



**Новгородский государственный университет
имени Ярослава Мудрого**

**Галина
Васильевна
Твердохлеб**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
НОВГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ЯРОСЛАВА МУДРОГО**

серия
"Ученые университета"

Галина Васильевна Твердохлеб

Библиографический указатель

**Великий Новгород
2004**

ББК 91.9:36.95
Т 26

Печатается по решению
РИС НовГУ

Составители:
Е.Е. Фролова
Т.В. Казанцева
А.В. Птушкина

Научный редактор :
д-р с/х наук **А.И. Токарь**

Рецензент:
д-р вест. наук. **Б.В. Шумилов**

Т 36 Галина Васильевна Твердохлеб : библиогр. указатель / сост.: Е.Е. Фролова, Т. В. Казанцева, А.В. Птушкина ; под ред. А.И. Токаря ; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород, 2004. – 94 с. : 1 л. портр. – (серия «Учёные университета»).

Библиографический указатель подготовлен Научной библиотекой НовГУ продолжает серию «Ученые университета. Он включает библиографические описания трудов и публикаций доктора технических наук, профессора Г.В. Твердохлеб, представленных ею в библиотеку. Издание снабжено алфавитным указателем соавторов и трудов.

Для научных работников, преподавателей, аспирантов, студентов и всех, кого интересует история науки и история Новгородского университета.

ББК 91.9:36.95

© Е. Е. Фролова, Т.В. Казанцева, А.В. Птушкина, составление, 2004
©Новгородский государственный
университет им. Ярослава Мудрого, 2004



Жизнь и научная деятельность Галины Васильевны Твердохлеб

Доктор технических наук, профессор Твердохлеб Галина Васильевна свою жизнь и научно-педагогическую деятельность посвятила одной из важных отраслей науки – технологии молока и молочных продуктов, которая имеет особо важное значение в производстве незаменимых продуктов питания.

Галина Васильевна Твердохлеб родилась 10 марта 1924 года в Вологде в семье рабочего. В 1941 году закончила в Вологде среднюю школу № 21 и поступила в Рыбинский авиационный институт. Ввиду эвакуации института переходит на учебу в Вологодский молочный институт и заканчивает его технологический факультет с отличием в 1946 году. По окончании поступает в аспирантуру по кафедре технологии молока и молочных продуктов. Под руководством доктора технических наук, профессора М.М.Казанского выполняет кандидатскую диссертацию на тему: «Факторы, обуславливающие консистенцию масла и объективные методы ее изучения», которую защищает в 1949 году. До 1952 года работает в Вологодском молочном институте ассистентом кафедры технологии молока и молочных продуктов. С 1952 по 1959 год – в Латвийской сельскохозяйственной академии старшим преподавателем, а с 1957 году является доцентом кафедры технологии пищевых и молочных производств. Здесь Галина Васильевна выполняет основные эксперименты по докторской диссертации. В 1958-59 годах она руководит Ленинградской группой научных сотрудников Всесоюзного научно-исследовательского института молочной промышленности, на основе которой впоследствии организуется Ленинградское отделение ВНИМИ по той же тематике – совершенствование технологии сметаны. С 1960 по 1966 год Г.В.Твердохлеб работает на кафедре технологии молока и молочных продуктов Ленинградского института холодильной промышленности.

В 1962 г. она защищает докторскую диссертацию на тему: «Фазовые изменения молочного жира и их роль в формировании консистенции сливочного масла». В 1965 году ей присваивают звание профессора.

1966-68 годах Г.В.Твердохлеб – профессор Свердловского сельскохозяйственного института. В 1968 г. приглашается на организацию и заведование специальных кафедр технологии мяса и молока на вновь открытом факультете в Киевский технологический институт пищевой промышленности. После организации и оборудования этих кафедр она оставляет за собой заведование кафедрой технологии молока и молочных продуктов и руководит ею до 1978 г.

В 1978 году Галина Васильевна – профессор Киевского института усовершенствования руководящих работников пищевой промышленности. В 1979-1981 годах – профессор кафедры

товароведения продовольственных товаров в Киевском торгово-экономическом институте, с 1981 по 1987 год – профессор одноименной кафедры в Ленинградском институте советской торговли им. Ф.Энгельса. С 1987 года Г.В.Твердохлеб работает и. о. зав. кафедрой, а затем профессором кафедры производства и переработки продуктов животноводства, после реорганизации – на кафедре животноводства в Институте сельского хозяйства и природных ресурсов Новгородского государственного университета им. Ярослава Мудрого.

Организовала для студентов зооинженерного факультета специализацию по технологии переработки молока и мяса, расширив тем самым диапазон использования выпускников в сельском хозяйстве.

Имея стаж работы в вузах 52 года, Г.В.Твердохлеб стала крупным специалистом, известным ученым не только в нашей стране, но и за рубежом, внесла выдающийся вклад в науку и практику молочной промышленности и сельского хозяйства.

Является автором 500 научных трудов, более 35 из них опубликовано в трудах международных конгрессов по молочному делу и пищевым производствам; автор 12 учебников и учебных пособий для вузов по технологии и товароведению молока и молочных продуктов. Последние 40 лет профилирующие вузы и факультеты России и стран СНГ обучаются по ее учебникам. Два учебника переведены на китайский и латышский языки.

Г.В.Твердохлеб имеет научную школу: под ее руководством выполнено около 40 кандидатских и 5 докторских диссертаций.

Работая в ведущих вузах страны, Г.В.Твердохлеб внесла большой вклад в подготовку инженерных кадров для молочной промышленности и сельского хозяйства.

В своей научной деятельности Г.В.Твердохлеб провела фундаментальные исследования по физикохимии и технологии молочных продуктов, открыла новое направление в физикохимии по фазовым изменениям глицеридов молочного жира. Впервые в докторской диссертации и большом числе работ ею раскрыта сложность и многогранность фазовых изменений глицеридов молочного жира, всесторонне изучены и раскрыты закономерности этих изменений в цельном молочном жире и его фракциях в зависимости от химического состава жира, его сезонных изменений по природно-хозяйственным зонам бывшего СССР, глубины и скорости охлаждения, концентрации жировой фазы, перемешивания, гомогенизации, способов и технологических режимов производства. Установлена решающая роль фазовых изменений глицеридов молочного жира в технологических процессах производства продуктов: маслообразование, физико-химических изменений; в формировании структуры и консистенции, других товарных свойств и хранимоспособности молочных продуктов.

Эти работы легли в основу разработки новых и интенсификации существующих технологий и аппаратурного оформления сливочного

масла, маргарина, сметаны, мороженого. Так, значительно интенсифицирован непрерывных метод получения масла сепарированием: разработан пластинчатый маслообразователь, введена вакуумная обработка высокожирных сливок в вакууммаслообразователе, процесс обработки высокожирных сливок проходит в нескольких аппаратах. Разработаны: метод фракционирования молочного жира, созревание сливок в производстве сметаны и др.

Впервые под руководством и при непосредственном участии Г.В.Твердохлеб разработаны способ получения различных видов консервного стерилизованного сливочного масла с гарантийным сроком хранения в нерегулируемых температурах до 2 лет. Аналогов такого масла в мире нет. Оно идет на снабжение подводного военно-морского флота, контингентов войск в экстремальных условиях, космонавтов, экспедиций. На уровне открытия впервые проведено преобразование высокожирных сливок в структуру масла без перемешивания, в условиях статики.

Большой вклад Г.В.Твердохлеб внесла в разработку новых и модификацию существующих методов исследования сливок, молочного жира, сливочного масла: дилатометрический, дифференциально-термический, рентгено- и микроструктурный анализы, реологические и хроматографический. Они широко используются и на основании методов создан прибор гониометр, реостаты и др.

Г.В.Твердохлеб провела большую работу по разработке биологически ценных молочных продуктов: лечебно-диетической сметаны «Южная», калорийных творожных сырков, плавленого сыра с ценными наполнителями топинамбуром, спиролиной.

Г.В.Твердохлеб постоянно консультирует молочные предприятия, помогает в разработке и работе минизаводов по переработке молока в крестьянских хозяйствах.

Г.В.Твердохлеб избрана действительным членом Российской и Международной инженерных академий. В 1998 г. ей присуждено звание Заслуженного деятеля науки Российской Федерации.

Награждена юбилейной медалью «За доблестный труд в ознаменование 100-летия со дня рождения В.И.Ленина» 21 апреля 1970 г. За долголетний добросовестный труд награждена медалью «Ветеран Труда». Награждена юбилейной медалью «50 лет победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.» 22 марта 1995 г.

Заслуги Г.В.Твердохлеб перед наукой позволили ввести ее в число крупнейших химиков Российской империи, СССР и Российской Федерации.

Указатель трудов Г.В.Твердохлеб

Монографии, учебники и учебные пособия

1. Технология молока и молочных продуктов: Учеб. пособие / М.М.Казанский. – М., 1955. – 524 с.: ил.
2. Технология молока и молочных продуктов: Учебное пособие для вузов / М.М.Казанский. – 1959. – 596 с. (На кит. яз.).
3. Piena un piena produktu technolog / М.М.Kasansky. – Рига, 1960. – 538 с. (на латышском яз.).
4. Технология молока и молочных продуктов: Учеб. пособие для технолог. ин-тов пищевой пром-сти / В.Н.Алексеев, Ф.С.Соколов. – Киев, 1978. – 407 с.: ил.
5. Методические указания к проведению лабораторных работ студентами по товароведению молока и молочных продуктов. – Л., 1983. – 58 с.
6. Товароведение пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учеб. для товаровед. фак. торг. вузов / Э.Ф.Бухтырева, Т.П.Ильенко-Петровская. – М.: Экономика, 1985. – 296 с.: ил.
7. Товароведение продовольственных товаров: Учеб. для вузов / Е.Н.Лазарев и др. – М., 1988. – 351 с.
8. Технология молока и молочных продуктов: Учебник для вузов / З.Х.Диланян, Л.В.Чекулаева, Г.Г.Шилер; Ред. Е.Н.Соколова. – М.: 1991.
9. Вологодское маслоделие: Истории развития: Монография / В.А.Шемякин, Г.Ю.Сажин, П.В.Никифоров. – СПб., 2002. – 246 с.
10. Технология молока и молочных продуктов: Учеб. для вузов / Г.Ю.Сажин, Р.Р.Раманаускис. – 489 с. – (В печати)
11. Химия и физика молока и молочных продуктов: Учеб. для вузов / Г.И.Блок, В.И.Сергеев. – 381 с. – (В печати)

Методические пособия

12. Методические указания по определению вязкости сливок и жидких молочных продуктов с помощью вискозиметра Гепплера. – Киев, 1970. – 28 с.
13. Дилатометрическое определение степени отвердевания молочного жира для студентов и аспирантов. – Киев, 1975. – 23 с.
14. Методическое указание использования вискозиметра Гепплера для исследовательской работы студентов. – Киев, 1975. – 28 с.
15. Методические указания лабораторно–практических работ по технологии молока и молочных продуктов. – Киев, 1972. – 58 с.
16. Методическое указание определения консистенции на консистометре Гепплера для исследовательской работы студентов. – Киев, 1975. – 32 с.
17. Методические указания к выполнению дипломных проектов заводов молочной промышленности. – Киев, 1974. – 63 с.
18. Методические указания для проведения микроструктурного анализа молочных продуктов. – Киев, 1974. – 51 с.
19. Методические указания по молочному делу для лабораторных работ: Контрольные вопросы для заочного обучения. – Новгород, 1989. – 32с.
20. Методические указания по технологии молока и молочных продуктов и задания для контрольных работ студентам-заочникам по специальности 1506 «Зоотехния» / П.В.Никифоров. – Новгород, 1989. – 10с.
21. Методические указания по молочному делу для лабораторных работ: Контрольные вопросы для заочного обучения. – Новгород, 1989. – 32с.
22. Методические указания для студентов по прохождению технологической практики на перерабатывающих предприятиях III курса дневного обучения. – Новгород, 1989. – 12 с.

Статьи в периодических изданиях, выступления на конференциях и конгрессах, отчеты о НИР

1949

23. О консистенции масла, полученного методом Мелешина // Труды Вологодского молочного института. – Вологда, 1949. – Вып. 10. – С. 220–225.
24. Пороки консистенции масла и их характеристика // Молоч. пром-ть – 1949. – № 7. – С. 24–27.
25. Факторы, обуславливающие консистенцию масла, и объективные методы ее изучения: Дис. ... канд. техн. наук. – Вологда, 1949. – 218 с.

1950

26. Факторы, обуславливающие консистенцию масла, и методы ее изучения // Тр. Вологодского молочного ин-та. – Вологда, 1950. – Вып. 11. – С. 173–210.

1952

27. Опыт эксплуатации маслоизготовителей непрерывного действия в Вологодском тресте / М.М.Казанский // Молочная пром-ть. – 1952. – № 3. – С. 8–14.

1953

28. Влияние кормовых рационов высокопродуктивного скота на консистенцию масла / М.М.Казанский // Сов. зоотехния. – 1953. – № 2. – С. 41–47. Межрегион. науч.-практ. конф. "Пищевая промышленность - 2000", 5-8 июня 1996 г.: Тез. докл./ Казан. гос. технол. ун-т. – Казань, 1996
29. Влияние предварительного режима хранения масла на его стойкость / М.М.Казанский, А.М.Мироненко // Тр. Всесоюз. науч.-исслед. ин-та молоч. пром-ти. – 1953. – Вып. 13. – С. 20–39.
30. О физическом созревании сливок / М.М.Казанский // Молочная пром-сть. – 1953. – № 11. – С. 33–37.

1955

31. Усовершенствование метода получения плавленого масла и проверка его стойкости / М.М.Казанский, А.М.Мироненко // Тр. Вологодского молочного ин-та. – Вологда, 1955. – Вып. 13. – С. 157–181.

1956

32. Влияние лимонной кислоты на качество и сохранность масла // Тр. Латвийской сельхозакадемии. – Рига, 1956. – С. 419–426.
33. Изучение консистенции сливочного масла при хранении // Тр. Вологодского молоч. ин-та. – Вологда, 1956. – Вып. 14. – С. 137–152.

1957

34. Изменение состава и свойств жира молока в течение лактации // Тр. Латвийской сельхозакадемии. – Рига, 1957. – Вып. 1.
35. Исследование температуры отвердевания молочного жира // Молоч. пром-ть. – 1957. – № 12. – С. 26–28.
36. Химический состав жировых шариков молока различной степени дисперсности // Тр. Латвийской сельхозакадемии. – Рига, 1957. – Вып. 6. – С. 485–493.

1958

37. Влияние молочной кислоты на сохранность масла // Тр. Латвийской сельхозакадемии. – Рига, 1958. – Вып. 7. – С. 485–491.
38. О консистенции плавленого масла // Тр. Всесоюз. конф. по молоч. делу. – Л., 1958. – С. 287–292.
39. Роль отдельных фракций молочного жира в маслообразовании // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1958. – № 4. – С. 43–50.
40. Роль отдельных фракций молочного жира в маслообразовании // Межвуз. конф. по технолог. процессам пр-ва масла. – Л., 1958. – С. 23–25.

- 41.Эмульгирование молочного жира ультразвуком // Молоч. пром-ть. – 1958. – № 3. – С. 30–32.

1959

- 42.Вопросы полиморфных превращений молочного жира в процессе производства сливочного масла // Реф. конф. НИТО «Молоч. пром-ть». – М., 1959. – С. 287–296.
- 43.К вопросу о полиморфных превращениях молочного жира // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1959. – № 6. – С. 25–30.
- 44.Разработка новой интенсивной технологии сметаны и объективных методов ее контроля: Отчет о НИР / М.А.Максименко; Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л., 1959. – 395 с.
- 45.Теплоемкость сливок различной жирности // Тр. Латвийской сельхозакадемии. – Рига, 1959. – Вып. 8. – С. 397–408.
- 46.Теплоемкость созревших сливок / И.А.Стурманис, А.А.Жаринов // Сб. науч. студен. работ. – Рига, 1959. – С. 111–116.
- 47.Теплоемкость созревших сливок // Тр. Латвийской сельхозакадемии. – Рига, 1959. – Вып. 8. – С. 11–18.
- 48.Теплоемкость созревших сливок в зависимости от полиморфных превращений молочного жира // Молоч. пром-ть. – 1959. – № 6. – С. 24–27.
- 49.Физико-механические свойства масла поточной выработки / М.М.Казанский // Молоч. пром-ть. – 1959. – № 8. – С. 30–33.

1960

- 50.Вопросы образования структуры и консистенции сливочного масла в свете физико-химических изменений молочного жира / М.М.Казанский // Молочная пром-ть. – 1960. – № 10. – С. 35–37.
- 51.Изучение изменяемости консистенции и свойств масла в зависимости от режимов хранения: Отчет о НИР / М.М.Казанский; Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л., 1960. – 24 с.

52. Изучение технологических особенностей консистенции сливочного масла, выработанного поточным методом: Отчет о НИР / М.М.Казанский; Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л.; Углич, 1960. – 186 с.
53. Совершенствование поточного способа производства масла: Отчет о НИР / Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л., 1960. – 42 с.
54. Технология производства сметаны из полуфабрикатов и методы оценки готовой продукции / В.И.Бутин // Аннот. науч.-исслед. работ ВНИМИ за 1959 г. – М., 1960. – С. 5–7.
55. Усовершенствование технологии сметаны / В.Мещеряков, М.Максименко // Сб. докл. ВНИМИ. – М., 1960. – С. 62–66.
56. Фазовые изменения молочного жира в процессах производства масла // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1960. – № 2. – С. 41–48.
57. Эмульгирование молочного жира с использованием эмульгаторов / М.М.Казанский, В.Т.Симинь // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1960. – № 1. – С. 5–7.

1961

58. Изменяемость консистенции и свойств масла поточной выработки в зависимости от режимов хранения // Регистрация КИ МВ и СО СССР. – , 1961.
59. К вопросу о полиморфных превращениях молочного жира // Тр. Всесоюз. конф. по молоч. делу. – Ереван, 1961. – С. 215–222.
60. Методика дилатометрических исследований молочного жира // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1961. – № 1. – С. 122–129.
61. Объективные методы оценки консистенции сметаны / В.Мещеряков, М.Максименко // Молоч. пром-ть. – 1961. – № 5. – С. 39–41.
62. Пути повышения производительности поточной линии производства сливочного масла / М.М.Казанский // Рекомендации участников межзаводской школы. ЦБТИ; Херсонский совнархоз, УССР. – 1961.

63. Совершенствование поточного способа производства масла: Отчет о НИР / М.М.Казанский; Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л., 1961. – 225 с.
64. Усовершенствование технологии сметаны / В.Мещеряков, М.Максименко // Тр. Всесоюз. конф. по молоч. делу. – Ереван, 1961. – С. 252–258.
65. Установление возможности использования масла с поточных линий для производства кремов в кондитерской промышленности: Отчет о НИР / Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л., 1961. – 15 с.

1962

66. Дилатометрические исследования молочного жира // Регистрация КИ МВ и СО СССР. – 1962.
67. Изменяемость консистенции и свойств масла поточной выработки в зависимости от режима хранения // Регистрация КИ МВ и СО СССР. – , 1962.
68. Изменение коэффициента расширения плазмы молока в зависимости от температуры / А.А.Аввакумов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1962. – № 2. – С. 155–157.
69. К вопросу о созревании сметаны / В.Мещеряков, М.Максименко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1962. – № 2. – С. 55–60.
70. Консистенция масла поточной выработки // Регистрация КИ МВ и СО СССР. – 1962.
71. Повышение качества и стойкости масла, производимого непрерывно-поточным методом // Регистрация КИ МВ и СО СССР. – 1962.
72. Разработка мероприятий по повышению производительности поточных линий для масла на предприятиях Херсонского СНХ: Отчет о НИР / Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л., 1962. – 83 с.
73. Фазовые изменения молочного жира и их роль в формировании консистенции сливочного масла: Автореферат дисс. ...доктора техн. наук. – М, 1962. – 29 с.

74. Фазовые изменения молочного жира и их роль в формировании консистенции сливочного масла: Дис. ... доктора технических наук. – Л., 1962. – 786 с.

1963

75. Влияние физико-химических свойств фракции молочного жира на консистенцию масла // XVI Междунар. конгр. по молоч. делу, Копенгаген, 1962. – М., 1963. – С. 149-151.
76. Влияние химического состава молочного жира на выбор технологических режимов производства сливочного масла с целью улучшения его консистенции в условиях Херсонской и Николаевской областей Черноморского СНХ: Отчет о НИР / Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л., 1963. – 91 с.
77. Закономерности фазовых изменений молочного жира – основа для разработки поточных методов производства сливочного масла // Тр. I Всерос. биохим. съезда. – М.; Л., 1963. – Ч. 2. – С. 31-35.
78. Изучение смешанной кристаллизации и полиморфизма глицеридов молочного жира, их роли в процессах образования коагуляционной и кристаллизационной структур в масле: Отчет о НИР / Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Л., 1963. – 242 с.
79. Кинетические характеристики отвердевания молочного жира при различной скорости температуры охлаждения / С.С. Гуляев-Зайцев // XVI Междунар. конгр. по молоч. делу. – 1963. – С. 155–157.
80. О формировании структуры и консистенции сливочного масла / М.М. Казанский // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1963. – № 3. – С. 65–71.
81. Рекомендации Межзаводской школы передового опыта Херсонского Совнархоза при производстве масла поточным методом / С.С. Гуляев-Зайцев; ЦБТИ; Херсонский Совнархоз. – Херсон, 1963.
82. Роль фазовых изменений молочного жира в регулировании консистенции масла // XVI Междунар. конгр. по молоч. делу. – М., 1963. – С. 152-154.

83.Сезонные изменения химического состава молочного жира / С.С.Гуляев-Зайцев // Тр. I Всерос. биохим. съезда. – М.; Л., 1963. – Ч. 2. – С. 30-31.

84.Тиксотропные характеристика масла, изготовленные различными способами / А.Миронов, А.Михайлина // XVI Междунар. конг. по молоч. делу.– 1963. – С. 158–159.

1964

85.Изучение процессов отвердевания глицеридов молочного жира и полиморфных превращений в твердой его фазе с целью направленного регулирования консистенции сливочного масла: Отчет о НИР / Ленингр. технолог. ин-т холод. пром-ти. – Углич, 1964. – 228 с.

86.Кинетика отвердевания молочного жира сливок при их перемешивании / У.М.Малярова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1964. – № 6. – С. 81–85.

87.Рентгеноструктурные исследования тугоплавких фракций молочного жира / С.С.Гуляев-Зайцев, Е.Ю.Фальк, Ж.М.Герасимов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1964. – № 4. – С. 24–28.

88.Технологические факторы улучшения консистенции сливочного масла // Конф. «Ленинград. ученые и работники пр-ва за техн. прогресс»: – Л., 1964. – С. 21–23.

1965

89.Влияние степени дисперсности жировой фазы и перемешивания на кинетику отвердевания жира в сливках / Е.М.Малярова // IX Менделеевский съезд по общей и прикладной химии и технологии пищевой пром-ти. – М., 1964. – С. 66–68.

90.Рентгеноструктурные исследования тугоплавких фракций молочного жира, его легкоплавких фракций и масла / С.С.Гуляев-Зайцев, Е.Ю.Фальк, Ж.М.Герасимова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1965. – № 1. – С. 39–44.

91.Температурные режимы при выработке масла поточным методом // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1965. – № 5. – С. 84–90.

- 92.Теплоемкость сливок в связи с фазовыми изменениями в молочном жире / Б.Р.Гочияев // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1965. – № 3. – С. 71–76.
- 93.Химический состав жира молока буйволиц / М.М.Мерзаметов // Молоч. пром–ть. – 1965. – № 10. – С.11–13.
- 94.Химический состав зимнего молочного жира буйволиц / М.М.Мерзаметов // IX Менделеевский съезд по общей и прикладной химии и технологии пищевой пром–ти. – М., 1964. – С. 72–75.
- 95.Химический состав молочного жира и особенности его отвердевания и плавления // Молоч. пром–ть. – 1965. – № 2. – С. 7–11

1966

- 96.Влияние механической обработки на структуру и консистенцию масла / П.П.Мотекайтис // II Междунар. конг. по вопросам науки и технологии пищевой пром–ти. – М., 1966. – С. 142–145.
- 97.Дилатометрические и рентгеноструктурные исследования молочного жира и высокожирных сливок / Е.М.Малярова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1966. – № 4. – С. 81–85.
- 98.Изменение состава буйволиного молочного жира и способность его к отвердеванию / М.М.Мерзаметов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1966. – № 3. – С. 48–53.
- 99.Изучение кинетики фазовых изменений молочного жира в сливках с целью разработки поточного способа низкотемпературной подготовки сливок в производстве масла методом сбивания: Отчет о НИР / Ленингр. технолог. ин–т холод. пром–ти.– Л., 1966. – 251 с.
100. Изучение физико-химических свойств буйволиного молочного жира в связи с вопросами получения масла / М.М.Мерзаметов // II Междунар. конг. по вопросам науки и технологии пищевой пром–ти. – М., 1966. – Т. 1. – С. 97–99.
101. Изучение физико-химических свойств буйволиного сливочного масла / М.М.Мерзаметов // II Междунар. конгресс по вопросам науки и технологии пищевой пром–ти. – М., 1966. – Т. 1. – С. 95–97.

102. Изучение физико-химических свойств буйволиного молочного жира в связи с вопросами получения масла / М.М.Мерзаметов // II Междунар. конг. по вопросам науки и технологии пищевой пром.-ти. – М., 1966. – Т.1. – С. 74–81.
103. Исследование буйволиного молочного жира и его фракций масла / М.М.Мерзаметов, Е.Ю.Фальк, Ж.М.Герасимова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1966. – № 1. – С. 25–30.
104. Особенности химического состава и характера кристаллизации буйволиного молочного жира района Кавказа / М.М.Мерзаметов // Сб. докл. совещ. по науч. основам. развития буйволоводства./ АН АзССР. – М., 1966. – С. 100–104.
105. Разработка поточного способа низкотемпературной подготовки (физического созревания) сливок в производстве масла / Д.Грищенко, У.М.Малярова, Н.В.Рудковская // II Междунар. конг. по вопросам науки и технологии пищевой пром.-ти. – М., 1966. – Т. 1. – С. 88–92.
106. Разработка поточного способа производства масла методом сбивания / Е.М.Малярова // Тез. докл. «Проблемы интенс. холод. и технолог. пищевого оборудования». – Л., 1966. – С. 192–194.
107. Состав и свойства масла, выработанного из буйволиного молока при различных технологических режимах / М.М.Мерзаметов // II Междунар. конг. по вопросам науки и технологии пищевой пром.-ти. – М., 1966. – Т. 1. – С. 92–94.
108. Тиксотропное отвердевание сливочного масла / А.Н.Миронов // II Междунар. конг. по вопросам науки и технологии пищевой пром.-ти. – М., 1966. – Т. 2. – С. 146–157.
109. Фазовые изменения молочного жира при «альнарпских» методах подготовки сливок к сбиванию в масло // II Междунар. конг. по вопросам науки и технологии пищевой пром.-ти. – М., 1966. – Т. 1. – С. 98–100.

1967

110. Количественный фазовый анализ глицеридов молочного жира и высокожирных сливок / А.К.Авакумов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1968. – № 2. – С. 76–79.

111. О некоторых вторичных явлениях при кристаллизации молочного жира / С.С.Гуляев-Зайцев // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1967. – № 3. – С. 75–78.
112. О структурно-механических свойствах сливочного масла поточного способа производства / А.К.Авакумов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1967. – № 2. – С. 61–65.
113. Определение степени отвердевания жира высокожирных сливок и масла методом удельной теплоемкости / А.К.Авакумов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1967. – № 1. – С. 168–170.
114. Поточный способ низкотемпературной подготовки сливок в производстве масла методом сбивания / Е.М.Малярова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1968. – № 3. – С. 82–86.
115. Рентгеноструктурные исследования молочного жира и высококонцентрированных жировых эмульсий / Е.М.Малярова, Ж.И.Герасимова, Е.Ю.Фальк // Тр. Всесоюз. науч.–исслед. ин-та жиров. – М., 1967. – Вып. 26. – С. 112–116.
116. Теплофизические показатели сливок различной жирности / Ю.П.Андрианов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1967. – № 6. – С. 72–77.
117. Характеристика пороков консистенции масла поточной выработки / Ю.П.Андрианов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1967. – № 2. – С. 53–55.

1968

118. Дилатометрические исследования высокожирных сливок по моделированию температурных режимов производства масла / Ю.П.Андрианов // XIII научная конф. к 50-летию Великой Окт. соц. революции / Свердловский с.-х. ин-т. – 1968. – С. 114–118.
119. Изучение кристаллических структур и полиморфизма в молочном жире и его фракциях / С.С.Гуляев-Зайцев // Пищевая пром-ть. – 1968. – № 7. – С. 60–68.
120. Количественный фазовый анализ молочного жира и высокожирных сливок / А.К.Авакумов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1968, – № 2. – С. 76–79.

121. О составе и свойствах молочного жира в зависимости от сезона получения молока в условиях Бурятской АССР / Б.Ф.Главатских, Л.М.Богданов // XIII научная конф. к 50-летию Великой Окт. соц. революции / Свердловский с.-х. ин-т. – Свердловск, 1968. – С. 112–114.
122. Особенности кристаллизации молочного жира при выработке масла методами сбивания и сепарирования / Е.М.Малярова // XIII научная конф. к 50-летию Великой Окт. соц. революции / Свердловский с.-х. ин-т. – Свердловск, 1968. – С. 118–121.
123. Особенности химического состава и характер кристаллизации буйволиного молочного жира в районах Кавказа / М.М.Мерзаметов // Физиология обмена веществ и лактации продуктивных буйволиц. – Баку, 1968. – С. 88–95.

1969

124. Дифференциально-термический анализ фазовых изменений молочного жира и высокожирных сливок в маслоделии / Е.М.Малярова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1969. – № 1. – С. 40–44.
125. Изучение кристаллических структур и полиморфизма в коровьем молочном жире и его фракциях / С.С.Гуляев-Зайцев // Тр. Свердловского с.-х. ин-т. – Свердловск, 1969. – Вып. 16. – С. 50–60.
126. Исследование фазовых изменений буйволиного молочного жира и его фракций / М.М.Мерзаметов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1969. – № 6. – С. 16–20.
127. К изучению молока бурятско-симментальских помесей / Л.М.Богданов // Материалы I науч. конф. молодых ученых Восточно-Сиб. технолог. ин-та. – Улан-Удэ, 1969. – С. 116–117.
128. О реологических и электрических свойствах сливок / Ю.П.Андрианов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1969. – № 2. – С. 53–57.
129. Химический состав молочного жира яков и его гибрида / Л.М.Богданов // Материалы I науч. конф. молодых ученых Восточно-Сиб. технолог. ин-та. – Улан-Удэ, 1969. – С. 114–116.

130. Влияние технологических режимов выработки масла на выбор оптимальных условий его хранения: Отчет о НИР / Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1970. – 98 с.
131. Газо-хроматографические исследования молочного жира / М.М.Мерзаметов // Материалы II Северо-Кавказской биолог. конф. – Махачкала, 1970. – С. 361–363.
132. Изменение химического состава и питательной ценности коровьего и буйволиного молочного жира в процессе хранения / М.М.Мерзаметов // Сб. науч. тр. технолог. фак. Дагестанского гос. ун-та. – Махачкала, 1970. – № 2. – С. 56–62.
133. Изучение закономерностей кристаллизации молочного жира с целью совершенствования технологии и улучшения консистенции сливочного масла: Отчет о НИР / Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти.. – Киев, 1970. – 186 с.
134. К изучению молока бурятско-симментальских помесей / Л.М.Богданов // Тр. Восточно-Сиб. технолог. ин-та. – Улан-Удэ, 1970. – Т. 3, вып. 3. – С. 116–118.
135. О моделировании температурных режимов производства масла / Е.М.Малярова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1970. – № 6. – С. 51–54.
136. О составе и свойствах молока коров в различные сезоны года в условиях Бурятской АССР / Л.М.Богданов // Тр. Восточно-Сиб. технолог. ин-та. – Улан-Удэ, 1970. – Т. 3, вып. 3. – С. 66–72.
137. Основные закономерности кристаллизации молочного жира / В.М.Вергелесов // Тр. XVIII Междунар. конг. по молоч. делу. – М., 1970. – С. 136–137.
138. Разработка новой жировой основы для заменителей женского молока / В.И.Зубкова // Тез. XXXVI науч. конф. Киевского технолог. ин-та пищевой пром-ти. – Киев, 1970. – С. 168–169.
139. Физико-химические свойства жира женского молока / В.И.Зубкова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1970. – № 1. – С. 40–41.

140. Физико-химические свойства летнего молочного жира и его фракций бурятско-симментальских помесей / Л.М.Богданов // Тр. Восточно-Сиб. технолог. ин-та. – Улан-Удэ, 1970. – Т. 3, вып. 3. – С. 61–65.
141. Химический состав молочных жиров яка и его гибрида / Л.М.Богданов // Тр. Восточно-Сиб. технолог. ин-та. – Улан-Удэ, 1970. – Т. 3, вып. 3. – С. 114–115.

1971

142. Влияние характера кристаллизации топленого масла на его стойкость в хранении / К.В.Объедков // Тез. XXXVII науч. конф. / Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1971. – С. 145–146.
143. Выработка кисломолочного масла из буйволиного молока / М.М.Мерзаметов // Тез. XXXVII науч. конф. / Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1971. – С. 143–145.
144. Жирнокислотный состав молочного жира / М.М.Мерзаметов // Сб. науч. сообщений технолог. фак. Дагестанского гос. ун-та. – Махачкала, 1971. – Вып. 4. – С. 131–135.
145. Жирнокислотный состав молочного жира буйволиц / М.Ф.Куркова, М.М.Мерзаметов // Молочная пром-ть. – 1971. – № 1. – С. 19–22.
146. Жирнокислотный состав молочного жира различных зон, особенности фракционирования глицеридов и роль кристаллизации их в процессах маслообразования / М.Ф.Куркова, В.М.Вергелесов // Материалы науч. конф. «Повышение эффективности процессов и оборудования холод. и пищевой пром-ти». – Л., 1971. – С. 123.
147. Закономерности отвердевания молочного жира // Науч.-техн. информ. Сер. Молочная пром-ть. – М., 1971. – Вып. 11. – С. 23–33.
148. Закономерности отвердевания молочного жира в маслоделии // ЦНИИЭТИ. – 1971. – № 11. – С. 22–23.
149. Изучение закономерностей кристаллизации молочного жира с целью совершенствования технологии и улучшения консистенции сливочного масла: Отчет о НИР / Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти.. – Киев, 1971. – 128 с.

150. Изучение и разработка оптимальных режимов подготовки и сбивания сливок в масло в зависимости от химического состава жира с целью интенсификации процесса и повышения качества продукции: Отчет о НИР / В.Н.Нестеров; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1971. – 221 с.
151. Использование сливочного масла с поточных линий для производства стойких кондитерских кремов // Пищевая пром-ть. – 1971. – № 16. – С. 86–89.
152. Кинетические особенности отвердевания молочного жира в зависимости от температуры и продолжительности охлаждения / С.С.Гуляев-Зайцев // XVII Междунар. конг. по молоч. делу, Мюнхен, 1966. – Тр. – М., 1971. – С. 303–305.
153. Сезонные изменения химического состава молочного жира буйволиц районов Кавказа / М.Мерзаметов // Сб. докл. межвуз. конф. по молоч. делу. – Ереван, 1971. – С. 363–366.
154. Совершенствование производства топленого масла непрерывным методом производства: Отчет о НИР / К.В.Объедков; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1971. – 174 с.
155. Совершенствование технологии производства масла методом вакуумной обработки высокожирных сливок: Отчет о НИР / В.Н.Вергелесов; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1971. – 134 с.
156. Совершенствование технологии производства топленого масла методом сепарирования / К.В.Объедков // Материалы науч. конф. «Повышение эффективности процессов и оборудования холод. и пищевой пром-ти». – Л., 1971. – С. 126–127.
157. Тиксотропные свойства масла различных методов выработки / А.И.Миронов, А.Г.Михайлина // XVII Междунар. молочный конг., Мюнхен. – М., 1971. – С. 300–303.
158. Фазовые изменения молочного жира при хранении масла и их влияние на формирование его сторичной структуры / А.К.Аввакумов // Тез. УкрНИИМинмясомолпрома. – 1971. – № 6. – С. 71–72.
159. Химический состав молока и молочного жира яков и коров Бурятской АССР и их гибридов / Л.Богданов // Сб. докл. межвуз. конф. по молоч. делу. – Ереван, 1971. – С. 419–422.

160. Химический состав молочного жира коров тагильской породы и уральского отродья черно-пестрого скота / С.Зарх // Сб. докл. межвуз. конф. по молоч. делу. – Ереван, 1971. – С. 423–426.

1972

161. Влияние режимов охлаждения на получение фракций молочного жира / Т.А.Степаненко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 1. – С. 62–65.
162. Влияние термомеханической обработки масла на его консистенцию // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 6. – С. 142–149.
163. Временная технологическая инструкция по производству сладкосливочного масла методом вакууммаслообразования на линии А-І-ОЛН. Минмясомолпром РСФСР 4.IV.72 г. – 1972. – 15 с.
164. Делатометрическое изучение молочного жира при дифференцированных режимах подготовки сливок к сбиванию / М.И.Нестеров // Сб. тез. докл. XXXVIII конф. Киевского технолог. ин-та пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – С. 58–62.
165. Дифференциально-термический анализ буйволиного молочного жира и его фракций / М.М.Мерзаметов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 5. – С. 151–158.
166. Жирнокислотный состав молочного жира / М.М.Мерзаметов, М.Ф.Куркова // XVIII Междунар. конгр. по молоч. делу, Сидней, 1970: Тр. – М., 1972. – С. 131–135.
167. Жирнокислотный состав последовательно кристаллизующихся групп глицеридов топленого масла / К.В.Объедков, М.Ф.Куркова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 6. – С. 151–152.
168. Жирнокислотный состав твердой и жидкой фаз топленого масла / К.В.Объедков, М.Ф.Куркова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 5. – С. 13–16.
169. Жирнокислотный состав твердой и жидкой фаз топленого масла / К.В.Объедков, Л.М.Левшина // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1972. – Вып. 6. – С. 13.

170. Изменение полиненасыщенных жирных кислот с сопряженными связями с порогом прогоркания / Т.В.Медведева // Тр. Свердловского ин-та нар. хоз.-ва. – Свердловск, 1972. – Вып. 2. – С. 102–110.
171. Изучение и разработка оптимальных режимов подготовки и сбивания сливок в масло в зависимости от химического состава жира с целью интенсификации процесса и повышения качества продукции: Отчет о НИР / В.Н.Нестеров; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – 128 с.
172. Изучение консистенции сливочного масла, выработанного с использованием маслоизготовителя непрерывного действия (МНД) «Контимаб» / Т.А.Степаненко, А.И.Пискун // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1972. – Вып. 6. – С. 13–14.
173. Изучение химического состава и свойств молочного жира различных климатических зон СССР: Отчет о НИР / В.Н.Нестеров, М.Ф.Куркова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – 211 с.
174. Изучение химического состава и свойств молочного жира различных районов Украины с целью совершенствования технологии сливочного масла: Отчет о НИР / В.Н.Нестеров, М.Ф.Куркова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – 173 с.
175. К вопросу об образовании кристаллов молочного жира // Проблемы физико-химической механики и ее роль в усовершенствовании технолог. процессов пищевых производств. – М., 1972. – С. 12–15.
176. К вопросу об эмульгирующей способности компонентов оболочки жировых глобул при производстве и переработке масла / В.Н.Вергелесов, К.В.Объедков // Проблемы физико-химической механики и ее роль в усовершенствовании технологических процессов пищевых производств. – М., 1972. – С. 117–118.
177. К вопросу о вторичном структурообразовании сливочного масла / А.К.Аввакумов // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1972. – Вып. 6. – С. 44
178. Некоторые физико-химические характеристики сливочного масла различных способов выработки / В.М.Вышемирский,

Г.П.Терешин, Е.Ю.Фальк // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР.. – Киев, 1972. – Вып. 6. – С. 38–39.

179. Основные закономерности кристаллизации молочного жира / В.Н.Вергелесов // XVIII Междунар. конгр. по молоч. делу. – М., 1972. – С. 136–137.
180. Разработка жировой основы для заменителей женского молока: Отчет о НИР / В.И.Зубкова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – 129 с.
181. Сезонные изменения химического состава молочного жира коров и буйволиц / М.М.Мерзаметов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 4. – С. 39–42.
182. Совершенствование технологии производства масла методом вакуумной обработки высокожирных сливок: Отчет о НИР / В.М.Вергелесов; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – 143 с.
183. Совершенствование технологии топленого масла / К.В.Объедков // Тез. XXXVIII науч. конф. Киевского технолог. ин-та пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – С. 196–197.
184. Структурно-механические свойства сливочного масла различных способов производства // Тез. докл. симп. «Пути ускорения НТП в мясной и молочной промышленности Украины». – Киев, 1972. – С. 58–63.
185. Фазовые изменения молочного жира в процессах физического созревания сливок в маслоделии / Е.М.Малярова, Г.А.Ересько // XVIII Междунар. конгр. по молоч. делу. – М., 1972. – С. 132–133.
186. Физико-химические процессы образования дисперсных структур сливочного масла различных способов выработки, их влияние на качество продукции / В.Н.Вергелесов // Проблемы физико-химической механики и ее роль в усовершенствовании технолог. процессов пищевых производств: Тез. докл. – М., 1972. – С. 109–111.
187. Физико-химические процессы при преобразовании в масло высокожирных сливок / В.Н.Вергелесов // Тез. XXXVIII науч. конф. Киевского технолог. ин-та пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – С. 191–192.

188. Химический состав жира молока антилопы канна / В.А.Кудряшов // Тез. XXXVIII науч. конф. Киевского технолог. ин-та пищевой пром-ти. – Киев, 1972. – С. 193–195.
189. Химический состав и свойства естественных фракций молочного жира / Т.А.Степаненко // Харчова промисловість. – 1972.

1973

190. Влияние климатических условий на жирнокислотный состав молочного жира коров Украины и РСФСР / В.Н.Нестеров, М.Ф.Куркова // Тез. докл. II науч. конф. «Современные достижения в производстве масла и белковых продуктов». – Каунас, 1973. – С. 123–125.
191. Влияние режимов охлаждения на получение фракций молочного жира / Т.А.Степаненко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1973. – № 1. – С. 61–65.
192. Влияние режимов подготовки и сбивания сливок в масло на фазовые изменения молочного жира / А.К.Аввакумов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1973. – № 5. – С. 49–53.
193. Влияние фазовых изменений молочного жира при хранении масла на его консистенцию // Тр. ВНИИТ и ТЭИ. – 1973. – Вып. 12. – С. 23–28.
194. Внедрение промышленной выработки заменителей грудного молока: Отчет о НИР / В.И.Зубкова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1973. – 129 с.
195. Временная технологическая инструкция по производству сладкосливочного масла методом вакууммаслообразования на линии А-І-ОЛН: Минмясомолпром РСФСР 3.IV.1973 г. – 1973. – 25 с.
196. Закономерности отвердевания молочного жира в маслоделии // Молочная пром-ть. – 1973. – № 11. – С. 22–33.
197. Изучение жирнокислотного состава и физико-химических свойств молочного жира в различных климатических зонах СССР: Отчет о НИР / М.Ф.Куркова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1973. – 156 с.

198. Изучение отвердевания фракций молочного жира методом дилатометрии / Т.А.Степаненко, А.И.Пискун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1973. – № 4. – С. 58–61.
199. Изучение процессов физического созревания сливок и маслообразования на линиях непрерывного сбивания с целью сокращения сроков физического созревания сливок, снижения содержания воздуха в масле и потерь жира в пахту: Отчет о НИР / Т.А.Рашевская; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1973. – 176 с.
200. Изучение химического состава и свойств молочного жира различных климатических зон УССР / А.И.Пискун // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР – Киев, 1973. – Вып. 7. – С. 40–41.
201. Изучение химического состава и свойств молочного жира различных климатических зон УССР с целью разработки оптимальных технологических режимов выработки высококачественного по консистенции масла: Отчет о НИР / В.Н.Нестеров, А.И.Пискун; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1973. – 181 с.
202. К вопросу об образовании кристаллов молочного жира / В.Н.Нестеров, К.В.Объедков // Тез. докл. Всесоюз. симп. «Холодильная обработка и хранение скоропортящихся продуктов при близкриоскопических температурах». – Л., 1973. – Т. 1, ч. 1. – С. 30–31.
203. Комплексное рентгеноструктурное, дифференциально-термическое исследование сливочного масла / В.М.Вергелесов, Ф.А.Вышемирский // Тр. Всесоз. науч.-исслед. ин-та маслоделия и сыроделия – М., 1973. – Вып. 8. – С. 52–67.
204. Образование кристаллов молочного жира / В.Н.Нестеров, Т.А.Степаненко // Тез. докл. Всесоюз. симпоз. «Холодильная обработка и хранение скоропортящихся продуктов при близкриоскопических температурах». – Л., 1973. – Т. 1, ч. 1. – С. 83–84.
205. Особенности жирнокислотного состава летнего молочного жира в различных областях УССР / М.Ф.Куркова // Харчова промисловість. – 1973. – Вып. 18. – С. 38–42.

206. Особенности кристаллообразования фракций молочного жира / Т.А.Степаненко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1973. – № 6. – С. 68–72.
207. Отличия в жирнокислотном составе молока быкообразной антилопы канна из Аскания-Нова от молока буйволиц и коров / М.Ф.Куркова, В.А.Кудряшов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1973. – № 3. – С. 183–184.
208. Получение естественных фракций молочного жира / Т.А.Степаненко // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР – Киев, 1973. – Вып. 7. – С. 40.
209. Совершенствование технологии производства масла методом преобразования высокожирных сливок / В.М.Вергелесов // Тез. докл. конф. молодых специалистов. – Углич, 1973. – С. 77–78.
210. Сравнительный жирнокислотный состав молочного жира коров Грузии, Армении, УССР и южных районов РСФСР / А.А.Геворгян, М.Ф.Куркова // Тез. II науч. конф. «Совр. достижения в производстве масла и белковых продуктов». – Каунас, 1973. – С. 125–127.
211. Сравнительный жирнокислотный состав молочного жира коров Египта и УССР / Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим, М.Ф.Куркова // Тез. II науч. конф. «Совр. достижения в производстве масла и белковых продуктов». – Каунас, 1973. – С. 127–129.
212. Фазовые изменения молочного жира при подготовке и сбивании сливок в масло / А.И.Пискун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1973. – № 2. – С. 48–51.
213. Химический состав и свойства молочного жира африканской антилопы канна из «Аскания-Нова» / В.А.Кудряшов // Тез. II науч. конф. «Совр. достижения в производстве масла и белковых продуктов». – Каунас, 1973. – С. 392–393.
214. Химический состав и свойства молочного жира различных климатических зон СССР / М.Ф.Куркова // Тез. докл. конф. молодых специалистов. – Углич, 1973. – С. 75–76.
215. Химический состав молока быкообразной антилопы канна из «Аскания-Нова» / В.А.Кудряшов // Тез. II науч. конф. «Совр.

достижения в производстве масла и белковых продуктов». – Каунас, 1973. – С. 394–395.

216. Химический состав молочного жира антилопы канна / В.А.Кудряшов // Тез. докл. конф. молодых специалистов. – Углич, 1973. – С. 71–74.

1974

217. Влияние жирнокислотного состава и свойств молочного жира на изменение товарных качеств сливочного масла при холодильном хранении / М.Ф.Куркова, В.Н.Нестеров // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1974. – № 8. – С. 40–41.
218. Влияние карбонильных соединений на прогоркание сливочного масла при холодильном хранении / Т.В.Медведева // Тез. докл. науч-техн. конф. молодых специалистов маслодельной и сыродельной пром-ти / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. – М., 1974. – С. 53–54.
219. Влияние количества молочной плазмы на физические свойства сливочного масла / Ф.А.Вышемирский, К.В.Объедков, В.М.Вергелесов // XIX Междунар. конгр. по молоч. делу, Дели, 1974: Тр. – М., 1974. – С. 464–465.
220. Влияние климатических условий на жирнокислотный состав молочного жира коров различных областей Украины / М.Ф.Куркова, В.Н.Нестеров // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1974. – № 9. – С. 26–27.
221. Влияние климатических условий на жирнокислотный состав молочного жира коров Украины / В.Н.Нестеров // Сб. докл. молодых специалистов маслодельной и сыродельной пром-ти. – М., 1974. – С. 13.
222. Влияние фазовых изменений молочного жира масла на выбор оптимальных условий его хранения: Отчет о НИР / Ф.С.Соколов, В.И.Зубкова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1974. – 190 с.
223. Дифференциально-термические исследования фракций молочного жира / Т.А.Степаненко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1974. – № 3. – С. 155–158.

224. Изменение микрофлоры сливок в процессе их замораживания и хранения / Л.И.Новосадова, И.В.Цареградская // Тез. докл. конф. «Совершенствование технолог. процессов в молочной пром-ти». – Л., 1974. – Т. 1, ч. 2. – С. 11–15.
225. Изучение жирнокислотного состава и физико-химических свойств молочного жира различных климатических зон СССР: Отчет о НИР / М.М.Куркова, В.Н.Нестеров; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1974. – 211 с.
226. Изучение жирнокислотного состава молочного жира коров Украины для подбора оптимальных технологических режимов выработки сливочного масла / В.Нестеров, А.Пискун, М.Куркова, Д.Качераускис // Тр. литовского фил. Всесоюз. науч.-исслед. ин-та маслоделия и сыроделия.. –Вильнюс, 1974. – Т. 9. – С. 203–213.
227. Изучение процессов отвердевания молочного жира различного химического состава / Т.А.Степаненко, А.И.Пискун // Пищевая пром-сть. – 1974. – Вып. 18. – С. 23–25.
228. Изучение химического состава летнего молочного жира коров и буйволиц Египта и Киевской области период / Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим, М.Ф.Куркова // Тез. докл. науч.-техн. конф. молодых специалистов маслодельной и сыродельной пром-ти / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. – М., 1974. – С. 18–21.
229. Исследование влияния отдельных технологических режимов на качество сливочного масла, выработанного на линии «Симон-Фрер» / Т.А.Рашевская // Сб. докл. науч.-техн. конф. молодых специалистов маслодельной и сыродельной пром-ти. – М., 1974. – С. 56–58.
230. Количественные и кинетические закономерности кристаллизации высокоплавких глицеридов в молочном жире – основа ступенчатых режимов подготовки сливок к сбиванию / В.М.Вергелесов, А.И.Пискун, А.Д.Грищенко, Л.С.Иванцова // XIX Междунар. конгр. по молоч. делу, Дели, 1974: Тр. – М., 1974. – С. 316–318.
231. Некоторые особенности химического состава молочного жира буйволиц Египта и Дагестанской АССР / М.М.Мерзаметов, Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим, М.Ф.Куркова // Сб. сообщений Дагестанского гос. ун-та. – Махачкала, 1974. – Вып. 2. – С. 12–17.

232. Некоторые физико-химические характеристики сливочного масла различных способов выработки / В.М.Вергелесов, Ф.А.Вышемирский, Г.П.Терешин, Е.Ю.Фальк // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1974. – № 8. – С. 38–39.
233. Образование кристаллов молочного жира в зависимости от его химического состава и условий охлаждения / Т.А.Степаненко, В.Н.Нестеров // XIX Междун. конгр. по молоч. делу, Дели, 1974: Тр. – М., 1974. – С. 86–88.
234. Особенности жирнокислотного состава весеннего молочного жира и его фракций коров и буйволиц Египта / Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим, М.Ф.Куркова // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1974. – № 8. – С. 29–30.
235. Особенности жирнокислотного состава жира в различных областях Украины / М.Ф.Куркова, В.Н.Нестеров // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1974. – № 4. – С. 22–25.
236. Особенности жирнокислотного состава зимнего молочного жира коров и буйволиц АРЕ и коров Киевской области / Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим, В.Н.Нестеров // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1974. – № 5. – С. 152–154.
237. Особенности жирнокислотного состава летнего молочного жира в различных областях УССР / М.Ф.Куркова, В.Н.Нестеров // Пищевая пром-ть. – 1974. – Вып. 19. – С. 38–40.
238. Особенности жирнокислотного состава летнего молочного жира и его фракций коров и буйволиц Египта и коров Киевской области / Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1974. – № 9. – С. 24–25.
239. Разработка жировой смеси для заменителя женского молока / В.И.Зубкова, Т.А.Клетенко // XIX Междунар. конгр. по молоч. делу, Дели, 1974: Тр. – М., 1974. – С. 308–309
240. Разработка поточной линии и технологии производства стойкого в хранении при нерегулируемых температурных условиях сливочного масла с расфасовкой в жестяные банки: Отчет о НИР / Н.Н.Ломова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1974. – 134 с.
241. Разработка технологии производства сметаны с предварительной низкотемпературной подготовкой сливок /

Э.А.Яксон // XIX Междунар. конгр. по молоч. делу, Дели, 1974: Тр. – М., 1974. – С. 327–329.

242. Особенности жирнокислотного состава осеннего молочного жира коров Закавказских республик и степной местности / А.А.Геворгян, М.Ф.Куркова, В.Н.Нестеров // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1974. – № 9. – С. 27–28.
243. Рентгеноструктурные исследования молочного жира / А.И.Пискун, В.Н.Нестеров // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1974. – № 8. – С. 42–43.
244. Сезонные изменения жирнокислотного состава молочного жира коров Украины / М.Ф.Куркова, В.Н.Нестеров // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1974. – № 9. – С. 30–31.
245. Сезонные изменения химического состава молока и молочного жира коров, разводимых в зоне Урала / С.М.Зарх // Тр. XIX Междунар. конгр. по молоч. делу, Дели, 1974: Тр. – М., 1974. – С. 20–21.
246. Сравнительная характеристика каталитической активности некоторых микроэлементов на витаминный состав молочного жира при хранении / В.Ф.Варнакова // Сб. сообщений Дагестанского гос. ун-та. – Махачкала, 1974. – Вып. 2. – С. 48–52.
247. Химический состав и физико-химические свойства фракций молочного жира, полученных без применения растворителей / Т.А.Степаненко // XIX Междунар. конгр. по молоч. делу, Дели, 1974: Тр. – М., 1974. – С. 83–84.
248. Химический состав молочного жира и его фракций коров и буйволиц Египта в весенний период / Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим, М.Ф.Куркова // Тез. докл. науч.-техн. конф. молодых специалистов маслодельной и сыродельной пром-ти / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. – М., 1974. – С. 21–22.
249. Химический состав молочного жира и его фракций коров и буйволиц Египта и Киевской области / Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим, М.Ф.Куркова // Тез. докл. науч.-техн. конф. молодых специалистов маслодельной и сыродельной пром-ти / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. – М., 1974. – С. 18–21.

250. Влияние некоторых технологических факторов на качество сливочного масла, вырабатываемого на поточных линиях «Симон-Фрер» / Т.А.Рашевская // Пищевая пром-ть. – Киев, 1975. – Сб. 20. – С. 86–88.
251. Влияние ступенчатых температурно-временных режимов подготовки сливок к сбиванию на структурно-механические свойства вырабатываемого масла и производительность маслоизготовителя / В.М.Вергелесов, В.Н.Нестеров, Н.Н.Матвейченко, Н.Н.Каулькин // Тез. докл. науч. симп. «Применение физической и коллоидной химии в пищевой промышленности». – М., 1975. – С. 75–76.
252. Влияние термомеханической обработки масла на его консистенцию / В.Н.Нестеров // Проблемы товароведения пищевых продуктов. – Свердловск, 1975. – С. 129–137. – (Тр. / Свердловский ин-т нар. хоз-ва; вып. 4).
253. Внедрение жирового комплекса на основе ионитного молока / В.И.Зубкова, В.В.Бабич, Т.А.Костенко, Н. Т.Бусенко // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1975. – Вып. 10. – С. 55.
254. Групповой состав молочного жира по дифференциальным кривым его отвердевания / В.Н.Нестеров, С.В.Бородай // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1975. – № 4. – С. 32–36.
255. Жирнокислотный состав молочного жира и пахты / Т.А.Рашевская, Г.Н.Лисогор // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1975. – Вып. 10. – С. 58–59.
256. Закономерности кристаллизации молочного жира и их использование для направленного регулирования характеристик сливочного масла / В.М.Вергелесов, С.В.Бородай // Тез. докл. науч. симп. «Применение физической и коллоидной химии в пищевой промышленности». – М., 1975. – С. 59–61.
257. Изучение жирнокислотного состава и физико-химических свойств молочного жира различных климатических зон СССР: Отчет о НИР / В.Нестеров, М.Ф.Куркова; Киевский технолог. ин-т пищевой промышленности. – Киев, 1975. – 132 с.

258. Изучение фазовых изменений молочного жира при охлаждении сливок в атмосфере паров жидкого азота / Ф.А.Вышемирский, В.М.Вергелесов, М.Жага // Совершенствование технологии, техники и методов контроля в маслоделии. – М., 1975. – С. 35–39. – (Тр. / Всесоюз.науч.–исслед. ин–т маслоделия и сыроделия; вып. 19).
259. Изучение химического состава продуктов специального назначения: Отчет о НИР / Л.П.Корижская; Киевский технолог. ин–т пищевой пром–ти. – Киев, 1975. – 128 с.
260. Рентгеноструктурные исследования молочного жира и его фракций различных климатических зон Украины / Е.Ю.Фальк, В.Н.Нестеров, Д.В.Качераускис, А.А.Геворгян // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1975. – № 3. – С. 46–49.
261. Рентгеноструктурные исследования молочного жира различных климатических зон СССР / У.Ю.Фальк, В.Н.Нестеров, А.А.Геворгян, Л.В.Гур, Н.П.Торбина // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1975. – № 6.
262. Структурно-механические свойства сливочного масла экспертных кондиций, вырабатываемого методом непрерывного сбивания на маслоизготовителе «Контимаб МБ-5» / Т.А.Рашевская, С.В.Бородай, В.И.Пархоменко // Тез. докл. науч. симп. «Применение физической и коллоидной химии в пищевой пром–ти». – М., 1975. – С. 27–29.
263. Фазовые превращения молочного жира и фракций / Т.А.Степаненко // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1975. – Вып. 10. – С. 55–57.

1976

264. Влияние гомогенизации на дисперсность жировой фазы в смеси для мороженого / В.А.Усачева // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 1. – С. 69–70.
265. Гомогенизация сливок в производстве сметаны / Э.А.Яксон // Тр. ЦНИИТИиЭИ Минмясомолпрома СССР. – М., 1976. – № 10. – С. 18–22.
266. Изменение свойств замороженных сливок при хранении / Л.И.Новосадова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 6. – С. 63–65.

267. Изучение жирнокислотного состава молочного жира коров Украины для подбора оптимальных технологических режимов выработки сливочного масла / В.Нестеров, А.Пискун, М.Куркова, Д.Качераускис // Тр. литовского фил. Всесоюз. науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. – Вильнюс, 1976. – Т. 10. – С. 213–217.
268. Интенсификация процесса сквашивания сметаны / Э.А.Яксон // Труды ЦНИИТИиЭИ Минмясомолпрома СССР. – М., 1976. – № 10. – С. 31–36.
269. Исследование липидов молочных консервов специального назначения и ЗЦМ: Отчет о НИР / Л.П.Корижская; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1976. – 118 с.
270. Методические указания проведения микроструктурного анализа молочных продуктов. – Киев, 1976. – 54 с.
271. Об изыскании новых стабилизаторов для производства мороженого / Н.В.Слюсарь // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 5. – С. 20–23.
272. Разработка поточной линии и технологии производства стойкого в хранении при нерегулируемых температурных условиях сливочного масла с расфасовкой в жестяные банки: Отчет о НИР / Н.Н.Ломова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти. – Киев, 1976. – 113 с.
273. Рентгеноструктурные исследования молочного жира различных климатических зон СССР / У.Ю.Фальк, В.Н.Нестеров, А.А.Геворгян, Л.В.Гур, Н.П.Торбина // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 3. – С. 174–176.
274. Совершенствование технологии сметаны: Отчет о НИР / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. – М., 1976. – 68 с.
275. Усовершенствованный способ производства сметаны / Э.А.Яксон // Тр. ЦНИИТИиЭИ Минмясомолпрома СССР. – М., 1976. – № 7. – С. 30–36.

276. Влияние давления гомогенизации на количество свободного жира в пломбирных смесях для мороженого / В.А.Усачева // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 2. – С. 169–170.
277. Влияние жирнокислотного показателя молочного жира на выбор технологии производства масла методом сбивания / М.Ф.Куркова, В.Н.Нестерова // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – 1977. – Вып. 14. – С. 44–45.
278. Влияние жирнокислотного состава молочного жира сырья на консистенцию масла, приготовленного непрерывным сбиванием / Т.А.Рашевская // Тез. краевой молоч. конф. «Комплексная промышленная переработка молока». – Ставрополь, 1977. – С. 82–84.
279. Влияние летних ступенчатых режимов подготовки сливок на отвердевание жировой фазы / А.Пискун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 5. – С. 83–87.
280. Влияние режимов термической обработки на преобразование высокожирных сливок в масло / Н.Н.Ломова // Тез. Всесоюз. конф. «Интенсификация процессов производства натуральных сыров и совершенствование их технологии». – Ереван, 1977. – С. 52–56.
281. Дилатометрические исследования динамики отвердевания молочного жира в производстве сметаны / В.Н.Нестеров // Тез. Всесоюз. конф. «Интенсификация процессов производства натуральных сыров и совершенствование их технологии». – Ереван, 1977. – С. 71–74.
282. Динамика отвердевания жировой фазы сливок при зимних ступенчатых режимах подготовки их к сбиванию в масло / А.Пискун, В.Нестеров // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 4. – С. 76–81.
283. Жирнокислотный состав летнего молочного жира различных климатических зон СССР / В.Нестеров, М.Куркова // Тез. Всесоюз. конф. «Интенсификация процессов производства натуральных сыров и совершенствование их технологии». – Ереван, 1977. – С. 118–122.

284. Исследование особенностей жирнокислотного состава молочного жира сырья укрупненного маслоцеха / Т.А.Рашевская // Тез. краевой молочной конф. «Комплексная промышленная переработка молока». – Ставрополь, 1977. – С. 84–86.
285. Масло консервированное из сгущенных сливок / Ю.Заварин, Г.И.Блок, В.Н.Нестеров, Р.Н.Зеленева // Тез. Всесоюз. конф. «Интенсификация процессов производства натуральных сыров и совершенствование их технологии». – Ереван, 1977. – С. 76–79.
286. Особенности жирнокислотного состава зимнего молочного жира сырьевой зоны Днепродзержинского маслоцеха / Т.А.Рашевская // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 2. – С. 23–27.
287. Оценка молочного жира по стойкости к самоокислению / А.Г.Артамонова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 3. – С. 32–34.
288. Производство сметаны с применением замороженных сливок / Л.И.Новосадова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 1. – С. 74–77.
289. Разработка поточной линии и технологии производства стойкого в хранении при нерегулируемых температурных условиях сливочного масла с расфасовкой в жестяные банки: Отчет о НИР / П.П.Ломова; Киевский технолог. ин-т пищевой пром-ти.. – Киев, 1977. – 129 с.
290. Теплоемкость и теплота плавления свиного жира / И.В.Никонов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 1. – С. 28–32.

1978

291. Влияние жирнокислотного показателя молочного жира на выбор технологии производства масла методом сбивания / М.Ф.Куркова, В.Н.Нестеров, Г.В.Далипагич, А.П.Ганушевич, Н.Н.Матвейченко // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР– Киев, 1978. – Вып. 14. – С. 44–45.
292. Влияние климатических условий на величину жирнокислотного показателя летнего молочного жира / М.Ф.Куркова, Г.В.Далипагич, А.П.Ганушевич, Н.Н.Матвейченко // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР– Киев, 1978. – Вып. 13. – С. 25.

293. Влияние климатических условий на величину жирнокислотного показателя летнего молочного жира коров / М.Ф.Куркова, Г.В.Далипагич, В.Н.Нестеров, А.П.Ганушевич, Т.В.Медведева // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1978. – Вып. 13. – С. 26.
294. Влияние условий термической обработки сливок на фазовые изменения молочного жира / А.И.Пискун // Тез. докл. конф. «Вклад молодых специалистов в повышение качества и эффективность производства в маслоделии и сыроделии». – Ярославль, 1978. – С. 9–11.
295. Дилатометрическое определение удельного объема плазмы для смесей мороженого / В.А.Усачева // Реф. информ. о законченных НИР в вузах УССР. – Киев, 1978. – Вып. 13. – С. 25–26.
296. Жирнокислотный состав жировых композиций с частичной заменой молочного жира / Л.В.Корижская // Тез. докл. конф. «Вклад молодых специалистов в повышение качества и эффективность производства в маслоделии и сыроделии». – Ярославль, 1978. – С. 12–14.
297. Изменение твердой фазы жира при охлаждении сливок в атмосфере паров жидкого азота / Ф.А.Вышемирский, М.М.Жага, В.М.Вергелесов // Совершенствование производства и улучшение качества масла. – М., 1978. – С.46–50.– (Тр. / Всесоюз. науч.–исслед. ин–т маслоделия и сыроделия).
298. Изменение химического состава молочного жира в зависимости от степени прогорклости и осаливания сливочного масла / Т.В.Медведева // XIX Междунар. конгр. по молоч. делу. – М., 1978. – С. 218–220.
299. Интенсификация процесса сквашивания сметаны / Э.А.Яксон // Тр. ЦНИИТИиЭИ Минмясомолпрома СССР. – М., 1978. – № 1. – С. 15–21.
300. Разработка поточной линии и технологии производства стойкого в хранении при нерегулируемых температурных условиях сливочного масла с расфасовкой в жестяные банки: Отчет о НИР / Н.Н.Ломова; Киевский технолог. ин–т пищевой пром–ти. – Киев, 1978. – 129 с. С. 263.

301. Свойства жировой фазы сливок из молока и пахты / И.П.Лыженкова // Тез. докл. конф. «Вклад молодых специалистов в повышение качества и эффективность производства в маслоделии и сыроделии». – Ярославль, 1978. – С. 11–12.
302. Содержание полиненасыщенных жирных кислот в молочном жире различных сырьевых районов СССР / В.Н.Нестеров // Тез. докл. конф. «Вклад молодых специалистов в повышение качества и эффективность производства в маслоделии и сыроделии». – Ярославль, 1978. – С. 5–6.
303. Способность к отвердеванию глицеридов молочного жира из различных природно-хозяйственных районов Украины / В.Н.Нестеров // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1978. – № 6. – С. 21–25.

1979

304. Влияние технологических режимов обработки на вязкость пломбирных смесей для мороженого / В.А.Усачева // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1979. – № 5. – С. 28–33.
305. Дилатометрические исследования высокожирных смесей для мороженого / В.А.Усачева // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1979. – № 3. – С. 57–61.
306. Дифференциально-термические исследования молочного жира при летних ступенчатых режимах подготовки сливок к сбиванию / А.И.Пискун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1979. – № 2. – С. 61–65.
307. Зависимость между структурными свойствами молочного жира и его жирнокислотным составом / В.Г.Артаментова, Е.С.Кузнецов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1979. – № 1. – С. 65–68.
308. Исследование зимних ступенчатых режимов физического созревания сливок / А.И.Пискун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1979. – № 4. – С. 50–56.
309. Оценка молочного жира по стойкости к окислению / В.Г.Артаментова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1979. – № 2. – С. 32–34.

310. Улучшение консистенции масла подбором оптимальных ступенчатых режимов термомеханической обработки и сбивания сливок // Тр. ЦНИИТиЭИ Минмясомолпрома СССР. – № 12. – С. 21–30.

1980

311. Оказание помощи Уфимскому молочному комбинату по внедрению, повышению качества и стойкости при хранении и реализации консервного стерилизованного масла: Отчет о НИР / Н.Н.Ломова, Л.С.Суслина, Е.Э.Гартунг; Киевский торгово-эконом. ин-т. – Киев, 1980. – 173 с.

1981

312. Исследование качества стерилизованного масла в новых видах упаковки / Н.Н.Ломова, Е.Э.Гартунг // Тр. Киевского торгово-эконом. ин-та. – Киев, 1981. – С. 130–133.
313. Изучение факторов преобразования высокожирных сливок в масло при производстве консервного масла / Н.Н.Ломова // Тез. Всесоюз. конф. «Повышение эффективности производства и оборудования холодильной технологии и криогенной техники». – Л., 1981. – С. 92.
314. Моделирование ступенчатых режимов подготовки сливок к сбиванию микроструктурным методом / Т.А.Рашевская, В.М.Вергелесов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1981. – № 3. – С. 104–107.
315. Оказание помощи Уфимскому молочному комбинату по внедрению, повышению качества и стойкости при хранении и реализации консервного стерилизованного масла: Отчет о НИР / Н.Н.Ломова, Л.С.Суслина, Е.Э.Гартунг; Киевский торгово-эконом. ин-т. – Киев, 1981. – 110 с.

1982

316. Влияние вида тары на микроэлементный состав стерилизованного сливочного масла / Л.С.Суслина // Товарная оценка качества и хранения товаров в торговле. – Киев, 1982. – С. 71–76.

317. Влияние режимов стерилизации на сохраняемость консервного масла / Е.Э.Гартунг, Н.Н.Ломова // Тез. док. Всесоюз. семинара, 22-25 декабря 1982 г. / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. – Углич, 1982. – С. 116–117.
318. Влияние упаковочного материала на сохранность стерилизованного сливочного масла / Л.С.Суслина // Тез. док. Всесоюз. семинара, 22-25 декабря 1982 г. / Всесоюз. науч.-исслед. ин-т маслоделия и сыроделия. – Углич, 1982. – С. 114–115.
319. Изучение некоторых факторов на преобразование высокожирных сливок в масло в статических условиях / Н.Н.Ломова // Краткие сообщения XXI Междунар. молоч. конгресса. – М., 1982. – Т. 1, кн. 1. – С. 235.
320. Исследование стойкости консервного сливочного масла при хранении в нерегулируемых температурных условиях / Н.Н.Ломова, Т.В.Медведева // Товароведение. – 1982. – № 15. – С. 60–64.
321. Карта химического состава и технологических свойств молочного жира различных природно-хозяйственных зон СССР / В.Н.Нестеров // Тез. докл. Всесоюз. конф. «Современные проблемы товароведения продовольственных товаров в свете решений XXVI съезда КПСС и Продовольственной программы». – М., 1982. – С. 132–133.
322. Повышение стойкости при хранении стерилизованного сливочного масла НИР / Н.Н.Ломова, Л.С.Суслина // Тез. докл. Всесоюз. конф. «Современные проблемы товароведения продовольственных товаров в свете решений XXIV съезда КПСС и Продовольственной программы». – М., 1982. – С. 140–141.
323. Повышение стойкости стерилизованного масла / Л.С.Суслина, Н.Н.Ломова // XXI Междунар. молоч. конгр., Москва, 1982: – М., 1982. – Т. 1. – С. 236.
324. Разработка мероприятий по улучшению качества, повышению хранимостпособности, совершенствованию технологии консервного стерилизованного масла пониженной жирности: Отчет о НИР / Л.С.Суслина, Е.Э.Гартунг, В.Г.Гладких; Ленинград. ин-т сов. торговли. – Л., 1982. – 138 с.

325. Термогравиметрические исследования различных видов сливочного масла / С.Д.Жерносекова // Тез. докл. Всесоюз. конф. «Современные проблемы товароведения продовольственных товаров в свете решений XXIV съезда КПСС и Продовольственной программы». – М., 1982. – С. 142.

1983

326. Влияние металлической тары на изменение качества стерилизованного сливочного масла при хранении / .Э.Гартунг, В.Ф.Чапцев, Н.Н.Ломова // Тр. межвуз. конф. / Ленинградский технолог. ин-т холодильной пром-ти. – Л., 1983. – С. 16–17.
327. Влияние режимов стерилизации на микробиологические показатели стойкости стерилизованного масла пониженной жирности / В.Ф.Чапцев, Н.Г.Добровольская, Е.Э.Гартунг. – Л., 1983. – 25 с. Деп. в Ленинград. ин-т сов. торговли.
328. Влияние сезонных изменений химического состава молочного жира различных природно-хозяйственных зон СССР на его технологические свойства / В.Н.Нестеров // Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва. – Свердловск, 1983. – С. 53–59.
329. Изменение содержания жирорастворимых витаминов в стерилизованном сливочном масле / Л.С.Суслина, Н.Н.Ломова, В.Ф.Чапцев, М.Воробьева, С.Кузнецова. – Л., 1983. – 21 с. – Деп. в Ленинград. ин-т сов. торговли.
330. Изучение качества и стойкости стерилизованного масла пониженной жирности / Е.Э.Гартунг, В.Г.Гладких, В.Ф.Чапцев // Тр. межвуз. конф. / Ленингр. ин-т сов. торговли. – Л., 1983. – С. 50–54.
331. Разработка мероприятий по улучшению качества, повышению хранимоспособности, совершенствованию технологии консервного стерилизованного масла пониженной жирности: Отчет о НИР / Л.С.Суслина, Е.Э.Гартунг, В.Г.Гладких; Ленинградский ин-т сов. торговли. – Л., 1983. – 130 с.
332. Хроматографические исследования молочного жира коров горной части Восточной Сибири / Л.М.Богданов, Э.И.Горшкова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1983. – № 4. – С. 19–21.

333. Биологическая ценность молочного жира различных природно-хозяйственных зон СССР по данным газожидкостной хроматографии / В.Н.Нестеров, Л.А.Джабава // Вопросы качества пищевых продуктов. – Свердловск, 1984. – С. 17–21. (Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва).
334. Влияние режимов охлаждения на преобразование высокожирных сливок в масло в условиях консервации / В.Г.Гладких, Н.Н.Ломова, В.Н.Нестеров // Современные проблемы биоорганической химии и химии природных соединений: Сб. докл. конф., посвященной памяти М.И.Горяева / АН КазССР. Ин-т хим. наук. – Алма-Ата, 1984. – С. 580-585.
335. Влияние сезонных изменений химического состава молочного жира различных природно-хозяйственных зон СССР на его технологические свойства // Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва. – Свердловск, 1984.
336. Влияние ступенчатых режимов термической подготовки на физико-химические свойства жировой фазы сливок / А.И.Пискун, В.Н.Нестеров // Современные проблемы биоорганической химии и химии природных соединений: Сб. докл. конф., посвященной памяти М.И.Горяева / АН КазССР. Ин-т хим. наук. – Алма-Ата, 1984. – С. 629–632.
337. Изучение адгезионных свойств консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких // Проблемы индустриализации общественного питания страны: Тез. докл. Всесоюз. конф., Харьков, 27-29 нояб.1984 г. – Харьков, 1984. – С. 92–93.
338. Изучение сезонных свойств консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких // Проблемы индустриализации общественного питания страны: Тез. докл. Всесоюз. конф., Харьков, 27-29 нояб.1984 г. – Харьков, 1984. – С. 29.
339. Использование белковых добавок при производстве консервного сливочного масла / В.Г.Гладких // Разработка процессов получения комбинированных продуктов питания (технолог., аппарат. оформлен., оптимизация): Материалы II Всесоюз. конф. – М., 1984. – С. 33-34.

340. Исследование устойчивости подсолнечного и сливочного масел с добавкой антиоксидантов методом ИК-спектроскопии / Н.Н.Рамазанович, Е.Э.Гартунг // Современные проблемы биоорганической химии и химии природных соединений: Сб. докл. конф., посвященной памяти М.И.Горяева / АН КазССР. Ин-т хим. наук.– Алма-Ата, 1984. – С. 549–556.
341. Комплексная оценка компонентного состава консервного сливочного масла пониженной жирности / В.Г.Гладких // Совершенствование методов и форм управления торговлей и общественным питанием: Тез. докл. краевой науч.-практ. конф., Красноярск, 11–12 окт. 1984 г. – Красноярск, 1984. – С. 97–98.
342. Особенности аппаратурной схемы производства стерилизованного консервного масла / Н.Н.Ломова, В.С.Лошак, В.Ф.Чапцев // Современные проблемы биоорганической химии и химии природных соединений: Сб. докл. конф., посвященной памяти М.И.Горяева / АН КазССР. Ин-т хим. наук.– Алма-Ата, 1984. – С. 557–562.
343. Развитие идей профессора М.И.Горяева в разработке физико-химических основ технологии производства стерилизованного консервного сливочного масла / Н.Н.Ломова, В.Ф.Чапцев // Изв. АН КазССР. Сер. химическая. – 1984. – № 4. – С. 82–84.
344. Развитие работ профессора М.И.Горяева по изучению жирнокислотного состава и свойств молочного жира различных районов СССР / В.Н.Нестеров, А.И.Пискун // Современные проблемы биоорганической химии и химии природных соединений: Сб. докл. конф., посвященной памяти М.И.Горяева / АН КазССР. Ин-т хим. наук.– Алма-Ата, 1984. – С. 633–637.
345. Разработка мероприятий по улучшению качества, повышению хранимостпособности, совершенствованию технологии консервного стерилизованного масла пониженной жирности: Отчет о НИР / Л.С.Суслина, В.Г.Гладких; Ленинград. ин-т сов. торговли. – Л., 1984. – 90 с.
346. Сезонные изменения жирнокислотного показателя молочного жира в различных областях Украины / В.Н.Нестеров // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1984. – № 2. – С. 6–9.

347. Сезонные изменения химического и фракционного состава, способность к отвердеванию молочного жира коров Бурятской АССР. Депонир. ВИНТИ. Естеств. и точные науки, техника, № 10/156/ с. 112.
348. Творческое наследие профессора М.М.Казанского // Повышение эффективности производства сливочного масла: Сб. науч. тр. – Углич, 1984. – С. 4–8.
349. Фазовое состояние глицеридов молочного жира в стерилизованном сливочном масле / Н.Н.Ломова, В.Н.Нестеров, В.Г.Гладких // Сохранение качества и снижение потерь пищевых продуктов в связи с решением Продовольственной программы СССР: Сб. тр. – Л., 1984. – С. 60-68.
350. Характеристика биологической ценности молочного жира из различных природно-хозяйственных зон СССР по жирнокислотному составу / В.Н.Нестеров, С.О.Шемякин, Л.А.Джабава // Современные проблемы биоорганической химии и химии природных соединений: Сб. докл. конф., посвященной памяти М.И.Горяева / АН КазССР. Ин-т хим. наук. – Алма-Ата, 1984. – С. 621-628.
351. Химический состав молочного жира и его фракций яков и хайнаков / Л.М.Богданов. – Деп. ЦНИИТЭИ Мясомолпром. 5 апр., № 274 ВИНТИ.Естественные и точные науки, 17, 1984. – С. 92.

1985

352. Влияние различной упаковки на качество новых видов сливочного масла / Л.П.Решетняк // Перспективы развития упаковочного оборудования: Тез. Всесоюз. науч конф. / Литовский филиал Всесоюз. науч.-исслед. ин-та маслоделия и сыроделия. – Каунас, 1985. –С. 183–184.
353. Влияние сроков хранения на содержание жирорастворимых витаминов в стерилизованном сливочном масле / Л.С.Суслина. // Тр. Ленинград. ин-та сов. торговли. – 1985. – С. 6.
354. Влияние ступенчатых режимов термической подготовки на физико-химические свойства жировой фазы сливок // Современные проблемы биоорганической химии и химии природных соединений. – М., 1985.

355. Влияние химического состава молочного жира на сокристаллизацию его глицеридов / Т.А.Рашевская // Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва. – Свердловск, 1985. – С. 43–46.
356. Динамика отвердевания глицеридов молочного жира из различных природно-хозяйственных зон СССР / В.Н.Нестеров // Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва. – Свердловск, 1985. – С. 16–23.
357. Изучение структурно-механических свойств, характеристик различных видов консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких, А.В.Карпов, С.Н.Шалабанов // Электрофизические методы обработки пищевых продуктов: Тез. докл. IV Всесоюз. науч.-техн. конф. – М., 1985.
358. Изучение структурно-механических характеристик различных видов консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких, А.В.Карпов // Электрофизические методы обработки пищевых продуктов: Тез. докл. IV Всесоюз. науч.-техн. конф. – М., 1985.
359. Изучение товароведных свойств и стойкости при хранении новых видов сыров и сливочного масла: Отчет о НИР / М.И.Дмитриченко; Ленинград. ин-т сов. торговли. – Л., 1985. – 70 с.
360. Исследование молочного жира коров Тувинской АССР методом газожидкостной хроматографии / Л.М.Богданов, Э.И.Горшкова, Д.Н.Ондар // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1985. – № 1. – С. 25–28.
361. Новые виды молочных продуктов / М.И.Дмитриченко, Л.П.Пелипенко // Сов. торговля. – 1985. – № 12. – С. 30–32.
362. Особенности получения и качество консервированного стерилизованного сливочного масла пониженной жирности / В.Г.Гладких, В.Н.Перова // Сб. докл. Межвуз. конф. / Ленинград. технолог. ин-т холодильной пром-ти. – Л., 1985. – С. 102–103.
363. Пищевая и биологическая ценность низкожирных видов сливочного масла: Отчет о НИР / Л.П.Решетняк; Ленингр. ин-т сов. торговли. – 1985. – 68 с.

364. Разработка мероприятий по улучшению качества, повышению хранимостпособности, совершенствованию технологии консервного сливочного масла пониженной жирности: Отчет о НИР / Л.С.Суслина, В.Г.Гладких, Е.Э.Гартунг; Ленинград. ин-т сов. торговли. – Л., 1985. – 187с.
365. Разработка новых видов консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких // О повышении роли молодых ученых и специалистов в ускорении науч.-техн. прогресса в мясной и молочной пром-ти: Тез. докл. науч.-техн. конф. – М., 1985. – С.37–38.
366. Разработка технологических режимов низкожирного консервированного сливочного масла из сгущенных сливок: Отчет о НИР / Г.И.Блок, В.Н.Нестеров, Ю.Н. Заварин; Ленинград. ин-т сов. торговли. – 1985. – 185 с.
367. Разработка технологии новых видов консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких, В.Н.Перова // О повышении роли молодых ученых и специалистов в ускорении науч.-техн. прогресса в мясной и молоч. пром-ти: Тез. докл. науч.-техн. конф. – М., 1985. – С. 378–379.
368. Рецензия / А.Маслов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1985. – № 2. – С. 10–13. Рец. на кн.: Чекулаева Л.В., Чекулаева Н.М. Сгущенные молочные консервы. М., 1982, 264 с.
369. Рецензия / В.М.Маслов // Молоч. пром-ть. – 1985. – № 11. – С. 46. – Рец. на кн. Диланян З.Х. Сыроделие.
370. Роль фазовых изменений глицеридов в формировании структуры и консистенции масла из высокожирных сливок // Молоч. пром-ть. – 1985. – № 5. – С. 15–18.
371. Сезонные изменения химического и фракционного состава: способность к отвердеванию молочного жира коров БурАССР / Л.М.Богданов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1985. – № 3. – С. 119–120.
372. Стерилизованное сливочное масло и повышение его стойкости при нерегулируемых температурах хранения / Н.Н.Ломова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1985. – № 3. – С. 66–71.

373. Химический состав молочных жиров и их фракций яков и хайнаков / Л.М.Богданов // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1985. – № 1. – С. 112.

1986

374. Биологическая ценность и потребительские свойства новых видов сливочного масла и способы их изучения / Л.П.Решетняк // Депонир. ЦНИИТЭИ. – 1986. – № 6. – С. 137.
375. Биологическая и потребительская ценность новых видов сливочного масла / Л.П.Решетняк, Т.В.Пелипенко // Молоч. пр-ть. – 1986. – № 10. – С. 27–28.
376. Влияние сезонных изменений химического состава молочного жира из различных районов СССР на способность его отвердевания и консистенцию масла / В.Н.Нестеров // Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва. – Свердловск, 1986. – С. 58–62.
377. Динамика отвердевания глицеридов молочного жира из различных природно-хозяйственных зон СССР / В.Н.Нестеров // Межвуз. сб. тр. Свердловского ин-та нар. хоз-а. – Свердловск, 1986. – С. 16–29.
378. Дифференциация и сокристаллизация глицеридов молочного жира в зависимости от скорости охлаждения / Т.Рашевская // Проблемы и пути рационального использования сырья в маслоделии и сыроделии: Тез. VII науч.-техн. конф. Ч. 1. – Каунас, 1986. – С. 56–58.
379. Изучение белкового состава мембран жирового шарика молока / О.С.Симонова // Интенсификация пр-ва и применения искусственного холода: Тез. докл. Всесоюз. науч.-техн. конф. – Л., 1986. – С. 30–31
380. Изучение жирнокислотного состава новых видов сливочного масла / Л.П.Решетняк // Проблемы улучшения качества пищевых продуктов: Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва. – Свердловск, 1986. – С. 50–53.
381. Изучение изменения качества сливочного масла повышенной биологической ценности / Л.П.Решетняк // Совершенствование обработки и методов применения пищевых продуктов: Сб. науч. тр. Межвуз. конф. – Л., 1986. – С. 140–146.

382. Изучение товароведных свойств и стойкости при хранении новых видов сыров и сливочного масла: Отчет о НИР / М.И.Дмитриченко; Ленингр. ин-т сов. торговли. – Л., 1986. – 132 с.
383. Исследование физико-химических свойств мембраны жирового шарика молока от индивидуальных животных / О.Симонова, В.Федосимов // Проблемы и пути рационального использования сырья в маслоделии и сыроделии: Тез. докл. VII науч.-техн. конф. Ч. 1. – Каунас, 1986. – С. 59–60.
384. Исследование физико-химических свойств мембран жировых шариков молока / О.Симонова, Н.Бронюкайтене // Проблемы и пути рационального использования сырья в маслоделии и сыроделии: Тез VII науч.-техн. конф. Ч. 1. – Каунас, 1986. – С. 58–59.
385. К вопросу об изучении структуры механических характеристик сливочного масла, расфасованного в тару разной емкости / Л.С.Суслина, Л.В.Черемных // Теорет. и практ. аспекты применения методов инженер. физ.-хим. механики с целью совершенствования и интенсификации технолог. процессов пищ. про-в: Тез. докл. – М., 1986. – С. 82.
386. Масло консервированное из сгущенных сливок / Ю.Заварин, Г.Блок, В.Нестеров, Р.Зеленева // Проблемы и пути рационального использования сырья в маслоделии и сыроделии: Тез. VII науч.-техн. конф. Ч. 1. – Каунас, 1986. – С. 84–85.
387. Микробиологические исследования консервного сливочного масла пониженной жирности / В.Г.Гладких, Н.Г.Добровольская // Межвуз. конф. Ленингр. технолог. ин-т холодильной пром-ти. – Л., 1986. – С. 61.
388. Новые продукты биологической полноценности / М.И.Дмитриченко, Т.В.Пелипенко, Л.П.Решетняк // Общественное питание. – 1986. – № 6. – С. 53–58.
389. Особенности получения и качество консервированного стерилизованного сливочного масла при пониженной жирности / В.Н.Перова, В.Г.Гладких // Тр. Ленингр. технолог. ин-та холодильной пром-ти. – Л., 1986. – С. 31–33.

390. Оценка качества новых видов сливочного масла при хранении / Л.Решетняк, Т.Пелипенко // Проблемы и пути рационального использования сырья в маслоделии и сыроделии: Тез. VII науч.-техн. конф. Ч. 1. – Каунас, 1986. – С. 45-46.
391. Охлаждение как фактор получения консервированного сливочного масла в статических условиях / В.Г.Гладких // Тр. Ленингр. ин-та сов. торговли. – Л., 1986.
392. Применение ИК-спектроскопии для определння качества консервного сливочного масла с добавками антиоксидантов / Н.П.Рамазанович, А.А.Кисленко, Е.Э.Гартунг // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1986. – № 1. – С. 29–31.
393. Разработка мероприятий по улучшению качества, повышению хранимоспособности, совершенствованию технологии консервного стерилизованного масла пониженной жирности: Отчет о НИР / Л.С.Суслина, В.Г.Гладких; Ленингр. ин-т сов. торговли. – Л., 1986. – 328 с.
394. Разработка технологических режимов низкожирного консервированного сливочного масла из сгущенных сливок: Отчет о НИР / Г.И.Блок, В.Н.Нестеров, Ю.Н.Заварин; Ленингр. ин-т сов. торговли. – Л., 1986. – 161 с.
395. Разработка технологии консервированного сливочного масла из сгущенных сливок: Отчет о НИР / Г.И.Блок, Ю.Н.Заварин, В.Н.Нестеров; Ленингр. ин-т сов. торговли. – Л., 1986. – 38 с.
396. Расширение ассортимента и повышения биологической ценности низкожирных видов консервированного масла // Докл науч.-практ. конф. / Ленингр. ин-т сов. торговли. – Л., 1986.
397. Роль металла тары в стойкости стерилизованного сливочного масла / Е.Э.Гартунг // Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва. – 1986. – С. 18-20.
398. Технология консервированного стерилизованного сливочного масла из сгущенных сливок / Ю.Заварин, Г.Блок // Тр. Свердловского ин-та нар. хоз-ва. – Свердловск, 1986. – Вып. 8. – С. 84–85.

399. Технология производства консервных видов стерилизованного масла пониженной жирности в статических условиях охлаждения / Л.К.Майшева, С.В.Кузнецова // Интенсификация производства и применения искусственного холода: Тез. докл. Всесоюз. науч.–техн. конф. – Л., 1986. – С. 3–4.

1987

400. Разработка мероприятий по улучшению качества, повышению хранимоспособности, совершенствованию технологии консервного стерилизованного масла пониженной жирности: Отчет о НИР / Г.Блок, Ю.Заварин; Ленингр. ин–т сов. торговли. – Л., 1987. – 343 с.
401. Технология производства консервированных видов стерилизованного масла пониженной жирности в статических условиях охлаждения / Л.К.Майшева, В.С.Кузнецова // Молоч. пр–ть. – 1987. – № 1. – С. 21.
402. Химический состав и свойства молочного жира / Л.М.Богданов // Пищевая и перерабатывающая пром–ть. – 1987. – № 8. – С. 48–50.

1988

403. Влияние интенсивности охлаждения сливок на консистенцию консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких, С.Н.Шалабанов // Пути развития науки и техники в молочной пром–ти: Докл. конф. Ч. 2. – Углич, 1988. – С. 89–90.
404. Изучение жирнокислотного состава новых видов сливочного масла / Л.П.Решентняк // Тр. Свердловского с.–х. ин–та. – Свердловск, 1988. – С. 61–63.
405. Охлаждение как фактор получения консистенции сливочного масла в статических условиях / В.Г.Гладких // Повышение эффективности использования и НОКР на мясомолочных предприятиях в новых условиях хозяйствования: Тез. VIII науч.–техн. конф. – Каунас, 1988. – С. 35–36.

406. Применение статистического анализа при разработке новых видов консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких, М.А.Матарас // Повышение эффективности использования и НИОКР на мясомолочных предприятиях в новых условиях хозяйствования: Тез. VIII науч–техн. конф. – Каунас, 1988. – С. 36–37.
407. Производство сметаны: Прил. к журналу-приложению «Молоч. и мясн. пром–сть» / Яксон Э.А. – М., 1988. – 127 с.: ил. – С.123–126.
408. Роль среднеплавких глицеридов в формировании структуры и консистенции сливочного масла / Т.А.Рашевская, Д.Б.Христускене // Повышение эффективности использования и НИОКР на мясомолочных предприятиях в новых условиях хозяйствования: Тез. VIII науч–техн. конф. – Каунас, 1988. – С. 34–36.

1989

409. Исследование качества консервированного сливочного масла при различных режимах хранения / В.Г.Гладких, В.Ф.Чапцев // Современная технология сыроделия и безотходная переработка молока. – Ереван, 1989. – С. 537-538.
410. Качество сливочного масла сырного / Л.П.Решетняк, Т.В.Пилипенко // Современная технология сыроделия и безотходная переработка молока. – Ереван, 1989. – С. 532-533.
411. Консервированное стерилизованное сливочное масло из сгущенных сливок // Современная технология сыроделия и безотходная переработка молока. – Ереван, 1989. – С. 530-531.
412. Оптимизация компонентного состава консервированного сливочного масла / В.Г.Гладких, М.А.Матарас // Современная технология сыроделия и безотходная переработка молока. – Ереван, 1989. – С. 536.
413. Преобразование высокожирных сливок в масло в статических условиях / В.Г.Гладких, С.Н.Шалабанов // Докл. на Всесоюз. конф. по молоч. делу. – Ереван, 1989.

414. Разработка технологии стерилизованного консервированного любительского масла / В.Ф.Чапцев, С.Н.Шалабанов // Современная технология сыроделия и безотходная переработка молока. – Ереван, 1989. – С. 534–535.
415. Технические условия и технологическая инструкция низкожирной сметаны «Южная» / В.Я.Лях, С.И.Пупыркина. – Краснодар, 1989. – 25 с.
416. Технология производства консервированного стерилизованного сливочного масла / В.Г.Гладких // Докл. на Всесоюз. конф. по молоч. делу. – Ереван, 1989.

1990

417. Новые виды маложирной сметаны / В.Шемякин, В.Лях, С.Поныркина, Е.Трокина // XXIII Междунар. молочный. конгр., 1990. «Молоч. пром-ть в изменяющемся мире», Канада (Монреаль). – 1990.
418. Нормативно-техническая документация и технологическая инструкция на низкожирную сметану «Южная» / В.Я.Лях, С.И.Пупыркина; Краснодарский промолсоюз. – 1990. – 18 с.
419. Разработка технологии низкожирной сметаны «Южная»: Отчет о НИР / Новгород. гос. с.–х. ин–т. – Новгород, 1990. – 32 с.
420. Технические условия и технологическая инструкция на плавленый сырок «Калорийный» / В.Я.Лях, С.И.Пупыркина; Новгород. гос. с.–х. ин–т. – 1990. – 19 с.

1991

421. Нормативно-техническая документация и технологическая инструкция на творожный сырок «Новороссийский» / В.Я.Лях, С.И.Пупыркина; Краснодарский агропромсоюз. – 1991. – 18 с.

1992

422. Разработка новых видов творожных сырков: Отчет о НИР / Новгород. гос. с.–х. ин–т. – Новгород, 1992. – 62 с.

1994

423. Способ получения консервированного сливочного масла / П.В.Никифоров, В.Г.Гладких, В.И.Лебедьков, В.О.Шемякин // Современ. проблемы и перспективы растениеводства и животноводства: Тез. докл. Медунар. науч.–производ. конф. 25–26 янв. 1994 г. – Новгород, 1994. – С. 118.
424. Стойкость при хранении различных видов стерилизованного консервного сливочного масла / П.В.Никифоров, В.И.Лебедьков, В.О.Шемякин // Современные проблемы и перспективы растениеводства и животноводства: Международ. науч.–производст. конф. преподавателей, науч. сотрудников и аспирантов (Новгород, 25-26 янв., 1994 г.): Тез. докл. – Новгород, 1994. – С. 119.

1995

425. Изучение фазового состояния глицеридов молоного жира при преобразовании высокожирных сливок в консервное масло в условиях статики / В.О.Шемякин, Р.А.Даутов, М.С.Реганов, М.Г.Броян // Науч.–техн. прогресс в пищевой пр–ти: Международ. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995: Тез. докл. / Технолог. ин–т. – Могилев, 1995. – С. 107–108.
426. Повышение хранимособности стерилизованного сливочного масла / В.О.Шемякин, М.С.Реганов, Р.А.Даутов, П.В.Никифоров // Науч.–техн. прогресс в пищевой пр–ти: Международ. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995: Тез. докл. / Технолог. ин–т. – Могилев, 1995. – С. 109–110.
427. Разработка технологии консервного стерилизованного сливочного масла / В.Ф.Чапцев, В.О.Шемякин, В.И.Лебедьков // Науч.–техн. прогресс в пищевой пр–ти: Международ. науч.-техн. конф., Могилев, 22–24 нояб. 1995: Тез. докл. / Технолог. ин–т. – Могилев, 1995. – С. 107.

1996

428. Повышение хранимособности консервного стерилизованного сливочного масла // Межрегион. науч.-практ. конф. "Пищевая пром–ть – 2000", 5-8 июня 1996 г.: Тез. докл./ Казан. гос. технол. ун-т. – Казань, 1996. – С. 12–13.

429. Повышение хранимостпособности стерилизованного сливочного масла / В.О.Шемякин // Международ. науч.–практ. конф. «Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья». (9 – 11 окт. 1996 г.). В 2 ч.: Тез. докл. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 33–34.
430. Преобразование высокожирных сливок при производстве консервного стерилизованного сливочного масла / М.Г.Броян // Международ. науч.–практ. конф. «Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья». (9 – 11 окт. 1996 г.). В 2 ч.: Тез. докл. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 118–119.
431. Разработка технологии консервного стерилизованного сливочного масла / В.О.Шемякин, П.В.Никифоров // Межрегион. науч.-практ. конф. "Пищевая пром–ть - 2000", 5-8 июня 1996 г.: Тез. докл./ Казан. гос. технол. ун-т. – Казань, 1996. – С. 14.
432. Разработка технологии различных видов консервного стерилизованного сливочного масла / В.О.Шемякин, В.Г.Гладких // Международ. науч.–практ. конф. «Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья». (9 – 11 окт. 1996 г.). В 2 ч.: Тез. докл. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 30–32.
433. Содержание токсичных элементов в исследованных пробах молока АО «Лактис» / С.В.Карташов // Международ. науч.–практ. конф. «Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья». (9 – 11 окт. 1996 г.). В 2 ч.: Тез. докл. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 108–111.
434. Содержание токсичных элементов в исследованных пробах молочной продукции АО «Лактис» / С.В.Карташов // Международ. науч.–практ. конф. «Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья». (9 – 11 окт. 1996 г.). В 2 ч.: Тез. докл. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 112–113.
435. Фазовые изменения дисперсии высокожирных сливок в процессе выработки консервного стерилизованного сливочного масла (КСМ) / М.Г.Броян, В.О.Шемякин // Межрегион. науч.-практ. конф. "Пищевая пром–ть - 2000", 5-8 июня 1996 г.: Тез. докл./ Казан. гос. технол. ун-т. – Казань, 1996. – С. 15–16.

1997

436. Преобразование высокожирных сливок в консервное стерилизованное сливочное масло в условиях статики / М.Г.Броян // Современные проблемы и перспективы растениеводства и животноводства. – Новгород, 1997. – С. 79–80.
437. Содержание тяжелых металлов в молоке и молочных продуктах АО «Лактис» / С.В.Карташов // Современные проблемы и перспективы растениеводства и животноводства. – Новгород, 1997. – С. 77–78.
438. Содержание тяжелых металлов в молоке коров разных районов Новгородской области в зимне–стойловый период 1996 г. / С.В.Карташов // Современные проблемы и перспективы растениеводства и животноводства. – Новгород, 1997. – С. 75–76.

1998

439. Содержание тяжелых металлов в молоке и молочной продукции разных районов Новгородской области / С.В.Карташов, Н.К.Семенов // Миграция тяжелых металлов и радионуклидов в звене: почва – растение (корм, рацион) – животное – продукт животноводства – человек: Материалы междунар. конф. (Новгород, 23-25 марта; 1998 г.). – Новгород, 1998. – С. 57–59.

1999

440. Концентрация радионуклидов (РН) в молоке и молочных продуктах АО «Лактис» в Новгородской области / В.О.Шемякин, С.М.Тараканова // Акад. с.–х. и природ. ресурсов НовГУ // Интеграция науки, пр-ва и образования: состояние и перспективы.– Юрга, 1999. – Ч.І. – С. 94–95.
441. Разработка технологии высокостойкого консервного стерилизованного сливочного масла (КССМ) в нерегулируемых термических условиях хранения / В.О.Шемякин, В.Г.Гладких; Акад. с.–х. и природ. ресурсов НовГУ // Интеграция науки, пр-ва и образования: состояние и перспективы.– Юрга, 1999. – Ч.І. – С. 93–94.

442. Содержание тяжелых металлов в молоке и их переход в молочные продукты по АО «Лактис» г. Новгород / С.В.Карташов // Акад. с.–х. и природ. ресурсов НовГУ // Интеграция науки, пр-ва и образования: состояние и перспективы.– Юрга, 1999. – Ч.І. – С. 95–96.
443. Содержание тяжелых металлов в молоке коров Новгородской области / С.В.Карташов // Акад. с.–х. и природ. ресурсов НовГУ // Интеграция науки, пр-ва и образования: состояние и перспективы.– Юрга, 1999. – Ч.І. – С. 106-107.

2000

444. Загрязнение радионуклидами (РН) молока и молочных продуктов, поступивших в Санкт-Петербург / В.О.Шемякин, С.В.Карташов // Учен. записки Акад. с.–х. и природ. ресурсов НовГУ. – Великий Новгород, 2000. – Вып. 2. – С. 14–15.
445. Консервы «Масло стерилизованное Вологодское, Любительское, Крестьянское»: Технические условия ТУ 9221-001-12121684-00 / Е.А.Петренко, В.О.Шемякин, 1.03.2000 г., утверждено генеральным директором ЗАО «Оборон. продкомплект», Москва, 2000. – 5 с.
446. Содержание радионуклидов в животных товарах, поступивших в Новгород в 1999 г. / С.В.Карташов, В.О.Шемякин // Учен. записки Акад. с.–х. и природ. ресурсов НовГУ – Великий Новгород, 2000. – Вып. 2. – С. 13-14.
447. Содержание тяжелых металлов в молоке коров сельскохозяйственных предприятий Новгородской области в 1999 г. / С.В.Карташов // Учен. записки Акад. с.–х. и природ. ресурсов НовГУ – Великий Новгород, 2000. – Вып. 2. – С. 11-13.
448. Содержание тяжелых металлов в продуктах животного происхождения по Новгородскому району за период 2000 года / С.В.Карташов, В.О.Шемякин // Экономический вестник. Ин–т экономики и управл. НовГУ. – Великий Новгород, 2000. – № 4, декабрь. – С. 72.
449. Технические условия и технологическая инструкция по производству масла консервного стерилизованного сливочного (вологодского, любительского, крестьянского). Утв. Мин. обороны РФ / В.Ф.Чапцев, В.О.Шемякин. – М., 2000. – 28 с.

450. Технические условия и технологическая инструкция по производству пастообразного консервного стерилизованного плавленого сыра. Утв. Мин обороны РФ / В.О.Шемякин, Л.В.Василенко. – М., 2000. – 18 с.
451. Технологическая инструкция по производству консервного стерилизованного сладкосливочного масла из высокожирных сливок, Утверждена ген. директором ЗАО «Оборонпродкомплект», 12 февраля 2000 г.
452. Экономическая целесообразность разработок и внедрения в производство способов и устройств длительного хранения пищевых продуктов без консервантов и дополнительных затрат на хранение / С.В.Карташов, А.Г.Евсюков, О.Г.Карташова // Экономический вестник. Ин.-т экономики и управл. НовГУ. – Великий Новгород, 2000. – № 4, декабрь. – С. 72–73.

2001

453. Краткий анализ результатов исследований на содержание тяжелых металлов в цельном молоке коров / С.В.Карташов, О.Г.Карташова // Учен. записки Акад. с.-х. и природ. ресурсов НовГУ. – Великий Новгород, 2001. – Т. 5, вып. 1. – С. 23–25.
454. Масло масляное // Новгородский университет. – 2001. – № 19–20 (482–483). – С. 30.
455. Разработка технологии производства плавленого сыра с топинамбуром / О.Н.Попова // Учен. записки Акад. с.-х. и природ. ресурсов НовГУ. – Великий Новгород, 2001. – Т. 7, вып. 3. – С. 17–18.

Статьи и выступления на иностранных языках

456. The Effect of Physical and Chemical Properties of Batter Fat Fraction on the Consistency of Butter // XVI Intern. Dairy Congress. Sec. III: 1. – 1962. – V. 1. – P. 145–154.
457. Role of Phase Changes in Milk Fat in Regulation of Butter Consistency // XVI Intern. Dairy congress. – 1962. – V. 1. – P. 155–164.

458. Kinetic Peculiarities of Milk Fat Solidification at Different Temperatures and Various Cooling Periods / S. Gulyaev-Zaitsev // XVI Intern. Dairy congress. – 1962. – V. 2. – P. 283–287.
459. Thixotropic Properties of Butter Produced by Different Methods / A.Mironov, A. Mihailina // XVI Intern. Dairy congress. – 1962. – P. 265-274.
460. Thixotropic hardening of Butter / P.Motecaitis // Abstr. 2–th Intern. Congress of Food Science and Technology of Topic «D». – Varsawa, 1966. – P. 7.
461. Properties and composition of butter made of buffalos milk in relation to various technological conditions /M.M.Mersametov // Abstr. 2–th Intern. Congress of Food Science and Technology. – Varsawa, 1966. – P. 97.
462. Research of physic-chemical properties of buffaloes butterfat in relations to butter productions /M.M.Mersametov // Abstr. 2–th Intern. Congress of Food Science and Technology. – Varsawa, 1966. – P. 191.
463. The thermophysical indices of cream with different fat contents // Abstr. 2–th Intern. Congress of Food Science and Technology. – Varsawa, 1966. – P. 318.
464. Butter Phase changes at «Alnarp» cream Treatment in butter making // Abstr. 2–th Intern. Congress of Food Science and Technology. – Varsawa, 1966. Pol D. 3. 11.– P. 275.
465. The development of the line production of low temperature cream treatment (Physical ripening) During butter making / E.Malyarova and ect. // 2th Intern. Congress of Food Science and Technology. – Varsawa, 1966. Pol D. 3. 11.– P. 732.
466. Differential thermal analysis phase in fat cream in butter // XVII Intern. Dairy Congr. – 1966. – P.274–283.
467. Kinetic Peculiarities of Milk Fat Solidification at Different Temperatures and Various Cooling Period / S. Gulyaev-Zaitsev // XVII Intern. Dairy Congr. Sec. c: 2 – , 1966. – P.283–287.
468. Thixotropic properties of butter produced by different methods / A.Mironov, A. Mihailina // XVII Intern. Dairy Congr. Sec. c: 2. – 1966. – P.283–287.

469. Factors controlling Crystallization of milk fat / V.Vergelesov // XVIII Intern. dairy Congr. V.1E. A. 4.2. – 1970. – P. 211.
470. Milk fat phase changes at the physical ripening cream in butter making / E.Malyrova, G.Eresyko // XVIII Intern. dairy Congr. Vol. 1E. A. 4.2. – 1970. – P. 212.
471. Рациональнее використання сировини в молочній промисловості / Ф.С.Соколов, В.И.Зубкова // Изд. Товариство «Знання» УССР «Питання раціонального використання сировини та відходів у м'ясної та молочної промисловості». – 1974. – С. 9–16.
472. Удосконалення технологічних режимів виробництва // Харчова промисловість. – 1974. – №. 4. – С. 46.
473. Quantitative and kinetic aspects of the crystallization of the hith-melting / V. Vergelesov, A.Piskun, A. Wrisenko, Z.Ivanzova // XIX Intern. Dairy Congr. – India, N. Dellii, 1974. – B. 5. vol. 1E. – P. 214–215.
474. Production of cream butter with Preliminary low Temperature Ripening / E.Yakson // XIX Intern. Dairy Congr. – India, N. Dellii, 1974. – B. 5. vol. 1E.
475. Multistage preparation of cream for churning / V.Zubkova // XIX Intern. Dairy Congr. – India, N. Dellii, 1974. – B. 5. vol. 1E. – P. 221–222.
476. Effect of the butter serum on the physical properties of butter // XIX Intern. Dairy Congr. – India, N. Dellii, 1974. – B. 5. vol. 1E. – P. 234–235.
477. Chemical formation of milk fat depending on its chemical conditions / T.A.Stefanenko // XIX Intern. Dairy Congr. – India, N. Dellii, 1974. – B. 5. vol. 1E. – P. 214–215.
478. Modification of the Fatty acid composition of ion-exchange treated milk // XX Intern. dairy Congr. – Paris, 1977. – P. 705.
479. Modeling of multi-stage cream preparation regions using butterfat is the example // XX Intern. dairy Congr. – Paris, 1977. – P. 887.
480. Phase changes in butter fat, during secondary structure formation of butter during storage // XX Intern. dairy Congr. – Paris, 1977. – P. 868.

Изобретения и патенты

- 481. Способ фракционирования молочного жира: А. с. 1677796/28-13 от 20.04.1972 / Т.А.Степаненко.
- 482. Способ производства сметаны: А. с. № 409701 от 13.09.1973 / Э.А.Яксон. – 1973. – 5 с.
- 483. Способ фракционирования молочного жира: А. с. № 369896 / В.М.Вергелесов, К.В.Объедков, Г.Н.Степаненко. – 1973.
- 484. Способ производства консервированного сливочного масла: А. с. № 609121 / В.С.Лошак, Н.Н.Ломова, В.Ф.Чапцев.
- 485. Способ производства консервированного сливочного шоколадного масла: А. с. № 1243183 от 31. 01. 1984 г. / В.Г.Гладких, В.Ф.Чапцев. – 1984.
- 486. Способ получения консервированного сливочного масла: А. с. Заявка № 690669 от 14.03.1977 / Э.М.Константинов, В.С.Лошак, Н.Н.Ломова, Д.Э.Сасе-Золотовский, Л.И.Фиалковский, В.Ф.Чапцев. – 1977.
- 487. Способ получения консервированного маслоподобного продукта: А. с. № 1202095 от 01. 09. 1985 г. / В.Г.Гладких, Н.Н.Ломова, В.С.Лошак, В.Ф.Чапцев, В.Н.Перова.
- 488. Способ производства консервированного сливочного масла: А. с. № 1218507 от 15. 11. 1985 г. / В.С.Лошак, В.Ф.Чапцев, Н.Н.Ломова. – 1985.
- 489. Способ производства сливочного масла: А. с. № 1292701 от 01. 10. 1986 г. / В.Г.Гладких. – 1986.
- 490. Способ производства консервированного сливочного шоколадного масла: А. с. № 3696703 от 08. 03. 1986 г. / В.Г.Гладких, В.Ф.Чапцев. – 1986.
- 491. Способ производства сливочного масла: А. с. № 1292701 от 01. 10. 1986 г. / В.Г.Гладких. – 1986.
- 492. Способ производства сметаны «Южная»: А. с. № от 8. 05. 1989 г. / В.Я.Лях, С.И.Пупыркина и др. – 1989.

493. Способ получения стерилизованного сливочного масла: А. с. № 2152724 / В.И.Лебедев, С.Г.Нигмадзянова, Р.Ф.Юсупов, В.Ф.Чапцев. – 2000.
494. Способ производства консервного стерилизованного сливочного масла (Вологодского, любительского, Крестьянского): Заявка на патент. № от 2002 г. / В.О.Шемякин, В.Ф.Чапцев, В.И.Лебедев. – 2002.
495. Способ производства консервированного сливочного масла: А. с. № 1218507 от 20. 12. 1983 г. / В.Ф.Чапцев, Н.Н.Ломова, В.П.Перова. – 1983
496. Патент на изобретение № 2210219 «Способ получения консервного стерилизованного сливочного масла» / В.Ф.Чапцев, В.О.Шемякин, В.И.Лебедев. Приоритет 11 апреля 2001 г, зарегистрирован 20 августа 2003 г. – 2003.
497. Патент на изобретение № 2206217 «Способ получения консервного стерилизованного сырного масла» / В.Ф.Чапцев. Приоритет 11 апреля 2001 г., зарегистрирован 20 июня 2003 г. – 2003.

Консультирование кандидатских диссертаций

1. Качераускис Д.В. Влияние технологических факторов на консистенцию кисломолочного масла: Дис. ... канд. техн. наук / Ленинградский технологический институт холодильной промышленности. – Л., 1962. (М.М.Казанский – руководитель, Г.В.Твердохлеб – консультант,)
2. Вышемирский Ф.А. Разработка технологии поточного способа производства сливочного масла с применением вакуумного охлаждения высокожирных сливок: Дис. ... канд. техн. наук / Ленинградский технологический институт холодильной промышленности. – Л., 1963. – (М.М.Казанский – руководитель, Г.В.Твердохлеб – консультант.)

**Кандидатские диссертации, выполненные
под руководством Г.В.Твердохлеб**

3. Михельсон Э.А. Влияние кукурузного корма на состав и свойства сливочного масла: Дис. ... канд. техн. наук. – Елгава, 1963. – (Руководители: М.М.Казанский, Г.В.Твердохлеб.)
4. Шнайдер Д.Б. Влияние разных схем работы маслообразователей и их производительности на консистенцию масла поточной выработки: Дис. ... канд. техн. наук. – Николаев, 1963. – (Руководители: М.М.Казанский, Г.В.Твердохлеб.)
5. Мещеряков В.Т. Исследование технологических условий интенсификации производства сметаны и улучшения ее консистенции: Дис. ... канд. техн. наук / Ленинградский технологический институт холодильной промышленности. – Л., 1964. – (Руководители: М.М.Казанский, Г.В.Твердохлеб.)
6. Рубене В.Э. Оптимальные режимы сквашивания и созревания сливок для производства Латвийского масла: Дис. ... канд. техн. наук – Елгава, 1964. – (Руководители: М.М.Казанский, Г.В.Твердохлеб.)
7. Эллер Х.А. Сезонное изменение химического состава молочного жира и его слияние на свойства масла в условиях Эстонской ССР: Дис. ... канд. техн. наук. – Тарту, 1964. – (Руководители: М.М.Казанский, Г.В.Твердохлеб.)
8. Гуляев-Зайцев С.С. Изучение химического состава и его влияние на особенности кристаллизации молочного жира: Дис. ... канд. техн. наук. – Л., 1965.
9. Малярова Е.М. Фазовые изменения молочного жира при низкотемпературной обработке сливок в маслоделии: Дис. ... канд. техн. наук – Л., 1966.
10. Мерзаметов М.М. Изучение состава и физико-химических свойств буйволиного молочного жира в связи с вопросами получения масла: Дис. ... канд. техн. наук. – Л., 1966.
11. Мотекайтис П.П. Влияние механической обработки на структуру и консистенцию сливочного масла: Дис. ... канд. техн. наук – Каунас, 1968.

12. Аввакумов А.К. Фазовые изменения молочного жира и их влияние на формирование консистенции сливочного масла при хранении: Дис. ... канд. техн. наук – Л., 1969.
13. Андрианов Ю.П. Влияние температуры и консистенции молочного жира на физические свойства сливок в связи с их переработкой в сливочное масло: Дис. ... канд. техн. наук – Л., 1970.
14. Богданова Е.А. Исследование и разработка технологических параметров производства творога раздельным способом: Дис. ... канд. техн. наук. – М., 1970.
15. Богданов Л.М. Изучение состава и свойств молока и молочного жира крупного рогатого скота в условиях Бурятии для маслоделия: Дис. ... канд. техн. наук – Л., 1971.
16. Зубкова В.И. Разработка жирового комплекса для заменителей женского молока: Дис. ... канд. техн. наук – Киев, 1971.
17. Зарх С.М. Содержание белка в молоке, химический состав и свойства молочного жира коров Тагильской породы: Дис. ... канд. техн. наук. – Свердловск, 1972.
18. Объедков К.В. Изучение процессов производства топленого масла и некоторых особенностей его кристаллизации: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1972.
19. Вергелесов В.М. Изучение основных закономерностей кристаллизации молочного жира и их влияние на формирование структуры сливочного масла: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1973.
20. Кудряшов В.А. Химический состав и свойства молока и молочного жира быкообразной антилопы канна: Дис. ... канд. техн. наук – Киев, 1973.
21. Куркова М.Ф. Изучение жирно-кислотного состава молочного жира: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1973.
22. Медведева Т.В. Исследование порока прогоркания сливочного масла холодильного хранения: Дис. ... канд. техн. наук. – Ереван, 1973.
23. Яксон Э.А. Изучение сущности технологических процессов производства сметаны с целью их совершенствования и интенсификации: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1973.

24. Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим. Изучение состава и физико-химических свойств буйволиного и коровьего молочного жира Арабской республики Египет: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1974.
25. Геворгян А.А. Изучение химического состава и свойств молочного жира коров районов Северного Кавказа и Закавказья: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1975.
26. Степаненко Т.А. Получение фракций молочного жира и изучение их свойств: Дис. ... канд. техн. наук – Киев, 1975.
27. Дамбараджаа Хохоо. Пути повышения промышленного производства кумыса и улучшения его товарных свойств в условиях Монгольской Народной Республики: Дис. ... канд. техн. наук – М, 1979.
28. Пискун А.И. Фазовые изменения молочного жира при ступенчатых режимах подготовки сливок в маслоделии: Дис. ... канд. техн. наук – Киев, 1980.
29. Рашевская Т.А. Исследование и разработка технологических путей улучшения консистенции сливочного масла в условиях укрупненных маслодельных цехов: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1980.
30. Ломова Н.Н. Исследование и разработка технологии производства масла, стойкого в нерегулируемых термических условиях: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1981.
31. Слюсарь Н.В. Изыскание и исследование новых стабилизаторов для производства мороженого: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1981.
32. Суслина Л.С. Повышение стойкости стерилизованного консервного масла путем внесения антиоксидантов: Дис. ... канд. техн. наук. – Киев, 1984.
33. Решетняк Л.П. Влияние условий хранения на качество сливочного масла пониженной жирности: Дис. ... канд. техн. наук. – Л., 1987.
34. Симонова О.С. Изучение оболочки жировых шариков молока коров в зависимости от породы и зоотехнических факторов: Дис. ... канд. техн. наук. – Л., 1987.

- 35.Шалабанов С.Н. Технология любительского консервного стерилизованного сливочного масла: Дис. ... канд. техн. наук. – Л., 1987.
- 36.Карташов С.В. Содержание тяжелых металлов в молоке коров и динамика их перехода в молочные продукты: Дис. ... канд. с/х наук. – Новгород, 1998.
- 37.Гартунг Е.Э. Влияние упаковки и химического состава на сохранность при нерегулируемых температурах хранения консервного стерилизованного сливочного масла: Дис. ... канд. техн. наук – 2002
- 38.Гладких В.Г. Повышение сохранности стерилизованного сливочного масла пониженной жирности: Дис. ... канд. наук. – Киев, 2002.
- 39.Попова О.М. Технология плавленого сыра с топинамбуром: Дис. ... канд. техн. наук – С. – Пб., 2002.

**Докторские диссертации, выполненные
под руководством Г.В.Твердохлеб**

1. Мерзаметов М.М. Исследование химического состава, свойств и технологии переработки буйволиного молочного жира: Дис. ... д-ра техн. наук. – Л., 1974.
2. Мещеряков В.Т.
3. Вышемирский Ф.А. Теоретические и экспериментальные исследования в области маслоделия с целью разработки новых направлений производства и расширения ассортимента сливочного масла Дис. ... д-ра техн. наук. – М., 1981.
4. Романаускис Р.И.
5. Качераускис Д.В. Повышение эффективности традиционной технологии производства высококачественного сливочного масла: Дис. ... д-ра техн. наук. – М., 1986.

Литература о Г.В. Твердохлеб

1. Васильева Т. О факторах хорошего масла она знает все // Новгородский университет. – 2004, март. – С. 5–6.
2. Вышемирский Ф.А. Твердохлеб Галина Васильевна // Маслоделие в России: (История, состояние, перспективы). – Углич, 1998. – С. 547-548.
3. И меня вызвал на собеседование Ельцин. / Материалы подготовил В.Исаков // Новгородский университет. – 1998, № 22 (370). – С. 12–13.
4. Масло стратегического назначения: Его ели на войне, под водой и в космосе / Беседу записала Е.Кузьмина // Новгородские ведомости. – 2003 г. – 29 марта. – С. 4.
5. Сивергин Ю.М. Твердохлеб Галина Васильевна // Химики Российской империи, СССР и Российской Федерации. – М., 2000. – Т. 3. – С.306-307.

Алфавитный указатель соавторов

Аввакумов А.А., 68, 120

Авакумов А.К., 110, 112, 113, 158, 177, 192

Алексеев В.Н., 4

Андрианов Ю.П., 116, 117, 118, 128

Артамонова А.Г., 287

Артаментова В.Г., 307, 309

Бабич В.В., 253

Блок Г.И., 11, 285, 366, 386, 394, 395, 398, 400

Богданов Л.М., 121, 127, 129, 134, 136, 140, 141, 159, 332, 351, 360, 371, 373, 402

Бородай С.В., 254, 256, 262

Бронюкайтене Н., 384

Броян М.Г., 425, 430, 435, 436

Бусенко Н.Т., 253

Бухтырева Э.Ф., 6

Бутин В.И., 54

Варнакова В.Ф., 246

Василенко Л.В., 450

Вергелесов В.М., 137, 146, 155, 176, 179, 182, 186, 187, 203, 209, 219, 251, 230, 232, 256, 258, 297, 314

Воробьев М., 329

Вышемирский В.М., 178, 232

Вышемирский Ф.А., 203, 219, 258, 297

Ганушевич А.П., 291, 292

Гартунг Е.Э., 311, 312, 315, 317, 324, 326, 327, 330, 331, 340, 364, 391,

398

Геворгян А.А., 210, 242, 260, 261, 273

Герасимова Ж.И., 87, 90, 103, 115

Главатских Б.Ф., 121

Гладких В.Г., 324, 330, 331, 334, 337, 338, 339, 341, 345, 349, 358, 362, 364, 365, 367, 387, 391, 393, 403, 405, 406, 409, 412, 413, 416, 423, 432, 441

Горшкова Э.И., 332, 360

Гочияев Б.Р., 92

Грищенко А.Д., 105, 230

Гур Л.В., 261, 273

Гуляев-Зайцев С.С., 79, 81, 83, 87, 90, 111, 119, 125, 152

Далипагич Г.В., 291, 292, 293

Даутов Р.А., 426
Джабава Л.А., 333, 350
Диланян Х., 83
Дмитриченко М.И., 359, 361, 382, 388
Добровольская Н.Г., 327, 387

Евсюков А.Г., 452
Ересько Г.А., 185

Жага М., 258, 297
Жаринов А.А., 46
Жерносекова С.Д., 325

Заварин Ю., 285, 366, 386, 394, 395, 398, 400
Зарх С., 160, 242
Зеленева Р.Н., 285, 386
Зубкова В.И., 138, 139, 180, 194, 222, 239, 253

Иванцова Л.С., 230
Ильенко-Петровская Т.П., 6

Казанский М.М., 27, 29, 30, 31, 49, 50, 51, 52, 57, 62
Карпов А.В., 357, 359
Карташов С.В., 433, 434, 437, 438, 439, 442, 443, 444, 446, 447, 448, 452,

453

Карташова О.Г., 452, 453
Каулькин Н.Н., 251
Качераускис Д.В., 226, 260, 267
Кисленко А.А., 392
Клетенко Т.А., 239
Костенко Т.А., 253
Корижская Л.П., 259, 268, 296, 359
Кудряшов В.А., 188, 207, 213, 215, 216
Кузнецов Е.С., 307
Кузнецова С.(В.) (В.С.), 329, 399, 401
Куркова М.Ф., 145, 146, 166, 167, 168, 173, 174, 190, 197, 205, 207, 210,
211, 214, 217, 220, 225, 228, 234, 242, 235, 237, 231, 226,
244, 248, 248, 249, 257, 267, 277, 283, 291, 292, 293,
Лазарев Н., 7
Лебедьков В.И., 423, 424, 427
Левшина Л.М., 169
Лисогор Г.Н., 255
Ломова Н.Н., 240, 272, 280, 289, 300, 311, 312, 313, 315, 317, 319, 320,
322, 323, 326, 329, 334, 342, 343, 349, 372
Лошак В.С., 342

Лыженкова И.П., 301
Лях В.Я., 415, 418, 420, 421

Майшева Л.К., 399, 401
Малярова У.М., 86, 105,
Малярова Е.М., 89, 97, 106, 114, 115, 122, 124, 135, 185
Максименко М., 61, 64, 69
Максименко М.А., 44,
Маслов А., 368
Маслов В.М., 369
Матарас М.А., 406, 412
Матвейченко Н.Н., 251, 291, 292
Медведева Т.В., 170, 218, 293, 298, 320
Мерзаметов М.М., 93, 94, 98, 101, 102, 103, 104, 107, 123, 126, 131, 132,
146, 144, 145, 153, 165, 166, 181, 231,
Мещеряков В., 55, 61, 64, 69
Мироненко А.М., 29, 31
Миронов А., 84
Миронов А.Н., 108
Миронов А.И., 157
Михайлина А., 84
Михайлина А.Г., 157
Мотекайтис П.П., 96

Нестеров В.Н., 150, 171, 173, 174, 190, 201, 202, 217, 220, 221, 204, 225,
226, 233, 236, 237, 242, 243, 244, 251, 252, 254, 257, 260,
261, 267, 273, 277, 281, 282, 283, 285, 291, 293, 302, 303,
321, 328, 333, 336, 334, 344, 346, 349, 350, 356, 366, 376,
377, 386, 394, 395
Нестеров М.И., 164
Никифоров П.В., 9, 20, 423, 424, 426, 431
Никонов И.В., 290
Новосадова Л.И., 224, 266, 288

Объедков К.В., 142, 154, 156, 167, 168, 169, 176, 183, 202, 219
Ондар Д.Н., 360

Пархоменко В.И., 262
Пелипенко Л.П., 361
Пелипенко Т.В., 375, 388, 390, 410
Перова В.Н., 362, 367, 389
Петренко Е.А., 455
Пискун А.И., 172, 200, 201, 212, 226, 227, 230, 243, 267, 279, 282, 294,
306, 308, 336, 344
Попова О.Н., 455

Пупыркина С.И., 415, 418, 420, 421

Рамазанович Н.Н.(П.), 340, 392

Раманаускас Р.Р., 10

Рашевская Т.А., 199, 229, 250, 255, 262, 278, 284, 286, 314, 355, 378, 408

Реганов М.С., 425, 426

Решетняк Л.П., 352, 374, 375, 380, 381, 388, 410

Рудковская Н.В., 105

Сажинов Г.Ю., 9, 10

Семенов Н.К., 439

Сергеев В.И., 11

Симинь В.Т., 57

Симонова О.С., 379, 383, 384

Слюсарь Н.В., 271

Соколов, Ф.С., 4, 222

Степаненко Т.А., 161, 172, 189, 191, 198, 204, 206, 208, 223, 227, 233, 247

Стурманис И.А., 46

Суслина Л.С., 311, 315, 316, 318, 322, 323, 324, 329, 331, 345, 353, 364,
385, 393

Усачева В.А., 264, 276, 295, 304, 305

Тараканова С.М., 440

Терешин Г.П., 178, 232

Торбина Н.П., 260, 273

Фальк Е.Ю., 87, 90, 103, 115, 178, 232, 260, 261, 273,

Федосимов В., 383

Христаускене Д.Б., 408

Цареградская И.В., 224

Чапцев В.Ф., 326, 327, 329, 330, 342, 343, 409, 414, 427, 449

Чекулаева Л.В., 83

Черемных Л.В., 385

Шалабанов С.Н., 357, 403, 413, 414

Шемякин А., 9

Шемякин С.О., 350

Шемякин В.О., 417, 423, 424, 425, 426, 427, 429, 431, 432, 435, 440, 441,
444, 445, 446, 448, 449, 450

Шилер Г.Г., 83

Эль-Гандур Мухамед Атеф Халим, 211, 228, 231, 234, 236, 238, 248

Яксон Э.А., 241, 265, 268, 275, 299