

Министерство культуры, по делам национальностей, информационной политики  
и архивного дела Чувашской Республики  
Национальная библиотека Чувашской Республики  
Отдел отраслевой литературы

*Сектор аграрной и  
экологической литературы*

Инновационные технологии в АПК

# **Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

Библиографический список литературы

**Вып. 10**



Чебоксары  
2011

ББК 36я1  
Х-90

Редакционный совет:

Андрюшкина М. В.  
Аверкиева А. В.  
Егорова Н. Т.  
Николаева Т. А.  
Федотова Е. Н.

Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции : библиографический список литературы / Нац. б-ка Чуваш. Респ. ; сост. Т. А. Саломатина. - Вып. 10. - Чебоксары, 2011. - 14 с. - (Инновационные технологии в АПК).

Компьютерный набор: Т. А. Саломатина

© Национальная библиотека Чувашской Республики

## От составителя

Сектор аграрной и экологической литературы Национальной библиотеки Чувашской Республики в 2011 г. продолжает издание ежеквартального библиографического списка литературы серии «Инновационные технологии в АПК» в рамках реализации республиканских целевых программ: «Развитие агропромышленного комплекса Чувашской Республики и регулирование рынка сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2008-2012 годы», «Инновационное развитие - основа конкурентоспособности агропромышленного комплекса Чувашской Республики на 2010-2015 гг. и на период до 2020 года», «Социальное развитие села в Чувашской Республике до 2012 года», ведомственной целевой программы «Развитие пищевой и перерабатывающей промышленности Чувашской Республики на период 2011-2013 годы». Данный выпуск посвящен актуальной проблеме хранения и переработки сельхозпродукции.

Практически вся получаемая сельскохозяйственная продукция от момента ее получения до реализации в виде сырья или готового продукта проходит предварительную послеуборочную обработку и хранение, которые служат важнейшим этапом в технологии производства аграрной продукции. Известно, что из-за различных нарушений или отклонений от технологических требований потери сырья могут достигать 50% и более.

Послеуборочная обработка и хранение имеют особое значение, так как связаны с большими объемами производства и применением комплекса специального высокопроизводительного оборудования, обеспечивающего проведение всех необходимых операций по обработке продукта в установленные максимально короткие сроки. Создание условий, обеспечивающих надежную и длительную сохранность сельхозпродуктов, снабжение всех потребителей продуктами нужного ассортимента и качества - главные цели в области хранения сельскохозяйственных продуктов.

Цель данного издания - оказание информационной помощи сельскохозяйственным товаропроизводителям в современных условиях. Он включает в себя описания книг, журнальных статей за 2008-2011 гг. по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции и предназначен для научных сотрудников, специалистов АПК, фермеров, владельцев личных подсобных хозяйств (ЛПХ) и библиотекарей.

Материал в списке расположен по алфавиту авторов и заглавий по разделам:

1. Общие вопросы
2. Хранение и переработка продукции растениеводства
  - 2.1. Зерновые культуры
  - 2.2. Картофель
  - 2.3. Плодоовощные и ягодные культуры
  - 2.4. Другие виды растительного сырья
3. Хранение и переработка продукции животноводства
  - 3.1. Мясо и рыба
  - 3.2. Молоко и молочные продукты
  - 3.3. Мед.

Библиографический список литературы также размещен на web-странице Виртуального центра экологической культуры и информации Национальной библиотеки Чувашской Республики (<http://www.lib.cap.ru/ekolog>).

Литературу, представленную в данном списке, можно получить в Национальной библиотеке Чувашской Республики или заказать по межбиблиотечному абонементу (МБА).

Отзывы, замечания и пожелания просим направлять по адресу: 428000, г. Чебоксары, пр. Ленина, 15, Национальная библиотека Чувашской Республики, отдел отраслевой литературы. Тел.: 62-40-63, e-mail: [pto@publib.cbх.ru](mailto:pto@publib.cbх.ru).

## 1. Общие вопросы

### Книги

1. Иванова, Л. А. Пищевая биотехнология : учебное пособие для студентов вузов / Л. А. Иванова, Л. И. Войно, И. С. Иванова ; под ред. И. М. Грачевой. - М. : КолосС, 2008. - Кн. 2 : Переработка растительного сырья. - 2008. - 471, [1] с. : ил.
2. Ланин, Г. А. Экономика перерабатывающих предприятий потребительской кооперации : учебное пособие для студентов / Г. А. Ланин. - М. : Вузовский учебник, 2010. - 156, [1] с. : табл., схем.
3. Ларионов, Г. А. Методические рекомендации и программа производственной преддипломной практики : [по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / Г. А. Ларионов ; М-во с.-х. Рос. Федерации, Чуваш. гос. с.-х. акад. - Чебоксары : ЧГСХА, 2010. - 27 с. : табл.
4. Ларионов, Г. А. Учебно-методическое пособие по выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции растениеводства» / Г. А. Ларионов, Н. В. Щипцова ; Чуваш. гос. с.-х. акад. - Чебоксары : ЧГСХА, 2009. - 115 с. : табл.
5. Технология переработки продукции растениеводства : учеб. для студентов вузов / [Н. М. Личко и др.] ; под ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2008. - 615, [1] с. : ил.
6. Технология переработки растениеводческой продукции : учеб. для студентов средних специальных учебных заведений / [Н. М. Личко и др.] ; под ред. Н. М. Личко. - М. : КолосС, 2008. - 582, [1] с. : ил.
7. Технология производства продукции растениеводства : учеб. для студентов вузов / [В. А. Федотов и др.] ; под ред. А. Ф. Сафонова и В. А. Федотова ; Ассоц. «Агрообразование». - М. : КолосС, 2010. - 486, [1] с. : ил., табл.
8. Федоров, В. Г. Экономика земледелия, отраслей сельского хозяйства и заготовительной деятельности в системе АПК : моногр. / В. Г. Федоров, Н. В. Федорова ; Рос. ун-т кооперации, Чебоксарский кооп. ин-т ; [науч. ред. В. И. Елагин]. - Чебоксары : ЧКИ РУК, 2009. - 342 с. : табл.
9. Химическая экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебно-методический комплекс / М-во образования и науки Рос. Федерации, Чуваш. гос. пед. ун-т им. И. Я. Яковлева ; [сост. О. В. Кольцова]. - Чебоксары : ЧГПУ, 2010. - 21 с.
10. Черников, В. А. Экологически безопасная продукция : учебное пособие для студентов вузов / В. А. Черников, О. А. Соколов ; Ассоц. «Агрообразование». - М. : КолосС, 2009. - 437, [1] с. : ил.

### Статьи

1. Ананьев, М. А. Совершенствование взаимоотношений сельхозтоваропроизводителей с перерабатывающими предприятиями : [наиболее эффективная форма взаимоотношений сельхозтоваропроизводителей с предприятиями других отраслей АПК Республики Мордовия - агропромышленные интегрированные формирования кооперативного типа] / М. А. Ананьев, Е. Г. Воробьева // Аграрная наука. - 2008. - № 7. - С. 7-9 : 2 рис.
2. Аскеров, Х. Ю. Формирование интеграционных отношений между предприятиями производства и переработки в аграрном секторе / Х. Ю. Аскеров // Аграрная наука. - 2010. - № 4. - С. 9-10. - Библиогр.: с. 10 (4 назв.).
3. Васильева, И. Г. Эффективность хранения сельскохозяйственных продуктов на объектах общественного питания / И. Г. Васильева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 8. - С. 19-21.
4. Козлов, С. П. Потребительские перерабатывающие кооперативы как фактор развития малых форм хозяйствования на селе / С. П. Козлов // Аграрная наука. - 2008. - № 8. - С. 13-15 : 1 табл., 1 рис.
5. Осадченко, И. М. Разработка методов утилизации отходов переработки растительного сырья / И. М. Осадченко, Н. И. Шигаева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 4. - С. 8-9. - Библиогр.: с. 9 (3 назв.).
6. Развитие перерабатывающих предприятий АПК в области обеспечения безопасности и качества продуктов питания : [внедрение интегрированной системы обеспечения

- безопасности и качества на пищевых предприятиях АПК] / К. В. Колончин [и др.] // Пищевая промышленность. - 2010. - № 4. - С. 25-27. - Библиогр.: с. 27.
7. Резго, Г. Я. Внедрение инновационных технологий хранения как путь решения проблемы обеспечения продовольственной безопасности / Г. Я. Резго, М. А. Николаева // Пищевая промышленность. - 2010. - № 4. - С. 35-37.
  8. Римарева, Л. В. Биокаталитические нанотехнологии для перерабатывающих отраслей АПК : [рассмотрены перспективные направления научных исследований ГНУ ВНИИ пищевой биотехнологии в области нанобиотехнологии, ферментативного катализа веществ] / Л. В. Римарева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 1. - С. 50-53.
  9. Сердюков, О. Озон сохранит : [разработана система и оборудование для длительного хранения скоропортящихся продуктов с помощью озона] / О. Сердюков // Изобретатель и рационализатор. - 2010. - № 6. - С. 7-8 : 1 фот.
  10. Сизенко, Е. И. Неотложные задачи пищевой и перерабатывающей промышленности : [приоритетные направления работы научно-исследовательских институтов Отделения хранения и переработки сельхозсырья Россельхозакадемии] / Е. И. Сизенко // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 6. - С. 8-10.
  11. Химический экологический мониторинг выбросов перерабатывающих предприятий: проблемы информационной поддержки / В. К. Загвоздкин [и др.] // ЭКиП: Экология и промышленность России. - 2008. - № 10. - С. 35-37 : ил. - Библиогр.: с. 37 (7 назв.).
  12. Худякова, Л. И. Утилизация хвостов обогащения перерабатывающих предприятий : [рассмотрена возможность использования хвостов обогащения в качестве минеральной добавки получения вяжущих материалов] / Л. И. Худякова, О. В. Войлошников // Безопасность жизнедеятельности. - 2009. - № 10. - С. 28-30.

## **2. Хранение и переработка продукции растениеводства**

### **2.1. Зерновые культуры**

#### **Книги**

1. Войсковой, А. И. Хранение и оценка качества зерна и семян : учебное пособие для студентов по агрономическим специальностям / А. И. Войсковой, А. Е. Зубов, О. А. Гурская ; Ставроп. гос. аграр. ун-т. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М. : Колос ; Ставрополь : Агрус, 2008. - 146 с., [12] л. цв. ил. : табл.
2. Ганиев, М. М. Вредители и болезни зерна и зернопродуктов при хранении : учебное пособие для студентов с.-х. вузов / М. М. Ганиев, В. Д. Недорезков, Х. Г. Шарипов. - М. : КолосС, 2009 (Чебоксары). - 206, [2] с. : ил.
3. Ларионов, Г. А. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации зерна : учебное пособие / Г. А. Ларионов, П. В. Диомидов ; Чуваш. гос. с.-х. акад. - Чебоксары : ЧГСХА, 2008. - 236 с. : ил.
4. Пилипюк, В. Л. Технология хранения зерна и семян : учебное пособие для студентов, обучающихся по агрономическим специальностям / В. Л. Пилипюк. - М. : Вузовский учебник, 2009. - 455, [1] с. : ил., граф., табл., схем.
5. Юдаев, Н. В. Элеваторы, склады, зерносушилки : учебное пособие для студентов вузов / Н. В. Юдаев. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 118, [1] с. : ил.

#### **Статьи**

1. Алябьева, Н. Н. Влияние биопрепаратов на микологическую загрязненность хранящегося зерна : [об обработке хранящегося зерна биопрепаратами для снижения в нем микотоксинов] / Н. Н. Алябьева // Защита и карантин растений. - 2010. - № 2. - С. 34-35 : табл.
2. Аскарлова, А. А. Совершенствование процессов первичной обработки и хранения зерна : [в механизированных складах и элеваторах] / А. А. Аскарлова, А. Д. Аскарлов // Аграрная наука. - 2010. - № 9. - С. 26-28. - Библиогр.: с. 27-28 (18 назв.).
3. Влияние микронизации на углеводный комплекс круп и семян зернобобовых : [изменения углеводного комплекса зерновых и зернобобовых в результате микронизации приводят к сокращению сроков их тепловой обработки и качества готовой продукции] / Е. А. Коротева

- [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 1. - С. 31-34. - Библиогр.: с. 34 (18 назв.).
4. Закладной, Г. А. Защитите зерно от насекомых и клещей / Г. А. Закладной // Защита и карантин растений. - 2008. - № 9. - С. 42-43.
  5. Закладной, Г. А. Плач о зерне : [о качестве хранения зерна] / Г. А. Закладной // Защита и карантин растений. - 2009. - № 10. - С. 18.
  6. Закладной, Г. А. Теперь насекомые в зерне не спрячутся : [об использовании индикатора зараженности ИЗС-У для выявления зараженности зерна вредителями] / Г. А. Закладной, В. И. Саулькин // Защита и карантин растений. - 2008. - № 8. - С. 32-34 : 2 табл., 4 рис.
  7. Козлова, Т. С. Разработка технологии новых продуктов переработки ржи : [позволяет улучшить санитарно-гигиенические свойства продукта, упростить и сократить технологическую схему помола] / Т. С. Козлова, М. Х. Марзаева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 1. - С. 31-33. - Библиогр.: с. 33 (6 назв.).
  8. Кочетов, В. С. Обеззараживание зерна пшеницы перед проращиванием в СВЧ-полях / В. С. Кочетов, Г. Г. Юсупова, О. В. Синельникова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 1. - С. 27-28.
  9. Математическое моделирование потребительских свойств при хранении зерновой массы : [предложена методика прогнозирования товароведно-технологических характеристик зерна риса при хранении] / А. Ю. Шаззо [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 1. - С. 45-48. - Библиогр.: с. 48 (7 назв.).
  10. Мхитарьян, Л. Повышать качество зерна и продуктов его переработки : [проанализирована связь между качеством зерна и продуктами его переработки, предложены меры стимулирования роста качества зерна и эффективности его производства] / Лариса Мхитарьян // Экономика сельского хозяйства России. - 2008. - № 11. - С. 81-88. - Библиогр.: с. 88 (5 назв.).
  11. Омелюта, В. П. Хранение зерна в газообразной азотной среде / В. П. Омелюта, Н. К. Филатова // Защита и карантин растений. - 2008. - № 9. - С. 29-30 : 2 табл.
  12. Рогожин, В. В. Использование глицерина для консервации зерен пшеницы / В. В. Рогожин, Т. В. Рогожина, Т. Т. Курилюк // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 10. - С. 16-19. - Библиогр.: с. 18-19 (9 назв.).
  13. Рогожин, В. В. Консервирование зерен пшеницы смесями органических соединений : [установлено, что самым длительным консервирующим эффектом обладал этилацелат, действие которого зависит от влажности зерен пшеницы и количества консерванта] / В. В. Рогожин, Т. И. Афанасьева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 20-23.
  14. Румянцева, В. В. Применение процессов ферментализации при производстве зерновых гидролизатов : [применение при переработке овса и ячменя ферментного препарата целлюлолитического действия позволяет получить качественно новые продукты с большим выходом и обладающие высокой пищевой ценностью] / В. В. Румянцева, Н. М. Ковач, Т. Н. Шеламова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 10. - С. 30-33. - Библиогр.: с. 33 (4 назв.).
  15. Сайтов, В. Е. Экологические вопросы на зерноперерабатывающих предприятиях : [о разработке замкнутой пневмосистемы семяочистительной машины] / В. Е. Сайтов, Р. Г. Гатауллин // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 6. - С. 75-78.
  16. Таучелова, М. Перспективы развития перерабатывающих предприятий зернопродуктового комплекса : [выявлены причины спада объемов производства в отрасли, обоснованы приоритетные направления перспективного развития] / М. Таучелова // АПК: экономика, управление. - 2008. - № 10. - С. 52-53 : табл.
  17. Филатов, В. В. Современные процессы, аппараты и технологии для переработки зерна и круп при инфракрасном энергоподводе : [на основе новых физических методов подвода тепла] / В. В. Филатов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 10. - С. 19-24. - Библиогр.: с. 24 (6 назв.).

## 2.2. Картофель

### Статьи

1. Бутов, А. В. Удобрения и заболеваемость клубней при хранении / А. В. Бутов // Картофель и овощи. - 2008. - № 1. - С. 7 : 2 табл.
2. Васильева, И. Г. Эффективность хранения сельскохозяйственных продуктов на объектах общественного питания : [на примере картофеля с момента его подготовки к хранению до отгрузки потребителю] / И. Г. Васильева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 8. - С. 19-21. - Библиогр.: с. 21 (5 назв.).
3. Вершинина, Ю. А. Исходный материал для селекции картофеля на пригодность к промышленной переработке на хрустящий картофель, крахмал и спирт / Ю. А. Вершинина, Л. С. Аношкина // Достижения науки и техники АПК. - 2009. - № 9. - С. 15-17 : 2 табл.
4. Григорьева, Р. З. Анализ, способ и разработка технологии производства картофельных полуфабрикатов : [с максимальной сохранностью пищевой ценности и качества благодаря применению высокоэффективных технологий] / Р. З. Григорьева, А. Ю. Просеков // Достижения науки и техники АПК. - 2008. - № 3. - С. 40-42 : 3 табл., 2 рис. - Библиогр.: с. 42 (9 назв.).
5. Костюк, В. И. Повышение устойчивости картофеля к бактериозам : [о подборе комбинаций органических и минеральных удобрений, которые минимизировали бы его потери во время продолжительного зимнего хранения] / В. И. Костюк // Защита и карантин растений. - 2008. - № 9. - С. 27-28 : 2 табл.
6. Кропоткина, В. В. Влияние смеси природных органических кислот на урожайность, качество и лежкость картофеля / В. В. Кропоткина, А. Л. Верещагин // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 6. - С. 32-34. - Библиогр.: с. 34 (7 назв.).
7. Модифицированный метод оценки пригодности сортообразцов картофеля для переработки : [предусматривающий использование современной стандартной фритюрницы с усовершенствованной кассетой для увеличения объема исследуемого селекционного материала] / А. В. Митюшкин [и др.] // Достижения науки и техники АПК. - 2010. - № 8. - С. 15-17. - Библиогр.: с. 17 (6 назв.).
8. Никитенко, Г. В. Электромагнитное устройство для уменьшения потерь картофеля при хранении / Г. В. Никитенко, А. А. Лысаков, Ф. Ф. Самарин // Достижения науки и техники АПК. - 2010. - № 9. - С. 71-72 : рис. - Библиогр.: с. 72 (4 назв.).
9. Сатарова, Т. Г. Препарат для защиты клубней картофеля во время хранения : [о действии биопрепарата «Дельфин» на возбудителя фитофтороза картофеля] / Т. Г. Сатарова, Л. К. Каменек // Защита и карантин растений. - 2009. - № 2. - С. 50.
10. Фунгициды и регуляторы роста при возделывании и хранении картофеля / А. А. Молякко [и др.] // Защита и карантин растений. - 2009. - № 11. - С. 29-30 : 3 табл.
11. Хомицкая, Л. Н. Как сохранить урожай картофеля : [дана характеристика картофельной моли и предложены методы борьбы с этим вредителем] / Л. Н. Хомицкая, О. В. Роженцова // Защита и карантин растений. - 2008. - № 8. - С. 44.

## 2.3. Плодоовощные и ягодные культуры

### Книги

1. Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбучиянц. - М. : Дашков и К', 2009. - 396 с. : ил., табл.
2. Ларионов, Г. А. Практикум по технологии хранения, переработки и стандартизации плодоовощной продукции : учебное пособие для студентов вузов / Г. А. Ларионов ; Чуваш. гос. с.-х. акад. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Чебоксары : ЧГСХА, 2009. - 158 с. : ил., табл.

### Статьи

1. Амплеева, А. Ю. Технологии переработки и хранения овощей для получения новых видов продуктов питания функционального назначения / А. Ю. Амплеева, В. Н. Макаров, А. Ф. Бухаров // Достижения науки и техники АПК. - 2009. - № 4. - С. 68-69 : 1 табл. - Библиогр.: с. 69 (6 назв.).

2. Биологически активные вещества пюреобразных продуктов переработки растительного сырья : [результаты исследования физико-химических показателей пюре из клюквы, свеклы, яблока и корня хрена] / И. В. Мацейчук [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 10. - С. 24-26. - Библиогр.: с. 26 (7 назв.).
3. Бухаров, А. Ф. Проявление болезней на штеклингах капусты белокочанной в период хранения / А. Ф. Бухаров, А. Н. Сармосова // Актуальные вопросы совершенствования технологии производства и переработки продукции сельского хозяйства / Аграрно-технологический институт Маргосуниверситета (Йошкар-Ола), Марийский научно-исследовательский институт сельского хозяйства ; ред. Г. С. Юнусов [и др.]. - Йошкар-Ола, 2008. - Вып. 10. - С. 188-190 : табл.
4. Влияние замораживания на показатели качества плодов вишни / О. В. Голуб [и др.] // Пищевая промышленность. - 2009. - № 7. - С. 32-33.
5. Гринберг, Б. Под защитой сухого тумана : [использование систем сухого тумана для продления жизни овощей в хранилищах] / Б. Гринберг // Приусадебное хозяйство. - 2008. - № 10. - С. 37.
6. Губина, М. Д. Замороженные ягоды как стратегический запас для переработки в межсезонный период : [изучение динамики качества замороженных ягод (малины, черной смородины, облепихи и аронии) в процессе хранения] / М. Д. Губина, Н. А. Лучина // Пищевая промышленность. - 2010. - № 8. - С. 46-47. - Библиогр.: с. 47 (4 назв.).
7. Гудковский, В. А. Эффективность применения ингибитора этилена «Фитомаг» и полимерных упаковок при хранении плодов томата / В. А. Гудковский, Д. В. Акишин // Достижения науки и техники АПК. - 2010. - № 8. - С. 74-76 : табл. - Библиогр.: с. 76 (4 назв.).
8. Дронов, А. Пора подумать об урожае яблок: как не повредить и сохранить : [практические советы по сбору урожая яблок и их хранению] / А. Дронов // Сад и огород. - 2010. - № 6. - С. 22-23 : ил.
9. Емельянов, А. А. Ресурсосберегающая переработка плодово-ягодного сырья при пониженных температурах / А. А. Емельянов // Пищевая промышленность. - 2009. - № 7. - С. 28-29. - Библиогр.: с. 29 (4 назв.).
10. Емельянов, А. А. Сухой сок из черной смородины : [осуществление низкотемпературного удаления влаги из сока прямого отжима черной смородины до воздушно-сухого состояния с целью получения биологически активного продукта] / А. А. Емельянов, Д. А. Емельянов, О. А. Шалимова // Пищевая промышленность. - 2008. - № 7. - С. 16-18. - Библиогр.: с. 18 (4 назв.).
11. Жужа, Е. Д. Определение пригодности томатов для хранения, транспортировки и переработки по степени зрелости : [визуальные методы] / Е. Д. Жужа, Д. А. Выродов, А. П. Выродова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 2. - С. 18-22 : 4 рис. - Библиогр.: с. 22 (5 назв.).
12. Инновационные технологии хранения плодов : [результаты научных исследований и производственной проверки эффективности послеуборочной обработки плодов яблони отечественным ингибитором этилена - препаратом «Фитомаг»] / В. А. Гудковский [и др.] // Достижения науки и техники АПК. - 2010. - № 8. - С. 72-74 : табл. - Библиогр.: с. 73-74 (8 назв.).
13. Исаев, Р. Д. Хранение плодов груши : [один из самых эффективных способов повышения лежкоспособности - послеуборочная обработка ингибитором этилена] / Р. Д. Исаев // Достижения науки и техники АПК. - 2010. - № 9. - С. 34-35 : рис., табл. - Библиогр.: с. 35 (8 назв.).
14. Исследование химического состава и безопасности продуктов переработки черники / Н. Н. Типсина [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 11. - С. 24-26. - Библиогр.: с. 26 (3 назв.).
15. Короткий, И. А. Процессы замораживания ягод черной смородины : [в низкотемпературной холодильной камере при естественной конвекции и в скороморозильном аппарате модульного типа] / И. А. Короткий, Е. В. Короткая, Е. А. Ибрагимова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 3. - С. 14-17 : 4 рис.
16. Мараева, О. Б. Новая технология получения яблочного сока : [применение ферментных



- препаратов] / О. Б. Мараева, Е. Ю. Ухина // Пищевая промышленность. - 2008. - № 7. - С. 20-21. - Библиогр.: с. 21 (2 назв.).
17. Негматуллоева, Р. Н. Сушка плодов дикорастущего шиповника : [описан конвективный способ сушки] / Р. Н. Негматуллоева, Г. Н. Дубцова, С. В. Савченко // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 8. - С. 22-24. - Библиогр.: с. 24 (10 назв.).
  18. Никитин, А. Л. Лежкость некоторых новых иммунных к парше сортов яблони селекции ВНИИСПК / А. Л. Никитин, М. А. Макаркина // Достижения науки и техники АПК. - 2010. - № 4. - С. 32-35 : 2 рис., 2 табл. - Библиогр.: с. 35 (12 назв.).
  19. Новая технология хранения овощных культур с использованием ингибитора этилена и модифицированной атмосферы : [результаты исследований по продлению сроков хранения скоропортящихся овощей с использованием новейших послеуборочных технологий] / В. Гудковский [и др.] // Овощеводство и тепличное хозяйство. - 2009. - № 4. - С. 41-44.
  20. Оптимальные способы сушки облепихи обезвоженной / Т. И. Котова [и др.] // Пищевая промышленность. - 2008. - № 1. - С. 41.
  21. Отходы переработки яблок и томатов для лактирующих коров / И. Осадченко [и др.] // Молочное и мясное скотоводство. - 2008. - № 3. - С. 28-29.
  22. Параметры процесса сушки сока черной смородины / А. А. Емельянов [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 11. - С. 10-11. - Библиогр.: с. 11 (2 назв.).
  23. Перспективы селекции томатов и перца на лежкость и качество плодов в процессе хранения : [влияние некорневых обработок препаратами кальция на изменение биохимического состава плодов, в том числе на увеличение содержания веществ, способствующих повышению лежкости] / Д. В. Акишин [и др.] // Достижения науки и техники АПК. - 2008. - № 8. - С. 24-26 : 4 табл. - Библиогр.: с. 26 (5 назв.).
  24. Перфилова, О. В. Использование порошков из плодоовощных выжимок с целью расширения ассортимента мучных кондитерских изделий / О. В. Перфилов, М. А. Митрюхин // Достижения науки и техники АПК. - 2008. - № 8. - С. 48-50 : 3 табл.
  25. Полуфабрикаты длительного хранения : [разработка и технология изготовления новых видов полуфабрикатов для детского питания - конфитюров плодово-ягодных замороженных] / Н. П. Луговая [и др.] // Пищевая промышленность. - 2008. - № 2. - С. 24-25.
  26. Прогрессивные технологии хранения плодов : [с использованием ингибитора биосинтеза этилена «Фитомаг» позволяет хранить яблоки осенне-зимних сортов в течение 7-11 месяцев с максимальным сохранением исходного качества] / В. А. Гудковский [и др.] // Достижение науки и техники АПК. - 2009. - № 2. - С. 66-68 : 2 рис. - Библиогр.: с. 68 (4 назв.).
  27. Романова, Н. Г. Плоды боярышника и рябины - перспективный сырьевой источник для создания продуктов функционального питания / Н. Г. Романова // Достижения науки и техники АПК. - 2008. - № 9. - С. 59-62 : 4 табл. - Библиогр.: с. 62 (9 назв.).
  28. Санникова, Т. А. Солнечно-воздушная сушка - резерв увеличения овощебахчевой продукции / Т. А. Санникова, В. А. Мачулкина, А. П. Иванов // Аграрная Россия. - 2009. - № 3. - С. 21-23. - Библиогр.: с. 23.
  29. Скрипников, Ю. Г. Технологические особенности производства тыквенного пюре / Ю. Г. Скрипников, В. Ф. Винницкая, М. Ю. Коровкина // Достижения науки и техники АПК. - 2008. - № 8. - С. 50-51 : 1 табл. - Библиогр.: с. 51 (5 назв.).
  30. Соснова, Ю. Нано с плюсом : [на выставке «Нанотехнологии-2009» были представлены новые материалы и устройства, которые позволяют эффективно выращивать и сохранять овощи и продукты их переработки] / Ю. Соснова // Приусадебное хозяйство. - 2010. - № 1. - С. 33.
  31. Сусов, В. Чтобы яблоки и груши лучше хранились / В. Сусов // Сад и огород. - 2008. - № 7. - С. 24-25 : ил.: фото.
  32. Тимофеева, В. Н. Продукты переработки рябины садовой и аронии черноплодной / В. Н. Тимофеева, Н. В. Саманкова // Пищевая промышленность. - 2009. - № 11. - С. 54-56. - Библиогр.: с. 56 (5 назв.).
  33. Хранение корнеплодов : [советы] // Защита и карантин растений. - 2008. - № 11. - С. 43-44 : 3 фот.
  34. Чтобы овощи не портились : [уборка и хранение моркови; способ хранения чеснока;

- заготовки из овощей] / Ф. Халилов [и др.] // Приусадебное хозяйство. - 2008. - № 8. - С. 37-39 : фот.
35. Шаляпина, И. П. Повышение эффективности хранения плодов : [раскрыты главные причины потерь и снижения качества плодов при хранении] / И. П. Шаляпина, М. А. Соломахин // Аграрная наука. - 2008. - № 3. - С. 30-33 : 4 табл.
36. Шамкова, Н. Т. Влияние механической обработки на свойства пюреобразной массы из зерновой фасоли / Н. Т. Шамкова, Н. Г. Колесникова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 10. - С. 11-13. - Библиогр.: с. 13 (2 назв.).
37. Шишела, Т. Долежат до нового урожая? : [советы по хранению овощей] / Т. Шишела // Приусадебное хозяйство. - 2010. - № 9. - С. 32-33 : фот.

## **2.4. Другие виды растительного сырья**

### **Книги**

1. Красовский, Д. А. Эффективность инвестиций в производство и переработку рапса : моногр. / Д. А. Красовский ; Рос. акад. с.-х. наук (РАСХН) ; Всерос. НИИ экономики, труда и упр. в сел. хоз-ве. - М. : Спутник+, 2009. - 136, [4] с. : граф., диагр., табл.

### **Статьи**

1. Брыкалов, А. В. Переработка соломистых отходов гриба вешенки : [способ переработки навоза и других органических отходов в биокомпост] / А. В. Брыкалов, Е. С. Романенко, О. В. Шарипова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 11. - С. 66.
2. Камышева, И. М. Использование продуктов переработки семян амаранта : [возможность использования продуктов гидролиза амарантового сырья как основы для получения высокопитательных энергетических напитков] / И. М. Камышева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 12. - С. 67-71. - Библиогр.: с. 71 (13 назв.).
3. Лудилов, В. Пора подумать о семенах : [как позаботиться о сохранности семенного материала] / В. Лудилов // Приусадебное хозяйство. - 2010. - № 10. - С. 34-35 : фот.
4. Милорадова, Е. В. Получение кормовой белковой добавки на основе продуктов переработки сои / Е. В. Милорадова, П. А. Иванушкин, И. В. Вяльцева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 4. - С. 20-23 : рис., табл. - Библиогр.: с. 23 (8 назв.).
5. Пономарева, М. С. Комплексная переработка топинамбура - путь повышения эффективности работы спиртовых предприятий / М. С. Пономарева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 7. - С. 27-30. - Библиогр.: с. 29-30 (12 назв.).
6. Субботина, М. А. Влияние влажности на хранение семян сосны кедровой сибирской / М. А. Субботина // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 5. - С. 42-43. - Библиогр.: с. 43 (1 назв.).
7. Трейвас, Л. И доживут клубнелуковицы до весны : [как правильно сохранить посадочный материал канны, гладиолуса, георгина до весны] / Л. Трейвас // Приусадебное хозяйство. - 2008. - № 11. - С. 76-77 : фот.

## **3. Хранение и переработка продукции животноводства**

### **3.1. Мясо и рыба**

#### **Книги**

1. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства : учеб. для студентов вузов / А. А. Курочкин. - М. : КолосС, 2010 (Чебоксары). - 502, [1] с. : ил.

#### **Статьи**

1. Антипова, Л. Прослеживаемость безопасности птицепродуктов : [качество птицепродуктов зависит не только от уровня развития техники и технологии производства, но и от качества поступающего на переработку сырья] / Л. Антипова, С. Полянских, З. Ибрагимова // Птицеводство. - 2010. - № 3. - С. 43-46 : табл.
2. Ахмедова, Т. П. Изменение качества мороженой рыбы при хранении : [изменения содержания свободной влаги и качественных показателей в процессе холодильного

- хранения] / Т. П. Ахмедова // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 7. - С. 6-7. - Библиогр.: с. 7 (2 назв.).
3. Байгильдин, К. Передовые технологии охлаждения птицы : [описан убойный цех, спроектированный с учетом передовых технологий и нормативных требований по переработке птицы] / К. Байгильдин // Птицеводство. - 2009. - № 2. - С. 50-52.
  4. Безматерных, А. Реконструкция цехов по переработке отходов убоя птицы : [при переработке без разделения получается продукт дешевле, компактнее при меньшей номенклатуре машин] / А. Безматерных, М. Трутнев, А. Карташев // Птицеводство. - 2008. - № 12. - С. 36-40 : табл.
  5. Вибе, ван дер Слуис. Новый подход к использованию отработавших несушек : [сырье, полученное в результате переработки кур-несушек, можно использовать в качестве мясокостной муки в кормовых рационах] / Вибе ван дер Слуис // Птицеводство. - 2008. - № 9. - С. 51-52.
  6. Кисиль, Н. Н. Использование отходов мясо- и птицеперерабатывающей промышленности для лечения заболеваний человека : [о применении аминокислотных препаратов на основе кератина при лечении больных с неврологическими патологиями и другими заболеваниями] / Н. Н. Кисиль, Э. М. Тер-Саркисян // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2009. - № 3. - С. 69-70.
  7. Курчаева, Е. Е. Использование бифидобактерий для модификации вторичного мясного сырья / Е. Е. Курчаева, В. И. Манжесов, С. А. Юдина // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 11. - С. 57-59. - Библиогр.: с. 59 (4 назв.).
  8. Митрофанов, Н. Обработка птицы на конвейерных линиях: потрошение, охлаждение, сортировка и упаковка : [о машинах для первичной обработки птицы] / Н. Митрофанов // Птицеводство. - 2008. - № 8. - С. 54-56.
  9. Митрофанов, Н. Первичная обработка птицы на конвейерных линиях : [конвейер обеспечивает последовательное перемещение птицы от одной операции к другой, жестко задает ритм выполнения технологических операций] / Н. Митрофанов // Птицеводство. - 2008. - № 6. - С. 47-50 : рис.
  10. Митрофанов, Ю. Линия циклического действия обработки птицы : [процесс обработки конвейеризирован, жестко определено время выполнения каждой технологической операции] / Ю. Митрофанов, И. Маковеев, Ю. Романенко // Птицеводство. - 2008. - № 2. - С. 40-42 : рис.
  11. Обоснование и разработка технологии новых кормовых продуктов : [ферменты пресноводных рыб и детритофагов могут быть рекомендованы для приготовления компонентов корма] / А. В. Перебейнос [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 1. - С. 57-60. - Библиогр.: с. 60 (7 назв.).
  12. Технология охлаждения и хранения рыбы горячего копчения с применением антимикробных пищевых покрытий / О. В. Большаков [и др.] // Пищевая промышленность. - 2009. - № 11. - С. 36-37.
  13. Шленская, Т. В. Использование овсяных хлопьев при производстве изделий из мясной рубленой массы / Т. В. Шленская, З. А. Бочкарева, Н. М. Шленская // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 1. - С. 48-50. - Библиогр.: с. 50 (3 назв.).

### **3.2. Молоко и молочные продукты**

#### **Книги**

1. Методическое пособие для лабораторно-практических занятий по разделу «Технология переработки и стандартизация молока» дисциплины «Технология хранения, переработки и стандартизация продукции животноводства» : для студентов вузов / Чуваш. гос. с.-х. акад., Биотехнолог. фак. ; [сост. Н. Н. Задорова]. - Чебоксары : ЧГСХА, 2010. - 35 с.
2. Рогожин, В. В. Практикум по биохимии молока и молочных продуктов : учебное пособие для студентов вузов / В. В. Рогожин, Т. В. Рогожина. - СПб. : ГИОРД, 2008. - 212, [6] с. : ил.
3. Храмов, А. Г. Безотходная переработка молочного сырья : учебное пособие для студентов вузов / А. Г. Храмов, П. Г. Нестеренко. - М. : КолосС, 2008. - 199, [1] с. : ил.

## Статьи

1. Ахатова, И. А. Разработка новых технологических решений переработки кобыльего молока : [для изготовления кисломолочных продуктов с повышенной массовой долей сухого вещества на примере йогурта] / И. А. Ахатова, С. Г. Канарейкина // Пищевая промышленность. - 2010. - № 6. - С. 42-43. - Библиогр.: с. 43 (2 назв.).
2. Бергер, А. Ресурсосберегающим технологиям - «зеленый свет»! : [о мировых тенденциях переработки молочной сыворотки и их практической реализации] / А. Бергер // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 4. - С. 36-37.
3. Буянов, О. Н. Современные технологии замораживания и хранения молочных продуктов / О. Н. Буянов, И. В. Буянова // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 4. - С. 36-38.
4. Буянова, И. В. К вопросу разработки технологии длительного хранения сыров / И. В. Буянова // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 8. - С. 48-49.
5. Влияние термической обработки на биологические и технологические свойства белков козьего молока / С. В. Симоненко [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 3. - С. 26-30 : 5 рис. - Библиогр.: с. 30 (16 назв.).
6. Влияние электромагнитной обработки на молоко-сырье : [электромагнитная обработка технологична, проста в аппаратурном оформлении, экологична, не требует значительных энергетических затрат] / В. И. Носкова [и др.] // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 8. - С. 34.
7. Гаврилова, Н. Б. Молокосодержащие продукты с пролонгированными сроками хранения : [инновационные технологии производства] / Н. Б. Гаврилова // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2011. - № 2. - С. 16-18.
8. Галстян, А. Г. Совершенствование технологии сухих молочных продуктов : [о проблеме качества сухих молочных продуктов при длительном хранении] / А. Г. Галстян, И. А. Радаева, А. Н. Петров // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 7. - С. 32-33.
9. Головнев, А. Н. Мини-цеха по переработке - залог развития фермерских хозяйств : [проблемы «семейных ферм», занимающихся производством, переработкой и сбытом молока] / А. Н. Головнев // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 10. - С. 16-18.
10. Гусев, М. Эффективные технологии для мгновенного охлаждения и хранения молока / М. Гусев // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2011. - № 2. - С. 14-15.
11. Дунаев, А. В. Современные технологии плавящихся сырных продуктов / А. В. Дунаев, Т. М. Коновалова // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2011. - № 2. - С. 58-61.
12. Евдокимов, И. А. Аспекты переработки подсырной соленой сыворотки : [одним из методов является переработка соленой сыворотки на молочный сахар с предварительной обработкой ее электродиализом] / И. А. Евдокимов, А. В. Пермяков, И. Я. Дыкало // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 2. - С. 28-29.
13. Евдокимов, И. А. Стратегия переработки молочной сыворотки в отечественных условиях : [благодаря инновационным разработкам и оборудованию нового поколения появилась возможность экономически рентабельной переработки молочной сыворотки] / И. А. Евдокимов // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 4. - С. 38-40.
14. Захарова, Л. М. Технология новых функциональных продуктов питания на молочной основе : [научные и практические аспекты создания кисломолочных белковых продуктов с зерновой добавкой] / Л. М. Захарова, И. А. Мазеева // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 11. - С. 63-67.
15. Казакова, Г. В. Увеличение срока годности пастеризованного молока : [с добавлением дигидрохлорквертина] / Г. В. Казакова // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 8. - С. 18-19.
16. Карцев, П. В. Оборудование для производства молока с продленным сроком хранения : [в мягкой упаковке на базе полностью отечественного оборудования с высоким уровнем

- автоматизации] / П. В. Карцев, В. И. Тарасюк, Г. Е. Кирьянов // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2011. - № 2. - С. 20-21.
17. Кулинич, А. Современные методы переработки сыворотки / А. Кулинич // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 4. - С. 34.
  18. Куллель, П. Эффективные пути переработки сыворотки : [выбор оборудования] / П. Куллель // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 1. - С. 25.
  19. Мельникова, Е. И. Инновационные технологии использования молочной сыворотки в производстве десертных продуктов / Е. И. Мельникова, Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 1. - С. 50-52. - Библиогр.: с. 52 (5 назв.).
  20. Низкотемпературное хранение и дефростация сырья для выработки плавленых сыров : [при производстве плавленых сыров основными сырьевыми компонентами, определяющими качественные показатели готового продукта, являются сыры полутвердые, рассольные, мягкие, а также сыры нежирные для плавления] / Н. Ю. Соколова [и др.] // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 4. - С. 28-31.
  21. Нисенблат, И. Молочные «бутики» : [особенности молочных мини-заводов] / И. Нисенблат // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 8. - С. 36-37.
  22. Новицкая, Н. С. Применение озоновых технологий при переработке молока : [позволяют обеспечить качественную переработку] / Н. С. Новицкая // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 10. - С. 54.
  23. Оптимизация температурных режимов хранения сливочного масла / В. А. Вышемирский [и др.] // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 2. - С. 20-23.
  24. Переработка молока на малых фермах и деревенских подворьях в условиях кризиса // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 10. - С. 46-48.
  25. Перспективы использования нетрадиционного растительного сырья при производстве функциональных молочных продуктов : [на основе использования пищевых волокон, изолятов бобовых культур люпина и нута, а также нежирного творога] / Е. Е. Курчаева [и др.] // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 10. - С. 61-63. - Библиогр.: с. 63 (4 назв.).
  26. Повышение эффективности систем охлаждения и хранения молока на фермах : [дано обоснование технико-экономической эффективности аккумуляционных комбинированных холодильных машин (АКХМ) с использованием природного холода, которые используют экологически чистые хладоносители - экосолы] / Б. П. Коршунов [и др.] // Техника в сельском хозяйстве. - 2010. - № 2. - С. 6-8. - Библиогр.: с. 8 (3 назв.).
  27. Применение баромембранных процессов в технологии сухих продуктов / Д. Н. Володин [и др.] // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 8. - С. 30, 32.
  28. Проектирование как осознанная необходимость : [вопросы инжиниринга в области переработки молока, связанные с реконструкцией или модернизацией производства] // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 5. - С. 38-39.
  29. Ресурсосберегающие технологии : [характеристика молочного оборудования] // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 2. - С. 48-49.
  30. Смольникова, В. В. Компост из растительного сырья с использованием молочной сыворотки в качестве ферментирующей добавки / В. В. Смольникова, С. А. Емельянов // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 11. - С. 67-70. - Библиогр.: с. 70 (10 назв.).
  31. Смыков, И. Т. Использование нанопроцессов и нанотехнологий в переработке молока / И. Т. Смыков // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2008. - № 12. - С. 26-28.
  32. Термоусадочные пакеты МЛФ для созревания и хранения сычужных сыров : [характеристика упаковки] // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 1. - С. 13.
  33. Топникова, Е. В. Ресурсосберегающие технологии продуктов маслodelия с комбинированным составом жировой фазы : [спреды и топленые смеси] / Е. В. Топникова // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 5. - С. 24-26.
  34. Фокин, М. Нанотехнологии в пастеризации молока / М. Фокин // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 6. - С. 16-17.

35. Храмцов, А. Г. Мировые тенденции в переработке сыворотки : [рассматриваются вопросы стратегии переработки сыворотки, а также получение, модификация и применение сывороточных белков] / А. Г. Храмцов, С. А. Рябцева, И. А. Евдокимов // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 5. - С. 18-20.
36. Храмцов, А. Г. Реализация инновационных технологий переработки молочной сыворотки / А. Г. Храмцов // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 5. - С. 8-11.
37. Храмцов, А. Г. Ценность молочной сыворотки : [о возможности промышленной переработки молочной сыворотки с наименьшими затратами, независимо от системы экономических отношений, объемов производства и форм собственности] / А. Г. Храмцов // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 8. - С. 42-44.
38. Цибизова, М. Е. Кисломолочные продукты, обогащенные рыбным белком / М. Е. Цибизова, С. Н. Павлова, О. Э. Ханникова // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2010. - № 1. - С. 58-59.
39. Шевелева, С. А. Современные требования безопасности и подлинности молочных продуктов : [разработка и совершенствование методической базы по качеству молока и молочных продуктов] / С. А. Шевелева // Переработка молока: технология, оборудование, продукция. - 2009. - № 1. - С. 12-15.
40. Шумилова, И. Ш. Раскисление молока-сырья : [обработка молока путем электролиза позволяет снизить его кислотность, улучшить органолептические показатели и технологические свойства] / И. Ш. Шумилова, В. А. Руденок // Хранение и переработка сельхозсырья. - 2010. - № 4. - С. 39-41. - Библиогр.: с. 41 (3 назв.).

### 2.3. Мед

1. Левин, В. А. Почему бродит мед? : [о физико-химических свойствах меда, изменениях при хранении] / В. А. Левин // Пчеловодство. - 2009. - № 8. - С. 24-25.
2. Сенников, И. С. Хранение меда : [об особенностях хранения меда, позволяющих не терять ценные качества продукта] / И. С. Сенников // Пчеловодство. - 2008. - № 2. - С. 52.
3. Фарамазян, А. С. Что мы называем медом? : [вопросы транспортировки, хранения и показатели качества меда] / А. С. Фарамазян, Б. А. Угринович // Пчеловодство. - 2009. - № 5. - С. 2-5. - Окончание в № 6.