-24.
339. Новый фитопродукт на молочной основе – коктейль кефирный «долюцар» [Текст] // Молочная промышленность. – 2002. – №8. – С.38-39.
340. Остроумов Л. Влияние облепиховой биодобавки на свойства сливочного масла [Текст] / Л. Остроумов [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – №3. – С.54-57.
341. Производители «БИФИЛАЙФ» - лидеры молочного производства. Верхнепышменский молочный завод [Текст] // Молочная промышленность. – 2002. – №1. – С.24-25.
342. Радоман В. Лечебно-профилактические свойства молочных продуктов, обогащенных лактулозой [Текст] / В. Радоман, В. Максимов // Молочная промышленность. – 2002. – № 2. – С.39-43.
343. Румянцева Г. Экстракция пектина из тыквенного жома с помощью отечественных ферментных препаратов [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2002. – №6. – С.33-35.
344. Сабурова К. Кисломолочные напитки, обогащенные БАВ [Текст] / К. Сабурова [и др.] // Молочная промышленность. – 2002. – №6. – С.44-45.
345. Сухий пектин [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2002. – №12. – С.13-14.

2003

346. Биологическая добавка из жома [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. – №11. – С. 81-82.
347. Буряк Д.И. Влияние биологически активных добавок растительного происхождения на потребительские свойства и пищевую ценность кулинарных жиров [Текст] // Пищевая технология. – 2004. – №1. – С.74-76.
348. Вертелецкая В.В. Влияние фосфолипидной БАД ВИТОЛ на потребительские свойства твердых сыров [Текст] / В.В. Вертелецкая [и др.] // Пищевая технология. – 2004. – №1. – С.87-88.
349. Вершинина А.Г. Возможность использования новых растительных добавок из дикоросов уссурийской тайги как антиоксидантов для эмульсионной пищевой продукции длительного хранения [Текст] / А.Г. Вершинина [и др.] // Пищевая технология. – 2004. – №1. – С.62-64.
350. Витаминизированный белковый продукт для детского питания [Текст] // Молочная пром-сть. – 2003. – № 10. – С.40-41.
351. Влащик Л.Г. Получение пектинового экстракта из свежих виноградных выжимок автогидролизом [Текст] // Виноделие и виноградарство. – 2004. - №1. – С.34.

352. Восканян О.С. Эмульсионные продукты функционального назначения [Текст] // Пищевая промышленность. – 2004. – №9. – С.114-115.
353. Гатько Н.Н. Использование растительных добавок в приговлении плавленых сыров [Текст] / Н.Н. Гатько, А. Шейренова, Н. Насырова // Пищевая технология. – 2004. – №4. – С.35-37.
354. Гореликова А. Модель коррекции дефицита микронутриентов [Текст] / А. Гореликова, М.С. Куракин [и др.] // Пиво и напитки. – 2004. – № 1. – С.10-13.
355. Евдокимов И.А. Использование хитозана в кисломолочных напитках [Текст] / И.А. Евдокимов, С.В. Василисин, Л.Р. Алиева, Е.А. Перлик // Молочная промышленность. – 2004. – №7. – С.42.
356. Жабанос Н.К. Кисломолочный продукт «БИФИДОБАКТ». Кисломолочный напиток с пребиотиком «ЛАЭЛЬ» [Текст] / Н.К. Жабанос, Л.В. Сафроненко, О.В. Ласковнева // Молочная промышленность. – 2004. – №4. – С.32-33.
357. Зобкова З.С. Влияние диетотерапии с применением кисломолочного продукта, обогащенного амарантом, на систему антиоксидантной защиты у больных с сердечно-сосудистой патологией [Текст] // Вопросы питания. – 2004. – №5. – С.21-23.
358. Интенсификация ферментного гидролиза крахмала биологически активными добавками [Текст] // Пищевая технология. – 2003. – № 3. – С.34-35.

2004

359. Ионова И.И. Концентраты биологически активных белков из вторичного сырья [Текст] / И.И. Ионова // Переработка молока. – 2004. – № 11. – С.12-13.
360. Исаев В.А. Применение биологически активной добавки, содержащей полиненасыщенные жирные кислоты семейства омега -3, у больных сахарным диабетом 2 типа [Текст] / В.А. Исаев, В.М. Панченко // Вопросы питания. – 2004. – №1. – С.16-18.
361. Коваленко Н.К. Технология пастеризованного молока збагаченого різними штамами пробіотичних культур виду *L. raiapiagim* [Текст] / Н.К. Коваленко, Т.М. Ляковский, О.В. Кравцова, Т.А. Скорченко // Молочна промисловість. – 2004. – №4. – С.34-37.
362. Колмакова Н. Необычное в привычном: пектин как полезная пищевая добавка [Текст] // Пищевая промышленность. – 2004. – №8. – С.77-78.
363. Корнева Е.П. Комплексная оценка потребительских свойств фосфолипидных БАД серии ВИТОЛ [Текст] / Е.П. Корнева [и др.] // Пищевая технология. – 2004. – №1. С.82-87 ; № 4. – С.22-24.
364. Лесовская М.И. Антиоксидантные свойства некоторых пищевых добавок фирмы «Гербалайф» [Текст] / М.И. Лесовская [и др.] // Пищевая технология. – 2004. – №1. – С.60-62.
365. Логвинчук Т.М. Использование цикория для производства лечебно-профилактических продуктов и БАД [Текст] / Т.М. Логвинчук, В.Ф. Обровольский // Пищевые ингредиенты. – 2004. – №1. – С.30.
366. Маюрникова Л.А. Создание молочных десертов профилактического назначения [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2004. – №1. – С.60-62.
367. Маянская Н.Н. Применение цеолитсодержащей биологически активной добавки к пище у пациентов с ожоговой травмой [Текст] / Н.Н. Маянская, Е.М. Блажитко // Вопросы питания. – 2004. – №1. – С.24-27.
368. Новицкий О.А. Биохимические аспекты регулирования потребительских свойств растительных масел с использованием масла зародышей пшеницы [Текст] // Масложировая промышленность. – 2004. – №4. – С.29-30.
369. Пастообразный кисломолочный продукт с пробиотическими свойствами [Текст] // Переработка молока. – 2004. – №4. – С.12-13.

370. Пектиновмісні порошки [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2004. – №1. – С.22-23.
371. Пилат Т.Л. Производственные группы. БАД [Текст] // Пищевая промышленность. – 2004. – № 6. – С.100-101.
372. Поликомпонентные мясные консервы для лечебно-профилактического питания населения [Текст] //Мясная индустрия. – 2003. – №2. – С.11-14.
373. Получение пектина из морской водоросли [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2004. – №10. – С.29-31.
374. Полянский К.К. Совершенствование технологии получения концентрата стевии [Текст] //Пищевая промышленность. – 2004. – № 9. – С.87.
375. Продукты лечебного и профилактического назначения: основные направления научного обеспечения [Текст] // Молочная промышленность. – 2003. – №12. – С.71-72.
376. Производители «БИФИЛАЙН» - лидеры молочной промышленности. Фирма «Калория» [Текст] // Молочная промышленность. – 2003. – №2. – С.43-45.
377. Производители «БИФИЛАЙФ» - лидеры молочного производства [Текст] // Молочная промышленность. – 2003. – №1. – С.45-46.
378. Производители «БИФИЛАЙФ» - лидеры молочной промышленности [Текст] // Молочная промышленность. – 2003. – №10. – С. 28-29 ; №5. – С. 36-37.
379. Рахманов Р.С. Использование биологически активных добавок к пище-напитков и таблетированных пищевых продуктов из растительного сырья при санаторно-курортной реабилитации больных с хронической патологией [Текст] / Р.С. Рахманов, Л.М. Зайцев, А.А.Дюдяков // Вопросы питания. – 2004. – № 4. – С.15-17.
380. Розанцев Є.Г. Некоторые новые биологически активные продукты переработки молока [Текст] / Э.Г. Розанцев, Е.И. Симбирева, М. Баяржагал //Хранение и переработка сельхозсырья. – 2004. – №8. – С.43-46.
381. Румянцева Е. Пищевые добавки [Текст] // Питание и общество. – 2004. – №10. – С.29.
382. Савченко О.В. Использование биологически активной добавки к пище, приготовленной на основе аналгината кальция, в коррекции нарушений печени при вирусных гепатитах [Текст] // Вопросы питания. – 2004. – №5. – С.24-26.
383. Самойлова В.А. Продукты лечебно-профилактического назначения, БАД и лекарственные препараты на основе компонентов молока [Текст] // Молочная промышленность. – 2004. – № 2. – С.41-42.
384. Сидор В. Що ви знаєте про лецитин? [Текст] / В. Сидор, В. Полодюк, В. Доценко // Зерно і хліб. – 2004. – №3. – С.32-33.
385. Сладость подаренная природой, экстракт стевии в лечебно-профилактическом питании [Текст] // Молочна промисловість. – 2003. – №2. – С.22-23.
386. СО2 – экстракты лекарственных растений [Текст] // Пищевая промышленность. 2003. – № 6. – С.86.
387. Стевиозид – натуральний підсладитель [Текст] / Г.О. Магомедов, Т.Н. Мирошникова, О.Я. Олейникова, Т.С. Соман, Л.И. Коротних, Л.Е. Старчевая // Кондитерское производство. – 2004. – №1. – С.14-15.
388. Суханов Б.П. Биологически активные добавки к пище [Текст] / Б.П.Суханов, М.Г.Керимова // Вопросы питания . – 2004. – №3. – С.31-34.
389. Сывороточные напитки с хитозаном [Текст] // Переработка молока. – 2003. – №12. – С.2.
390. Толкунова Н.Н. Жирное шелфейное масло-новая консервирующая добавка [Текст] // Пищевые ингредиенты. – 2004. – №1. – С.46.
391. Топинамбур – добавка для мороженого [Текст] // Молочная промышленность. – 2003. – С.54.

392. Тутельян В.А. Биологически активные добавки к пище и лекарственные средства растительного происхождения. Оценка безопасности и стандартизации [Текст] / В.А. Тутельян // Вопросы питания. – 2004. – № 5. – С.32-37.

393. Федянина Л.Н. Творог «Тонизирующий» с мягким иммуностимулирующим действием [Текст] / Л.Н. Федянина // Молочная промышленность. – 2004. – №11. – С.42-43.

394. Чертокоева З. Возможность оценки активных добавок к пище экспресс-методами [Текст] / З. Чертокоева, В. Карагодин // Пищевая технология. – 2004. – №1. – С.94.

395. Шарафетдинов Х.Х. Влияние БАД, содержащей цинк, на клинико-метаболические показатели у больных сахарным диабетом 2 типа [Текст] / Х.Х. Шарафетдинов, В.А. Мещерякова, О.А. Плотникова [и др.] // Вопросы питания. – 2004. – №4. – С.17-20.

396. Шарафетдинов Х.Х. Влияние биологически активной добавки к пище, содержащей хром, на клинико-метаболические показатели у больных сахарным диабетом 2 типа [Текст] // Вопросы питания. – 2004. – №5. – С.17-20.

397. Щетинин М.П. Сырковая масса с наполнителем из сухих плодов облепихи [Текст] // Молочная промышленность. – 2004. – №10. – С.45-46.

398. Щетинин Н.П. Творог с наполнителем из проросшей пшеницы [Текст] // Молочная промышленность. – 2004. – №2. – С.45-47.

2005

399. Громова В.А. Обогащение консервов из лососевых рыб [Текст] / В.А. Громова, О.Н. Кутина // Рыбная промышленность. – 2007. – №1. – С.16-17.

400. Дмух Ю. Использование натуральных молочных добавок в производстве мясopодуKтоB [Текст] // Food & Drinks. Продукты и напитки. – 2005. – №10. – С.100-102.

401. Коновалов К.Л. Микроклетчатка – функциональный пищевой ингредиент / К.Л. Коновалов // Пищевые ингредиенты сырье и добавки. – 2005. – №1. – С.18-20.

402. Лукьяненко М.В. Использование свекловичных волокон в продуктах питания функционального назначения [Текст] // Пищевая технология. – 2005. – №4. – С.66.

403. Некрасова Т.Э. Новые высокотехнологические формы Q10 для обогащения продуктов питания и производства БАД [Текст] // Пищевая промышленность. – 2005. – №9. – С.100.

404. Никонович С.Н. Традиционные масложировые продукты и фосфолипидные БАД нового поколения [Текст] // Пищевая технология. – 2005. – №5-6. – С.59-60.

405. Суханов Б.П. Состояние и перспективы развития законодательной базы оборота биологически активных добавок к пище в некоторых странах мира [Текст] // Вопросы питания. – 2005. – №6. – С.37-39.

406. Тырсин Ю.А. Создание эмульсионных продуктов функционального и лечебно-профилактического назначения [Текст] // Пищевая промышленность. – 2005. – №9. – С.108-109.

407. Федянина Л.Н. Иммуномоделирующее действие мясных консервов с БАД [Текст] / Л.Н. Федянина, А.К. Гажа, Д.М. Эпштейн, Г.А. Боровская // Мясная индустрия. – 2005. – № 1. – С.16-18.

408. Штепа С. Екстрагування біологічно активних речовин з шроту рослинної сировини [Текст] / С.Штепа // Харчова і переробна промисловість. – 2005. – № 8-9. – С.19-20.

2006

409. Абрафиков А.Р. Функциональная добавка "Бетафин" [Текст] // Все о мясе. – 2006. – №4. – С.28-29.
410. Андрущенко О. Бадание [Текст] // Бизнес-комплект. – 2006. – №13. – С.91-92.
411. Арсеньева Л.Ю. Фракційний склад полісахаридного комплексу концентратів харчових волокон рослинного походження [Текст] // Хранение и переработка зерна. – 2006. – №6. – С.35-37.
412. Баль-Прилипко Л.В. Пищевые добавки-залог качества? [Текст] // Мир продуктов. – 2006. – №2. – С.74-77.
413. Белая Н. О пользе пищевых добавок [Текст] // Мясной бизнес. – 2006. – №5. – С.26.
414. Берегова И.В. Пектины и каррагинаны в молочных продуктах нового поколения [Текст] // Молочная промышленность. – 2006. – №1. – С.44-46.
415. Берегова І. Пектини й карагінани як важливі й корисні добавки до молочних продуктів нового покоління [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – №1. – С.26-27.
416. Беркетова Л.В. Исследование качественного и количественного состава пищевых волокон в сухих завтраках и биологически активных добавках к пище, содержащих пищевые отруби [Текст] // Вопросы питания. – 2006. – №2. – С.30-32.
417. Битуева Э.Б. Безопасность биологически активной добавки к пище "Йод-эластин" [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №1. – С.125.
418. Бутина Е.А. Применение фосфолипидных БАД серии "Витол" в комплексной диетотерапии [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.12-15.
419. Бутина Е.А. Теоретические аспекты применения фосфолипидных БАД при стабилизации пищевых дисперсных систем [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.28-31.
420. Вебер Г. Современные добавки [Текст] // Мясное дело. – 2006. – №7. – С.18-20.
421. Вековцев А.А. Биокотейль-новая формула БАД "Метаболайн-1" в программе контроля массы тела [Текст] // Пиво и напитки. – 2006. – №3. – С.46.
422. Використання екстрактів коренів ехінацеї пурпурної та солодки голої у виробництві молочних продуктів імунотулюючої дії [Текст] // Молочное дело. – 2006. – №9. – С.28-30.
423. Воробьёв В.В. Перспективы использования промысловых медуз для производства пищевой продукции и биоактивных субстанций [Текст] // Рыбное хозяйство. – 2006. – №6. – С.110-111.
424. Ганина В.И. Перспективы использования дикорастущего растительного сырья в производстве функциональной пищевой добавки [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №10. – С.31-32.
425. Гнетько Л.В. Ферментные препараты группы Фруктоцим [Текст] / Л.В. Гнетько, Т.А. Белявцева, Н.М. Агеева // Виноделие и виноградарство. – 2010. – №3. – С.7-9.
426. Говорова Е. Оценка качества многофункциональных комплексных добавок [Текст] // Мясной бизнес. – 2006. – №6. – С.36-38.
427. Гордынец С.А. Витаминизация мясных продуктов фолиевой кислотой [Текст] // Мясные технологии. – 2006. – №6. – С.27-29.
428. Горлов И.Ф. Использование метионина как пищевой добавки [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2006. – №1. – С.24-25.
429. Гунар Е. Растительная клетчатка "ВИТАЦЕЛЬ" для продуктов здорового питания [Текст] // Хлебопродукты. – 2006. – №9. – С.46-47.
430. Добавки "Могунции" для полуфабрикатов из мяса птицы [Текст] // Мясной бизнес. – 2006. – №11. – С.42.

431. Егорова Е.А. Изучение иммуномодулирующих свойств селенсодержащего фикоцианина [Текст] // Вопросы питания. – 2006. – №2. – С.19-21.
432. Жебелева И.А. Влияние БАД кальмарин на качество мясных рубленых полуфабрикатов [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.31-32.
433. Зобкова З.С. Нетрадиционные источники пищевого сырья для получения функциональных добавок в молочные продукты (соевый белок) [Текст] // Молочное дело. – 2006. – №6. – С.58-59.
434. Иванова Г.В. БАД в технологии мучных кондитерских изделий функционального назначения [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.53-55.
435. Иванова Г.В. Использование БАД в производстве пищевых продуктов функционального назначения [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.52-53.
436. Ильинова С.А. Исследование потребительских свойств фракционированных фосфолипидных продуктов [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №5. – С.27-28.
437. Кадникова И.А. Пищевые эмульсии, стабилизированные полисахаридами морских водорослей [Текст] // Масложировая промышленность. – 2006. – №3. – С.40-41.
438. Казакова Н.В. Комплексная пищевая добавка "Фаберсвит айскрим" для фруктового мороженого [Текст] // Пищевая промышленность. – 2006. – №7. – С.61.
439. Капрельянц Л.В. Ферменты в пищевых технологиях : вчера, сегодня, завтра [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2006. – №2. – С.48-51
440. Кирюхина М.Н. Применение растительных белковых добавок при производстве мясных изделий [Текст] // Мясные технологии. – 2006. – №6. – С.21-23.
441. Климова Е.В. Биоактивация витаминного комплекса семян гречихи и сои на ранних фазах проростания и динамика миграции водорастворимых витаминов при эскракции [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №8. – С.51-53.
442. Ковалевский А.А. Применение растительных БАД в производстве сахарного печенья [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.48-50.
443. Козлова Н.А. Применение ферментного препарата Пектомацерин Г10х с различным полиэнзимным комплексом для ферментализации плодового сырья [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №6. – С.48-49.
444. Корнена Е.П. Рецептуры твёрдых сыров, обогащённых растительными БАД [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.47-48.
445. Корнева Е.П. Совершенствование технологии получения фосфолипидных БАД на основе методов математического моделирования [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.81-85.
446. Красильников В.Н. Гармонизация проекта ГОСТа "Лецитин пищевой" с международными стандартами [Текст] / В.Н. Красильников, Ю.А. Тимошенко // Масложировая промышленность. – 2006. – №2. – С.26-28.
447. Красина И.Б. Обогащение мучных кондитерских изделий фитодобавками [Текст] // Пищевая технология. - 2006. - №2-3. – С.61-62.
448. Кузнецова Л.С. Новое поколение комплексных добавок для антимикробной защиты мясной продукции [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2006. – №2. – С.32-33.
449. Кулёв Д.Х. Стандартизация пищевых добавок-необходимое звено в повышении безопасности и качества пищевой продукции [Текст] // Молочная промышленность. – 2006. – №11. – С.10-11.
450. Кулев Д.Х. Терминология в сфере обращения пищевых добавок и ароматизаторов [Текст] // Переработка молока. – 2006. – №11. – С.22-24.
451. Матвеева И.В. Пищевые добавки и сенсорная оценка качества кексов [Текст] // Кондитерское производство. – 2006. – №4. – С.22-24.
452. Морозова В.В. Пищевые добавки для молочной промышленности [Текст] // Переработка молока. - 2006. - №11. – С.28-29.

453. Нечаев А.П. Пищевые добавки в создании продуктов питания XXI века [Текст] // Мясные технологии. – 2006. – №6. – С.4-6.
454. Пахомов А.Н. Экспериментальное обоснование создания функциональных пищевых продуктов и БАД на основе растительного сырья [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.15-18.
455. Плисов Н.В. Применение "Полисомина-Ф" гарантирует высокое качество мясных изделий [Текст] // Мясная индустрия. – 2006. – №5. – С.56-57.
456. Пономарёв А.Н. Новые лечебно-профилактические продукты на основе стевии [Текст] // Пищевая промышленность. – 2006. – №11. – С.24-25.
457. Пристипа О.А. Применение ферментированного белкового обогатителя при производстве продуктов [Текст] // Пищевая промышленность. – 2006. – №11. – С.12.
458. Прянишников В. Натуральные функциональные добавки компании "Могунция" [Текст] // Хлебопродукты. – 2006. – №10. – С.32-33.
459. Прянишников В.В. Добавки фирмы "Могунция" для производства варёных колбасных изделий по ГОСТ Р 52196 [Текст] // Все о мясе. – 2006. – №2. – С.28.
460. Прянишников В.В. Пищевые волокна ВИТАЦЕЛЬ в мясной промышленности [Текст] // Мясная индустрия. – 2006. – №9. – С.43-45.
461. Рогов И.А. Нанотехнология биопрепарата "Милканг" на основе глубокой переработки молочного сырья [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырьё и добавки. – 2006. – №2. – С.78-80.
462. Сарафанова Л.А. Пищевые добавки и срок годности пищевых продуктов [Текст] // Переработка молока : технологии, оборудование, продукция. – 2006. – №2. – С.36-37.
463. Сарафанова Л.А. На вопросы читателей отвечает ведущий рубрики, автор энциклопедии "Пищевые добавки" [Текст] // Кондитерское производство. – 2006. – №5. – С.34-35.
464. Семёнова А.А. О методах исследования качества каррагинанов [Текст] // Мясная индустрия. – 2006. – №10. – С.32-34.
465. Сергеева О.А. Пищевой обогатитель функционального назначения на основе экструдированных полуфабрикатов [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №10. – С.56-59.
466. Сорокина В.В. Рекомендации по использованию фосфолипидных фракционированных продуктов в составе композиционных добавок [Текст] // Пищевая технология. – 2006. – №2-3. – С.18-19.
467. Спиричев В.Б. Биологически активные добавки как дополнительный источник витаминов в питании здорового и больного человека [Текст] // Вопросы питания. – 2006. – №3. – С.50-58.
468. Сучков В.В. Новые комплексные пищевые добавки "Ласка-стач" в технологиях инъектированных мясных продуктов [Текст] // Мясной бизнес. – 2006. – №8. – С.34-25.
469. Тимошенко Ю.А. ЛецитинПРО-новый бренд растительных лецитинов [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырьё и добавки. – 2006. – №2. – С.62-63.
470. Чижикова О.Г. Звездчатка-нетрадиционное йодсодержащее сырьё для пищевых продуктов [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №5. – С.46-47.
471. Шарова Н.Ю. Комплексная пищевая добавка "Глюкоамилогрин" [Текст] // Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки. – 2006. – №1. – С.47-48.
472. Шахнович Л.Л. Мальтодекстрины-многофункциональный ингредиент для производства пищевых продуктов [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырьё и добавки. – 2006. – №1. – С.42-43.
473. Штанько О. Біологічно активні добавки з бурякового жому [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2006. – №1. – С.18-19.

474. Эмульгаторы на основе корня мыльнянки [Текст] / Т.П. Юдина, К.И. Сафонова, Е.И. Черевач, Е.И. Цыбулько [Текст] // Масложировая промышленность. – 2006. – №4. – С.20-21.

475. Юдина Т.П. Формирование структуры эмульсионных продуктов при использовании растительных экстрактов и гидроколлоидов [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №4. – С.34-36.

476. Юдина Т.П. Исследование реологических свойств экстрактов сапонинсодержащих растений, используемый для формирования структуры пищевых эмульсий [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – №4. – С.62-65.

477. Янчева М.Я. Особенности разработки добавок для производства мясопродуктов [Текст] // Мясной бизнес. – 2006. – №11. – С.44-45.

2007

478. Алёхина Л.В. Новые вкусоароматические добавки компании "АРОМАРОС-М" для снэковой и пищевых концентратной промышленности [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2007. – №1. – С.15.

479. Антипова Л.В. Функционально-технологические свойства мяса раков в процессе автолиза мышечной ткани [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – №4. – С.38-39.

480. Базарнова Ю.Г. Исследование содержания некоторых биологически активных веществ, обладающих антиоксидантной активностью, в дикорастущих плодах и травах [Текст] // Вопросы питания. – 2007. – №1. – С.22-26.

481. Битуева Э.Б. Оценка эффективности использования йодсодержащих биологически активных добавок к пище в эксперименте [Текст] // Вопросы питания. – 2007. – №2. – С.57-59.

482. Бойцова Т.М. Гидробионты как сырьё для создания продуктов пробиотической направленности [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – №4. – С.52-54.

483. Гута А.А. Натуральный продукт ВИТАЦЕЛЬ [Текст] // Мясной бизнес. – 2007. – №4. – С.28.

484. Джабоева А.С. Влияние растительных добавок на качество бисквитных полуфабрикатов [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – №5-6. – С.46-47.

485. Дмитриев М.А. Пищевые добавки, проверенные временем [Текст] // Мясная индустрия. – 2007. – №2. – С.40-43.

486. Драчёва Л.В. Исследование антиоксидантной активности биокомпозиций на основе пробиотиков [Текст] // Пищевая промышленность. – 2007. – №3. – С.14-15.

487. Драчёва Л.В. Хитозан и молочные продукты [Текст] // Переработка молока. – 2007. – №6. – С.26-27.

488. Евелева В.В. Полифункциональная пищевая добавка "Дилактин-S" [Текст] // Пищевая промышленность. – 2007. – №5. – С.18-20.

489. Евелева В.В. Получение и применение пищевых добавок на основе молочной кислоты и её производных [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2007. – №1. – С.58-60.

490. Зобкова З.С. Пищевые добавки и функциональные ингредиенты [Текст] // Молочная промышленность. – 2007. – №10. – С.6-10.

491. Иванкин А.Н. Функциональные белковые добавки для мясных продуктов [Текст] // Мясная индустрия. – 2007. – №2. – С.47-49.

492. Йодказеин – эффективное средство для профилактики заболеваний, обусловленных йодным дефицитом [Текст] // Молочная промышленность. – 2007. – № 3-4. – С.152-155.

493. Калініна Г.П. Натуральный продукт-запорука здоров'я [Текст] // Молоко переробка. – 2007. – №9. – С.20-21.
494. Касаткин В.С. Влияние препаратов спирулины на качественные показатели мяса бройлеров [Текст] // Мясная индустрия. – 2007. – №2. – С.57-59.
495. Кащенко Р.К. Отечественные добавки. Оптимальные решения [Текст] // Мясные технологии. – 2007. – №6. – С.8-9.
496. Кисиль Н.Н. Исследования биологически активных добавок к пище [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2007. – №1. – С.52-53.
497. Ковалёва Л.Н. Новые национальные стандарты на пищевые добавки [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2007. – №1. – С.18.
498. Кошечкина А.С. Оценка биологической ценности и подлинности прополиса как сырья, используемого в пищевых продуктах и биологически активных добавок к пище [Текст] // Вопросы питания. – 2007. – №2. – С.53-56.
499. Кричман Е.С. Роль пищевых добавок в увеличении сроков годности масложировых продуктов [Текст] // Масложировая промышленность. – 2007. – №3. – С.42-43.
500. Кузнецова Л.С. Добавка для стабилизации качества мясных продуктов [Текст] // Мясные технологии. – 2007. – №6. – С.50-53.
501. Кулёв Д.Х. Классификаторы продукции и кодирование пищевых ингредиентов и добавок [Текст] // Молочная промышленность. – 2007. – №10. – С.15-17.
502. Купченко Т.Н. Потребительские свойства БАД на основе растительного сырья [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – №5-6. – С.108.
503. Макашинович З.И. Влияние биологически активной добавки "Коэнзим Q10" на обменные процессы в миокарде крыс, содержащихся при различных температурных условиях [Текст] // Вопросы питания. – 2007. – №3. – С.19-23.
504. Нечаев А.П. Синергизм пищевых добавок [Текст] // Мясные технологии. – 2007. – №5. – С.50-53.
505. Нечаев А.П. Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства [Текст] // Переработка молока. – 2007. – №3. – С.52-55.
506. Новосёлов Я. Б. Мониторинг рынка БАД к пище и специализированных продуктов питания [Текст] // Пищевая промышленность. – 2007. – №5. – С.76-77.
507. Постников С.И. Молочный белково-углеводный препарат "Лактобел" - для мясных продуктов функционального питания [Текст] // Мясная индустрия. – 2007. – №5. – С.40-43.
508. Самкаева Л.Т. Биологически активная добавка "Модифилан" и помадные конфеты [Текст] // Кондитерское производство. – 2007. – №3. – С.22-23.
509. Сафронова Т.М. Исследование изменений лечебных свойств хитозана, включённого в пищевые системы // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – №4. – С.18-19.
510. Современные пищевые добавки [Текст] // Мясные технологии. - 2007. - №10. – С.30.
511. Табакаева О.В. Функциональные эмульсионные продукты нового поколения [Текст] // Масложировая промышленность. – 2007. – №3. – С.17-18.
512. Тарасич А.С. Комплекс пищевых добавок для вкусных деликатесов [Текст] // Мясная индустрия. – 2007. – №6. – С.23-25.
513. Татаринская Е.Д. Функциональные смеси "ПРОМИКС" - инновационные разработки АПС "АЛЕВ" [Текст] // Кондитерское производство. – 2007. – №2. – С.22-23.
514. Тихонов С.Л. Применение биологически активной добавки люцэвиты гарантирует безопасность мясного сырья [Текст] // Все о мясе. – 2007. – №2. – С.26.

515. Циганова Т. Продукты бджільництва, додані до рецептур кондитерських виробів, збагачують їх біологічно активними речовинами, підвищують імунітет організму [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – №6. – С.14-15.

516. Чернобровина А.Г. Применение пищевкусовой добавки из красной смородины в кондитерской промышленности [Текст] // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. – №5. – С.73-74.

517. Чулкова Н.А. Новые виды добавок на основе животных белков [Текст] // Мясные технологии. – 2007. – №9. – С.60-61.

518. Шарова Н.Ю. Влияние состава питательной среды на биосинтез ингибиторов α-гликозидаз штаммами актиномицетов [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2007. – №1. – С.61-63.

519. Штанько О. Біодобавки з м'яса [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2007. – №1. – С.19-20.

520. Шульгин Ю.П. Использование кисломолочных продуктов с добавками ламинарии для снижения йоддефицита у хирургических больных [Текст] // Вопросы питания. – 2007. – №1. – С.67-69.

521. Юдина Т.П. Определение токсичности растительного эмульгатора-водного экстракта из корней мыльнянки лекарственной [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2007. – №5-6. – С.28-29.

522. Яшин А.Я. Определение содержания природных антиоксидантов в пищевых продуктах и Бадах. [Текст] // Пищевая промышленность. – 2007. – №5. – С.28-30.

2008

523. Андреенков В.А. Комплексные пищевые добавки "Бест" с консервирующим и антиоксидантным эффектом [Текст] / В.А. Андреенков, Л.В. Алёхина, Л.Ф. Митасева // Мясная индустрия. – 2008. – №6. – С.27-29.

524. Андреенков В.А. Принципиально новые добавки для вареных колбасных изделий [Текст] / В.А. Андреенков, Л.В. Алехина, Л.Ф. Митасева // Мясная индустрия. – 2008. – №9. – С.47-50.

525. Базарнова Ю.Г. Разработка рецептур белковых добавок, замещающих мясо [Текст] / Ю.Г. Базарнова, Н.С. Зиненко // Мясная индустрия. – 2008. – №9. – С.58-61.

526. Берегова И.В. Пектины и каррагинаны в молочных продуктах нового поколения // Молочное дело. – 2008. – №6. – С.14-15.

527. Бобренева И.В. Белковые добавки при обогащении продуктов быстрого приготовления для спасателей МЧС [Текст] / И.В. Бобренева, Э.С. Токаев // Мясная индустрия. – 2008. – №6. – С.23-25.

528. Бобренева И.В. Обогащение мясных продуктов для спасателей МЧС новыми видами функциональных добавок [Текст] / И.В. Бобренева, Э.С. Токарев, И.С. Краснова // Мясная индустрия. – 2008. – №1. – С.56-58.

529. Воробьев В.В. Перспективы создания лекарственных средств из морских гидробионтов [Текст] // Рыбное хозяйство. – 2008. – №1. – С.99-102.

530. Воробьев В.В. Функциональные свойства продуктов питания из сцифоидных медуз [Текст] // Рыбное хозяйство. – 2008. – №3. – С.101-103.

531. Горчаков В. Харчування, що гармонізує - міф чи реальність [Текст] / В. Горчаков, Л. Горчакова // Науковий світ. – 2008. – №9. – С.12-13.

532. Гусак-Шкловська Я. Біодобавки: користь чи шкода? [Текст] // Харчова і переробна промисловість. – 2008. – №1. – С.10-11.

533. Егорова Е.Ю. Дикорастущее сырьё для БАД к пище [Текст] // Пищевая промышленность. – 2008. – №4. – С.50-53.

534. Житникова В.С. Эмульсионные продукты функционального назначения на плодовоовощной основе [Текст] // Пищевая промышленность. – 2008. – №2. – С.46.
535. Ильинова С.А. Применение биологически активных добавок в молочной промышленности [Текст] / С.А. Ильинова, Т.Б. Брикота // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – №5-6. – С.17-20.
536. Использование плодов и продуктов переработки пальмы в пищевой промышленности [Текст] // Пищевая промышленность. – 2008. – №2. – С.64.
537. Калманович С.А. Применение БАД из вторичного растительного сырья в производстве хлебобулочных изделий функционального назначения [Текст] / С.А. Калманович, Н.Г. Тельнов // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – №5-6. – С.113-114.
538. Кисиль Н.Н. Аминокислоты-эффективные пищевые добавки [Текст] / Н.Н. Кисиль, Э.М. Тер-Саркисян // Пищевая промышленность. – 2008. – №2. – С.47.
539. Кулев Д.В. Пищевые добавки, классификация, терминология [Текст] // Продукты и ингредиенты. – 2008. – №7. – С.108-109.
540. Кухаренко А.А. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами [Текст] // Пищевая промышленность. – 2008. – №5. – С.62-64.
541. Куценко С. КАРРАГИНАНИ от фирмы "Могунция-Украина" [Текст] // Мясной бизнес. – 2008. – №1. – С.40.
542. Медкадзе Р.Г. Новая функциональная биоактивная добавка [Текст] // Пиво и напитки. – 2008. – №5. – С.54-55.
543. Музика Л. Клітковина "Тефайбр" - продукт нового покоління [Текст] // Мясной бизнес. – 2008. – №2. – С.36.
544. Новосёлов Я. Как сберечь самое ценное? [Текст] // Питание и общество. – 2008. – №2. – С.18-19.
545. Оболкина В.И. Вкусоароматические добавки и красители применяемые для повышения органолептических свойств кондитерских изделий [Текст] // Продукты и ингредиенты. – 2008. – №8. – С.26-29.
546. Панченко Ю.В. Пищевые добавки [Текст] / Ю.В. Панченко, В.П. Васильев, С.А. Воронов // Продукты и ингредиенты. – 2008. – №8. – С.124-125.
547. Пасичный В.Н. Использование специй и вкусовых добавок в производстве мясных и мясорастительных консервов [Текст] // Мясное дело. – 2008. – №5. – С.16-18.
548. Пасичный В.Н. Рациональность использования комбинированных пищевых добавок [Текст] // Мясное дело. – 2008. – №6. – С.8-10.
549. Перковец М.В. Новые ингредиенты для функциональных хлебобулочных и макаронных изделий-натуральные пребиотики [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2008. – №1. – С.38-40.
550. Полуэктова И. Пищевые добавки [Текст] / И. Полуэктова, В. Быстрицкая // Питание и общество. – 2008. – №9. – С.12-13.
551. Постников С.И. Молочный концентрат "Лактобел ЭД" в мясных продуктах для функционального питания [Текст] // Мясная индустрия. – 2008. – №10. – С.42-45.
552. Продукты питания с про- и пребиотическими свойствами [Текст] // Пищевая промышленность. – 2008. – №2. – С.38-39.
553. Розиев Р.А. Молочные продукты, обогащённые биофлавоноидами и йодом [Текст] // Переработка молока. – 2008. – №9. – С.26-27.
554. Самылина В.А. Функционально - технологические свойства соевого обогатителя [Текст] // Мясная индустрия. – 2008. – №6. – С.64-66.
555. Соловьёва Е.Е. Стабилизирующие системы "Гелеон" [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2008. – №1. – С.41.
556. Споживачам допомагають розібратися з харчовими добавками [Текст] // Євробюлетень. – 2008. – №12. – С.9.

557. Сучков В.В. Применение комплексных пищевых добавок "Компании МИЛОРД" для приготовления имитационного шпика [Текст] / В.В. Сучков, И.А. Попело // Мясной бизнес. – 2008. – №1. – С.42-43.

558. Сучков В.В. Применение эмульгатора-стабилизатора "Лемикс 30" для приготовления жировых эмульсий [Текст] / В.В. Сучков, И.А. Попело // Мясной бизнес. – 2008. – №6. – С.26-27.

559. Тевелева В.В. Функционально - технологические свойства комплексных пищевых добавок на основе молочной кислоты и лактатов [Текст] / В.В. Тевелева, Д.Х. Кулев // Продукты и ингредиенты. – 2008. – №9. – С.104-105.

560. Ткаченко В. Новая добавка- залог вкуса [Текст] // Хлебопродукты. – 2008. – №4. – С.66-67.

561. Тутельян В.А. Биологически активные вещества растительного происхождения. Фенольные кислоты: распространённость, пищевые источники, биодоступность [Текст] / В.А. Тутельян, Н.В. Лашнева // Вопросы питания. – 2008. – №1. – С.4-19.

562. Тухтаров Б.Э. Гигиеническая оценка в эксперименте на крысах биологически активных добавок к пище, предназначенных для применения в спортивной медицине [Текст] // Вопросы питания. – 2008. – №3. – С.72-74.

563. Улицкий З.З. Специи, добавки, заменители на любой вкус! [Текст] // Мясной бизнес. – 2008. – №5. – С.30-31.

564. Чулкова Н.А. Новые виды добавок на основе животных белков ЗАО "Компании Милорд" // Мясной бизнес. – 2008. – №2. – С.30-31.

565. Юдина Т.П. Поиск перспективного источника сапонинов для получения растительного эмульгатора [Текст] / Т.П. Юдина, Е.И. Черевач // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2008. – №2-3. – С.33-35.

2009

566. Быканова О.Н. Биологический эффект хитозана в пищевых продуктах [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – №1. – С.34-36.

567. Вебер Г. Специи, добавки, заменители на любой вкус! [Текст] / Г. Вебер, З.З. Улицкий // Мясной бизнес. – 2008. – №4. – С.34-40.

568. Вировец О.А. Метод определения инулина в пищевых продуктах и биологически активных добавках к пище, не содержащих сахаров [Текст] // Вопросы питания. – 2008. – №5. – С.69-70.

569. Воробьев В.В. Вредное воздействие пищевых добавок на безопасность морепродуктов и здоровье населения [Текст] // Рыбное хозяйство. – 2008. – №5. – С.8-11.

570. Галкина Г.В. Функциональные продукты геродиетического питания с использованием комплексных пищевых добавок [Текст] / Г.В. Галкина, В.И. Илларионова // Пищевая промышленность. – 2009. – №3. – С.48-49.

571. Евдокимова О.В. Химический состав и технологические свойства биологических активных добавок на основе крапивы двудомной [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – №2-3. – С.46-47.

572. Касьянов Г.И. Использование фитопрепаратов в технологии мясопродуктов профилактической направленности [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – №1. – С.41-43.

573. Климок С.Н. ООО "ВТР" представляет рецепт успеха с пищевой добавкой "НУБА Ф/Б" производства Nubassa Gewurzwerk (Германия) [Текст] // Мясной бизнес. – 2009. – №3. – С.30-31.

574. Козулин Е.В. Применение комплексных пищевых добавок "Стабилтекс" для улучшения функциональных характеристик продукции [Текст] // Мясная индустрия. – 2009. – №2. – С.25-27.
575. Красина И.Б. Особенности химического состава и пищевой ценности БАД "Стевия" [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – №2-3. – С. 23-24.
576. Кудряшева А.А. Новые полифункциональные нанобио корректоры [Текст] // Пищевая промышленность. – 2009. – №4. – С.52-54.
577. Лобода А.В. Таблетирование биологически активных добавок на основе нетрадиционного растительного сырья [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2009. – №1. – С.68-71.
578. Натуральный биологически активный продукт "Sweet Way", содержащий уникальную природную композицию XXI века [Текст] // Пищевая промышленность. – 2009. – №1. – С.48-49.
579. Новые продукты компании "Биофуд Спайс". Функциональная добавка "Мит Блок". Маринады [Текст] // Мясная индустрия. – 2009. – №4. – С.25.
580. Позняковский В.М. Оценка потребительских свойств и предпочтений БАД "Золотой шар" [Текст] // Пищевая промышленность. – 2009. – №6. – С.36.
581. Семенец О. Традиционные добавки в тесте [Текст] // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2009. – №5. – С.20-23.
582. Сложенкина М.И. Биологически активные добавки на основе лактулозы для питания людей пожилого возраста [Текст] // Пищевая промышленность. – 2009. – №5. – С.54-55.
583. Сучков В.В. Универсальные пищевые добавки для производства деликатесной продукции "ЛАКСА-гель 200-премиум" и "ЛАКСА-про 200Д-премиум" [Текст] // Мясной бизнес. – 2009. – №3. – С.28-29.
584. Федоренко Н. Полезные добавки в современном мире [Текст] // Мясное дело. – 2009. – №5. – С.36-37.
585. Шилов А.И. Молочный напиток с натуральными добавками [Текст] // Пищевая промышленность. – 2009. – №1. – С.16-17.

2010

586. Алексеева Т. Биологически активные злаковые в общественном питании [Текст] / Т. Алексеева, И. Черемушкина, Е. Доркина // Питание и общество. – 2010. – №8. – С.14.
587. Баль-Прилипко Л.В. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві м'ясних продуктів [Текст] // Мясное дело. – 2010. – №12. – С.26-30.
588. Бурмистров Г.П. БАД на основе экстрактов растительного сырья [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №3. – С.34-35.
589. Бухтоярова З.Т. Пищевые добавки растительного и животного происхождения при разработке рецептов сладких блюд функциональной направленности [Текст] // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – №1. – С.57-58.
590. Вековцев А.А. Инновационная технология БАД: характеристика потребительских свойств [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №4. – С.52-53.
591. Вертинская Е. Применение дигидрохверцетина в производстве молочной продукции [Текст] // Переработка молока. – 2010. – №5. – С.18.

592. Грузинов Е.В. Использование прополиса в пищевых эмульсиях, полученных с применением ультразвука [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №2. – С.54-56.
593. Губина И. "Цитри-Фай" расширяет возможности производителя [Текст] // Переработка молока. – 2010. – №11. – С.41.
594. Гурова Н.В. Метод определения прочности гелей в системе контроля качества каррагинанов "Лемикс" производства ЗАО "Компания МИЛОРД" [Текст] // Мясной бизнес. – 2010. – №8. – С.20-22.
595. Драчева Л.В. Кристаллоскопический метод: функциональные морфотипы и здоровое питание [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №8. – С.38-39.
596. Дубинин А.В. Пробиотики или пребиотики: стратегия выбора [Текст] // Пиво и напитки. – 2010. – №4. – С.29.
597. Евелева В.В. Лактатсодержащие пищевые композиции [Текст] // Переработка молока. – 2010. – №12. – С.52-54.
598. Ермолаева Е.О. Гелевые формы БАД и их качественная характеристика [Текст] / Е.О. Ермолаева, Н.А. Плешкова, А.Н. Австриевских // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – №2-3. – С.48-49.
599. Ермолаева Е.О. Изучение потребительских предпочтений к БАД [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №5. – С.58-59.
600. Ермолаева Е.О. Разработка и оценка качества БАД "Алконейтрал" [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №4. – С.53.
601. Козлов А.В. Оценка биологической безопасности пищевых добавок [Текст] // Мясная индустрия. – 2010. – №2. – С.58-60.
602. Колпакова В.В. Сухая пшеничная клейковина: функциональные свойства, перспективы применения [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №4. – С.56-59.
603. Комолов С.А. Биологически активные белки - ценные микрокомпоненты молочного сырья [Текст] // Переработка молока. – 2010. – №2. – С.54-56.
604. Комплексные добавки Fleisch Mannschaft для готовых колбас [Текст] // Мясная индустрия. – 2010. – №10. – С.51-52.
605. Комплексные лактатсодержащие пищевые добавки для предупреждения картофельной болезни хлеба [Текст] / В.В. Евелева, Т.М. Черпалова, О.А. Савкина, А.В. Смирнова // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2010. – №2. – С.68-69.
606. Кравченко А.В. Нанотехнологии - NOVAЯ реальность [Текст] / А.В. Кравченко, Н.В. Зарянова // Пищевая промышленность. – 2010. – №9. – С.42-43.
607. Лейба А.А. Белгородский активизированный мел - инновационная пищевая добавка [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №7. – С.46-48.
608. Лизова В.Ю. Вплив композиційної добавки "Компакт-БП" на мікробіологічні зміни ферментованих ковбас під час сушіння [Текст] // Мясной бизнес. – 2010. – №5. – С.44-49.
609. Лобода А.В. Разработка оптимальной рецептуры пищевой БАД "Сквален-Лецитин" [Текст] / А.В. Лобода, С.Н. Никонович, Т.И. Тимофеев // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – №4. – С.53-55.
610. Могильный В.А. Комплексные пищевые добавки для молочной промышленности [Текст] // Переработка молока. – 2010. – №12. – С.55
611. Могильный В.А. Использование пищевых волокон в молочной промышленности [Текст] // Переработка молока. – 2010. – №5. – С.37.
612. Николаева Е. Новые вкусы и ароматы для колбас [Текст] // Мясной бизнес. – 2010. – №8. – С.37.
613. Правдивый А. Пищевые добавки, применяемые при производстве продуктов питания [Текст] // Хлебопекарское и кондитерское дело. – 2010. – №1. – С.18-19.
614. Преснова Г.А. Новая натуральная добавка - бетулиносодержащий экстракт бересты [Текст] // Переработка молока. – 2010. – №6. – С.10-11.

615. Прянишников В.В. Кондитерские и хлебобулочные изделия с пищевыми волокнами "Витацель" для здорового питания [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2010. – №1. – С.27-28.
616. Радыгина А.Ф. Применение транс глутаминазы "REVADA TG" в мясо - и рыбопереработки [Текст] / А.Ф. Радыгина, М.З. Петрова, S.A. Torras // Пищевая промышленность. – 2010. – №9. – С.62.
617. Рецептуры и способ внесения комплексных пищевых добавок [Текст] / Б.В. Ситкин, О.Л. Хаперскова, Ю.А. Шумский, Т.А. Мишарина // Мясная индустрия. – 2010. – №11. – С.58-61.
618. Самойлов А.В. Функциональные ингредиенты, формирующие микробиоценоз человека : пробиотики. пребиотики и их комплексы [Текст] / А.В. Самойлов, А.А. Кочеткова [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2010. – №2. – С.62-65.
619. Семенов Г.В. Прикладные аспекты получения физиологически активных белковых композитов [Текст] // Переработка молока. – 2010. – №3. – С.60-61.
620. Смирнов Е.В. О процедуре разрешения в странах ЕС пищевых добавок, ферментов и ароматизаторов [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2010. – №1. – С.49-51.
621. Спиричев В.Б. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами: научные принципы и практические решения [Текст] // Пищевая промышленность. – 2010. – №4. – С.20-24.
622. Сучков В.В. Эффективность применения добавки "ЛАСКА-про 250" в технологии мясopодуктов [Текст] // Мясной бизнес. – 2010. – №5. – С.50-52.
623. Тимофеева К.Г. Биологически активная добавка к пище на основе хитина [Текст] / К.Г. Тимофеева, Е.Э. Куприна // Пищевая промышленность. – 2010. – №8. – С.14-16.
624. Тиошенко О.В. Применение растительных экстрактов в эмульсиях [Текст] // Масложировая промышленность. – 2010. – №3. – С.29-32.
625. Туватова В. Консервирующие пищевые добавки [Текст] // Питание и общество. – 2010. – №2. – С.24-25.
626. Федоренко Н. Полезные добавки в современном мире [Текст] // Мясное дело. – 2010. – №12. – С.19.
627. Формирование и оценка качества БАД для ухода за кожей [Текст] / А.Н. Австриевских, Е.А. Тыщенко, Г.А. Гореликова // Пищевая промышленность. – 2010. – №11. – С.56-57.
628. Цымбал М.В. Содержание опасных пищевых добавок в некоторых продуктах [Текст] / М.В. Цымбал, С.Л. Кузнецова, М.К. Чигвинцева // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – №2-3. – С.107-109.
629. Челнакова Н.Г. Изучение регламентируемых показателей качества БАД, составляющих программу коррекции массы тела [Текст] / Н.Г. Челнакова, Е.О. Комольцева, В.М. Позняковский // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2010. – №4. – С.109-111.
630. Шатнюк Л.Н. Функциональные ингредиенты компании "Валетек" для пищевой промышленности [Текст] // Пищевые ингредиенты : сырье и добавки. – 2010. – №1. – С.24-26.
631. Шубина С.Г. Новый порядок регистрации пищевых добавок и ароматизаторов [Текст] // Мясной бизнес. – 2010. – №4. – С.22-25.

632. Баль-Прилипко Л.В. Впровадження та використання біологічно активних добавок при виробництві м'ясних продуктів [Текст] // Мясное дело. – 2011. – №1. – С.10-12.

633. Биологически активные вещества в российском шампанском производстве ЗАО «Абрау-Дюрсо» / Т.И. Гугучкина, Е.В. Кушнерова, О.П. Адигузелов, О.П. Преснякова // Виноделие и виноградарство. – 2011. – №1. – С.30-32.

634. Бурые водоросли тихоокеанского шельфа для производства лечебно-профилактических продуктов / Т.К. Коленик, Е.В. Семилетова, Т.И. Елисеева, И.М. Шевченко // Пищевая промышленность. – 2011. – №2. – С.20-22.

635. Евелева В.В. Кальций содержащие пищевые добавки в производстве кондитерских изделий / В.В. Евелева, И.Б. Новицкая, Т.М. Черпалова // Кондитерское производство. – 2011. – №1. – С.8-10.

ИМЕННОЙ УКАЗАТЕЛЬ

А

Абрафиков А.Р.	409
Австриевских А.Н.	598, 627
Агеева Н.М.	425
Адигузелов О.П.	633
Аїда О.Г.	93, 108, 123
Акмен В.А.	197
Акулова О.В.	79, 272
Алев В.А.	69
Алексеева Т.	586
Алехина Л.В.	244, 478
Алиева Л.Р.	355
Андреевков В.А.	523, 524
Андрущенко А.Р.	410
Антипова Л.В.	479

Арсеньева Т.П.	245
Арсеньева Л.О.	411
Артамонова М.В.	60, 76, 127, 135, 182
Артеменко В.Е.	50
Артеменко В.С.	59, 68, 77, 112, 142
Артеменко И.	328
Афанасьева В.А.	24, 37
Афукова Н.О.	164
Ашенко К.С.	202

Б

Бабанин А.А.	2
Багдасаров С.М.	229
Базарнова Ю.Г.	480, 525
Балацька Н.Ю.	128
Баль-Прилипко Л.В.	412, 587, 632
Бандюкова В.А.	1
Барабашова В.В.	198
Башкиров О.И.	302
Баяржагал М.	380
Белая Н.О.	413
Белявская И.Г.	13
Белявцева Т.А.	425
Беляева М.А.	291
Берегова И.В.	414, 415, 526
Березовський Д.В.	164
Беркетова Л.В.	416
Бирюкова И.Т.	65
Битуева Э.Б.	417, 481
Благитко Е.М.	367
Бобренева И.В.	527, 528
Богданов Н.Н.	2
Божков С.	276
Бойцова Т.М.	482
Боковикова Т.	278
Большакова В.А.	167
Боровская Г.А.	407
Братон Л.	329
Брикота Т.Б.	535
Брусенцев А.А.	245
Бряцун Е.Ю.	277
Булдаков А.С.	3, 4
Бурмистров Г.П.	588
Бурговая З.А.	204
Бурцев В.	278
Буряк Д.И.	347
Бугина Е.А.	418, 419
Бутко А.Е.	69
Бухтоярова З.Т.	589
Быканова О.Н.	566
Быков В.М.	279
Быстрицкая В.	550

В

Вагирян Э.Ю.	219
Василисин С.В.	355
Васильев В.П.	
Васюк І.Ю.	185
Вебер Г.	420, 567
Вековцев А.А.	421, 590
Верешко Н.В.	118
Вертелецкая В.В.	348
Вертинская Е.	591
Вершинина А.Г.	349
Вировец О.А.	568
Витол И.С.	5
Вишемирский Ф.А.	6
Віннікова В.О.	38, 39
Влащик Л.Г.	330, 351
Воловик Е.Л.	227
Волошин П.В.	40, 89, 121
Воробьев В.В.	423, 529, 530, 569
Воронов С.А.	546
Восканян О.С.	352
Вржесинская О.А.	249

Г

Гаврилина А.Д.	223
Гавриш А.В.	124
Гажа А.К.	407
Газина Т.П.	287
Галкина Г.В.	570
Гальчинецька Ю.Л.	81, 95, 144, 161, 165, 177
Ганина В.И.	424
Гатько Н.Н.	353
Гачак Ю.Р.	189
Гильямиярова Ф.Н.	281
Глаголева Л.Э.	216
Глубокий Д.О.	183
Гнетько Л.В.	425
Гніпов С.Л.	116
Гніцевич В.А.	163
Говорова Е.	426
Головко М.П.	86, 112
Голтвянский С.	276
Голубев В.Н.	7, 203, 207, 250
Гончаров А.В.	186
Горбань В.Г.	99
Гордынец С.А.	427
Гореликова Г.А.	354, 627
Горлов И.Ф.	428
Горчаков В.	531
Горайнова Ю.А.	186
Гренцева Н.В.	53

Гринченко О.О.	80
Громова В.А.	399
Грузинов Е.В.	592
Губина И.	593
Гугучкина Т.И.	632
Гулый И.С.	18, 19, 22
Гунар Е.	429
Гурикова І.М.	61, 63, 83, 145
Гурова Н.В.	594
Гусак-Шкловська Я.	532
Гута А.А.	483

Д

Давыдова О.Ю.	61, 63, 128
Дандан Н.О.	183
Данилов М.Б.	282, 283
Дейниченко Г.В.	168, 169
Демидов И.Н.	81, 220
Джабоева А.С.	484
Димитриевич Л.Р.	103
Дібрівська Н.В.	157, 158, 162
Дмитриев М.А.	485
Дмух Ю.	400
Добровольська О.В.	87
Долгушина В.В.	251
Домарецкий В.А.	8
Донская Г.А.	284
Доркина Е.	586
Дорогань В.В.	187
Доценко В.	384
Драчева Л.В.	252, 285, 286, 486, 487, 595
Дубинин А.В.	596
Дуденко Н.В.	25, 67, 88, 102, 103, 178
Дудкін М.	213
Дыкало Н.Я.	198
Дьякова Т.С.	41, 71
Дьяконов Л.П.	287
Дюдяков А.А.	379
Дюкарева Г.І.	36, 109

Е

Евдокимов И.А.	355
Евдокимова О.В.	571
Евелева В.В.	488, 489, 597, 635
Евлаш В.В.	25, 86, 89, 99, 105, 124, 146, 147, 178, 182, 197
Егорова Е.А.	431
Егорова Е.Ю.	533
Елисеева Т.И.	634
Еремина И.А.	297
Ересько Г.	221
Ермолаева Е.О.	598, 599, 600

Є

Євтушенко Н.В.	106, 166
Єфремов Ю.І.	116

Ж

Жабанос Н.К.	356
Жебелева І.А.	432
Житникова В.С.	534
Жук Н.Ф.	127
Жук О.	288
Жуков В.В.	51
Журавлева Т.П.	205
Журавльов С.В.	190

З

Забуга А.М.	79
Завгородня О.В.	188
Зайцев А.Н.	14, 30
Зайцев Л.М.	349
Зарянкoва Н.В.	606
Заставна З.С.	189
Захаренко В.А.	51
Захарова Л.М.	289
Збоднов А.І.	50
Зиненко Н.С.	525
Зіолковська А.В.	145
Златник Е.	206
Зобкова З.С.	50, 223, 290, 357, 433, 490

И

Иванкин А.Н.	491
Иванов А.А.	27
Иванова Г.В.	434, 435
Иванова О.И.	245
Илларионова В.И.	570
Ильинова С.А.	436, 535
Ильяшенко Т.И.	204, 208
Ионова И.И.	359
Исаакян Л.А.	207
Исаев В.А.	360
Исупов В.П.	9
Иунихина В.	224, 254

І

Івашина Л.Л.	169
Ільдірова С.К.	196

К

Кадникова И.А.	437
Казаков А.Л.	1

Казакова Н.В.	1, 438
Калініна Г.П.	493
Калманович С.А.	537
Камалова М.Б.	291
Капрельянц Л.	292, 332, 439
Карагодин В.	394
Карпенко Л.К.	90
Карпенко П.О.	143
Касаткин В.С.	494
Касьянов Г.И.	572
Кашченко Р.К.	495
Керимова М.Г.	388
Кириева Т.В.	10
Кирюхина М.Н.	440
Кисиль Н.Н.	496, 538
Кисничан Л.П.	229
Ківшик А.Ю.	107, 150, 154
Климантова Е.В.	322
Климова Е.В.	441
Климок С.Н.	573
Ковалев И.П.	257
Ковалева И.Б.	5
Ковалева Л.Н.	497
Ковалева Т.П.	202
Ковалевский А.А.	442
Коваленко В.А.	99, 105, 121
Коваленко Н.К.	361
Коваленко Р.Г.	117
Коваленко С.М.	192
Ковальзон Т.А.	72, 84
Коденцова В.М.	293
Козлов А.В.	601
Козлов В.М.	109
Козлова Н.А.	443
Козулин Е.В.	574
Коленик Т.К.	634
Колесникова М.Б.	64, 167
Колесниченко Т.А.	42, 168, 169
Колеснов А.Ю.	253
Колеснов А.Ю.	214
Колмакова Н.	362
Колпакова В.В.	602
Комаров В.И.	294
Комолов С.А.	603
Комольцева Е.О.	629
Кондратюк Н.В.	194
Коновалов К.Л.	401
Конопацкая И.М.	220
Корзун В.Н.	11
Кормилина В.Е.	204
Корнева Е.П.	363, 444, 445
Коробець Н.В.	43, 126, 132, 136, 151, 159, 195

Коробкіна І.С.	119, 138
Коробочка В.Ф.	271
Коротких О.І.	186
Коротних Л.І.	387
Кострова І.Е.	31
Котинський А.	259
Котов А.І.	11
Кочеткова А.А.	14, 618
Кошель М.	296
Кошечкина А.С.	498
Кравцова О.В.	361
Кравченко А.В.	606
Кравченко Н.Г.	73
Кравченко О.І.	143, 170, 181
Кравченко Р.Н.	73
Кравченко Э.Ф.	198
Крайнюк Л.Н.	82
Красильников В.Н.	446
Красина І.Б.	447, 575
Крашенинин П.Ф.	200
Кригер О.В.	297
Кричман Е.С.	499
Крячко Т.В.	20, 101, 111, 122, 134, 139, 152, 153, 155, 156, 157, 160, 162, 166, 171, 173, 187
Куваєва І.Б.	299
Кудряшов В.Л.	265
Кувшинова Е.	226
Кудряшева А.А.	576
Кузнецова Л.С.	448, 500
Кузнецова С.Л.	628
Кузнецова С.Ю.	219
Кузьмин В.М.	238
Кукіна В.М.	92
Кукленко Т.В.	104
Кулев Д.Х.	449, 450, 501, 539, 559
Куляба Г.В.	190
Кунков І.	333
Куприна Е.Э.	623
Купченко Т.Н.	502
Куракин М.С.	354
Курцева В.	224
Кутина О.Н.	399
Кухаренко А.А.	540
Куценко С.	541
Кучерук З.І.	100, 179
Кушнерова Е.В.	632
Л	
Лагода Л.А.	135
Лазенко О.В.	192
Ласковнева О.В.	356
Ластухін Ю.О.	12

Лашнева Н.В.	561
Лебская Т.К.	300
Лейба А.А.	607
Ленцова Л.В.	256
Лерина И.В.	99, 105
Лесовская М.И.	364
Леухіна Л.В.	133, 165, 177, 191
Лизова В.Ю.	608
Линд А.Р.	301
Липатов Н.Н.	302, 316
Лисих М.Ю.	129
Лисицын В.Н.	227, 256
Лисюк Г.М.	60, 76, 81, 95, 100, 110, 118, 127, 131, 135, 143, 170, 176, 180, 181, 182
Литвинова Е.	336, 337, 338
Литвинская С.А.	232
Лобода А.В.	577, 609
Логвинчук Т.М.	365
Лосева С.М.	150, 154, 165, 171, 177
Лукьяненко М.В.	403
Лукьянов Г.А.	233
Луньова О.С.	179
Лупинская С.М.	303
Лясковский Т.М.	361

М

Магомедов Г.О.	387
Макаренко О.Г.	44, 45, 148, 175
Макашинович З.И.	503
Максименко Г.І.	119, 136, 138
Максименко Г.Л.	133
Максимов В.	342
Максимова Н.Ф.	21, 55, 84, 93, 126
Малюк Л.П.	61, 63, 83, 91, 128
Мануйлова Т.А.	294
Мартынов А.В.	230
Марценюк В.Ф.	121
Марципака Н.І.	149, 191
Матвеева И.В.	13, 451
Матвиевская Н.И.	198
Матяш Е.Т.	51
Маюрникова Л.А.	366
Маянская Н.Н.	367
Медкадзе Р.Г.	542
Медузов В.С.	200
Мельничук Н.О.	147
Мещерякова В.А.	395
Мещерякова С.Б.	202
Мизин В.И.	2
Мику В.Е.	229
Минеева Л.	206
Миркушова Л.В.	24

Мирошникова Т.Н.	387
Митасева Л.Ф.	523
Михайлов В.М.	16
Михайлов М.Г.	8
Мишарина Т.А.	617
Могильный В.А.	610, 611
Молчанова Е.Д.	283
Морозова В.В.	10, 452
Морозова Е.С.	102, 103
Музыка Л.	543

Н

Нагорный В.М.	52
Насырова Н.	353
Некрасова Т.Э.	403
Нерсесов К.М.	230
Нечаев АП.	14, 453, 504
Неміріч О.В.	100
Николаева Е.	612
Николка А.И.	303
Никонова Н.К.	205
Никонович С.Н.	404, 609
Никоноров М.	15
Нікітіна В.В.	129
Новицкая И.Б.	635
Новицкий О.А.	368
Новоселов Я.Б.	506, 544

О

Оболкина В.И.	545
Обровольский В.Ф.	365
Овсянникова Л.Г.	66
Одарченко Н.С.	56
Олейникова О.Я.	387
Олійник С.Г.	143, 170
Остроумов Л.А.	305, 340

П

Павлоцкая Л.Ф.	25, 65, 88, 102, 103, 178
Павлюк Р.Ю.	17-24, 26, 35, 54, 55, 56, 59, 62, 67, 70, 71, 74, 75, 85, 92, 94, 96, 101, 106, 107, 111, 113, 115, 119, 120, 122, 125, 126, 133, 136, 137, 138, 139, 144, 150-162, 165, 166, 171, 173, 174, 176, 177, 183, 185, 187, 191
Пак А.О.	184
Панченко В.М.	360
Панченко Ю.В.	546
Паранич А.В.	52, 59
Пасичный В.Н.	547, 548
Пахомов А.Н.	454
Пересічний М.І.	306
Перковец М.В.	549
Перлик Е.А.	355

Перцевой Ф.В.	52, 57, 184
Петрова С.П.	261, 616
Петрушевский В.В.	1
Пивоваров Е.П.	80, 194
Пилат Т.Л.	26, 371
Письменный В.В.	215
Плеханова Р.А.	202
Плисов Н.В.	455
Плотникова О.А.	395
Погарська В.В.	18, 19, 21, 23, 24, 35, 53, 55, 58, 70, 84, 92, 93, 94, 106, 107, 108, 113, 122, 123, 126, 130, 136, 140, 150, 151, 154, 159, 175, 183, 195
Погожих М.И.	146, 147, 163
Позднякова Е.Б.	82
Поздняковский В.М.	263, 580, 629
Полевич В.В.	57, 117
Полодюк В.	384
Полужктова И.	550
Поляков В.А.	265
Полякова А.В.	186
Полянский К.К.	216, 307, 374
Пономарев А.Н.	456
Постников С.И.	507, 551
Постнова О.М.	95, 110, 131, 180
Правдивый А.	613
Преснова Г.А.	614
Преснякова О.П.	632
Прибильский В.Л.	8
Приступа О.А.	457
Прохода И.О.	17, 46, 85
Прудникова Т.И.	24, 67, 74, 75, 133
Прянишников В.В.	458, 459, 615
Пузанова Г.Ю.	116

Р

Радоман В.	342
Радыгина А.Ф.	616
Рахманов Р.С.	379
Реут О.В.	203
Решетняк М.А.	188
Рогов И.А.	451
Родионова Н.С.	216
Розанова Е.Д.	105, 124
Розанцев Е.Г.	380
Розиев Р.А.	553
Росивал Л.	30
Румянцева Г.	343
Румянцева Е.	381
Русакова Е.В.	232
Русева Я.П.	193
Рыбак А.И.	207
Рыжнев В.Ю.	28

Рыжов С.А. 233

С

Сабурова К. 344
Савкина О.А. 605
Савченко О.В. 382
Сажинов Г.Ю. 302
Салюк А. 259
Самкаева Л.Т. 508
Самойлов А.В. 618
Самойлова В.А. 383
Самохвалова О.В. 60, 76, 149
Самсонов М.А. 309
Самылина В.А. 554
Сарафанова Л.А. 31, 32, 33, 463
Сати Ясин Ахмед Далаин 35, 96, 115, 125
Сафонова К.И. 474
Сафроненко Л.В. 356
Сафронова Т.М. 509
Свіріна К.О. 176
Семенец О. 581
Семенов Г.В. 619
Семенова А.А. 464
Семилетова Е.В. 634
Сергеева О.А. 465
Серпунина Л.Т. 266
Сидор В. 384
Сизих Ю.В. 164
Силагадзе М.А. 311
Симахина Г.А. 18, 19, 70
Симбирева Е.И. 380
Ситкин Б.В. 617
Скобелева Н.В. 284
Сколелова Ю.Г. 324
Скорченко Т.А. 361
Скурихина И.М. 30
Слащева А.В. 163
Сложенкина М.И. 582
Смирнов Е.В. 620
Смирнова А.В. 605
Соболева С. 205, 284
Соколова Л.М. 18, 19, 47, 56, 106, 122, 125, 139, 153, 155, 172
Соловьев Г.А. 204
Соловьева Е.Е. 555
Соман Т.С. 387
Сорокин В.А. 69
Сорокина В.В. 466
Сорокина Е.Ю. 313
Сорокина С.В. 79, 109, 114
Соснина Н.А. 234
Спиричев В.Б. 239, 267, 467, 621
Старчевая Л.Е. 387

Стахович В.И.	147
Стоєв С.С.	152, 155, 156, 171
Суханов Б.П.	388, 405
Сучков В.В.	468, 557, 558, 583, 622

Т

Табакаева О.В.	511
Тарасич А.С.	512
Татаринская Е.Д.	513
Тевелева В.В.	559
Теймурова А.Т.	184
Тельнов Н.Г.	537
Терещук Л.	314, 315
Тимофеева К.Г.	623
Тимофеенко Т.И.	609
Тимошенко Ю.А.	446, 469
Тимощенко Н.В.	316
Тимчук С.М.	100, 180
Тиошенко О.В.	624
Тихомирова Н.А.	34, 268
Тихонов С.Л.	514
Ткаченко В.	560
Толкунова Н.Н.	390
Топчий В.О.	129
Торнакина Т.П.	65
Torgas S.A.	616
Торяник А.И.	57, 87
Траубенберг С.Е.	5
Туватова В.	625
ТузД.І.	194
Туманова А.Е.	317
Тутельян В.А.	318, 392, 561
Тухтаров Б.Э.	562
Тырсин Ю.А.	406
Тыщенко Е.А.	627

У

Украинец А.И.	21, 24
Улицкий З.З.	563, 567
Унгурян Л.Д.	88, 102
Усатюк С.	235
Усембаева Ж.	319
Устинова А.В.	217
Утва О.В.	195

Ф

Федоренко Н.	584, 626
Федорова С.С.	21, 62, 92, 94, 101, 107, 119, 120
Федянина Л.Н.	393, 407
Фетисова А.В.	83
Филатова И.А.	253
Филиппова Р.Л.	253

Фокс Г.	212
Фоменко О.Н.	196
Фомина И.Н.	60
Фетісова Г.В.	91, 97
Фощан А.Л.	57

Х

Хаперсова О.Л.	617
Харитонов В.А.	290
Харитонов В.Д.	269

Ц

Цибенко Т.О.	152
Циганова Т.	515
Цихановська І.В.	188
Цыб А.Ф.	237, 320, 321
Цыбулько Е.И.	474
Цымбал М. В.	628

Ч

Чеканова Л.В.	77, 142
Челнакова Н.Г.	629
Чепурина Т.А.	55
Черевач Е.И.	474
Черевко А.И.	10, 16, 17, 18, 19, 21, 22, 23, 24, 54, 59, 61, 63, 89, 93, 108, 112, 116, 117, 123
Черемушкина И.	586
Черкасова А.И.	17, 85
Чернобровина А.Г.	516
Чернов И.	211
Черноусова Н.И.	28
Чернухына Л.	259
Черняев С.И.	270
Черпалова Т.М.	635
Черткоева З.	394
Чигвинцева М.К.	628
Чижикова О.Г.	470
Чичева-Филатова Л.В.	7
Чорно Н.К.	193
Чуйко Л.А.	18, 19, 24, 36, 48, 54, 58, 81, 101, 113, 118, 120, 123, 137
Чулкова Н.А.	217, 517, 564

Ш

Шабетник Г.Д.	238
Шаманова Г.П.	200, 204, 271
Шапкина К.І.	193
Шаповалов А.О.	109
Шарафетдинов Х.Х.	395, 396
Шарова Н.Ю.	471, 518
Шатнюк Л.Н.	239, 240, 241, 322, 323, 630
Шахнович Л.Л.	472
Шацкая Н.Г.	242

Швацька О.О.	79
Шевченко И.М.	634
Шевченко О.Є.	35
Шевченко Ю.В.	197
Шейренова А.	353
Шилов А.И.	585
Шленская Т.В.	7
Штанько О.	473, 519
Штепа С.	408
Шубина С.Г.	324, 631
Шульгин Ю.П.	520
Шульгина Л.В.	325
Шумский Ю.А.	617

Щ

Щербакова Э.Г.	201
Щетинин М.П.	397, 398
Щетиніна Л.М.	114

Э

Эйлинг Дж.	326
Эпштейн Д.М.	407
Эрвольдер Н.Ю.	243

Ю

Юдина Т.П.	474, 475, 476, 521, 565
Юр'єва О.О.	114, 120, 137, 144, 151, 161
Юрченко С.Л.	98

Я

Яковенко Н.Г.	51
Яковлева М.В.	192
Яницкий В.В.	17, 20, 21, 35, 49, 62, 70, 85, 96, 111, 115, 125, 166, 172
Янчева Л.М.	16
Янчева М.О.	29, 141, 144, 167, 192
Янчева М.Я.	477
Яшин А.Я.	28, 522
Яшин Я.И.	28

Информационно-справочное издание

Составители:

Левшина Людмила Дмитриевна
Маслова Анна Алексеевна
Швецова Екатерина Петровна

БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

Компьютерная верстка и дизайн: Маслова А.А.
Ларина А. В.

Підписано до друку . Формат 60x84 1/16. Папір офсетний
Обл.вид.арк. 3,9. Ум.-друк.арк. 4,4. Наклад прим. Зам. №

Видавець та виготовлювач

Харківський державний університет харчування та торгівлі

вул. Клочківська, 333, Харків, 61051

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи

ДК №2319 від 19.10.2005 р.