

## ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ КЕКСІВ

### Рекомендаційний список літератури

*Укладач  
бібліотекар II категорії  
Сержук Тетяна Олександрівна*

1. Біленко В. Гарбуз звичайний / В. Біленко // Сад, виноград і вино України. — 2001. — № 1-2. — С. 45.
2. Біленко В. Цілющий гарбуз / В. Біленко // Сад, виноград і вино України. — 2002. — № 11-12. — С. 89.
3. Беспалов В. В. Гарбузи / В. В. Беспалов // Дім, сад, город. — 2002. — №11. — С. 4-5.
4. Шульгина Л. В. Тыкве сила и здоровье / Л. Шульгина // Огородник. — 2003. — № 11. — С. 4-5.
5. Курилко Е. Лечебный плод / Е. Курилко // Сільський журнал. — 2004. — № 1. — С. 31.
6. Шаповаленко О. І. Мікробіологічні показники зернової суміші з використанням гарбуза / О. І. Шаповаленко, М. І. Кожевнікова // Хранение и переработка зерна. — 2018. — № 3. — С. 42-44.
7. Кисленко О. Гарбуз – цілюща їжа-ліки / О. Кисленко, Р. Овсієнко // Дім, сад, город. — 2018. — № 11. — С. 6-7.
8. Духов Р. Бенінказа – восковий гарбуз / Р. Духов // Дім, сад, город. — 2018. — № 4. — С. 6-7.
9. Книш В. Технологія вирощування гарбуза голонасінного / В. Книш // Овочівництво. — 2018. — № 6. — С. 12-14.
10. Капустіна Л. Перець плюс гарбузи / Л. Капустіна // Плантатор. — 2019. — № 1. — С. 70-72.
11. Тибель. В. В. Гарбуз – відомий незнайомиць / В. В. Тибель // Дім, сад, город. — 2007. — № 9. — С. 4-5.
12. Слепцов Ю. В. Гарбузи садять на відсонні / Ю. В. Слепцов // Дім, сад, город. — 2007. — № 3. — С. 9-10.
13. Колодько О. М. Делікатесні сорти гарбузів / О. М. Колодько // Дім, сад, город. — 2007. — № 3. — С. 11.
14. Гаряча А. І. Жодного дня – без гарбуза / А. І. Гаряча // Дім, сад, город. — 2007. — № 12. — С. 7.

15. Беспалов В. В. Гарбузи смачні й цілющі / В. В. Беспалов // Дім, сад, город. — 2007. — № 10. — С. 3–4.
16. Скрипников Ю. Г. Технологические особенности производства тыквенного пюре / Ю. Г. Скрипников, В. Ф. Винницкая, М. Ю. Коровкина // Достижения и техники АПК. — 2008. — № 8. — С. 50–51.
17. Птичкина Н. М. Технология творожных сырников с добавлением тыквенного порошка / Н. М. Птичкина, Н. В. Неповинных // Хранение и переработка сельхозсырья. — № 1. — С. 54–56.
18. Скрипников Ю. Г. Оценка сортов тыквы для переработки / Ю. Г. Скрипников, М. Ю. Коровкина // Картофель и овощи. — 2007. — № 5. — С. 25–26.
19. Захаренко В. Цукат із гарбузів і моркви / В. Захаренко, Т. Непочатих, Р. Томашевська // Харчова і переробна промисловість. — № 2. — С. 25–26.
20. Одарченко А. Харчові пасти з гарбузів і моркви: їх структурні характеристики дослідили науковці / А. Одарченко // Харчова і переробна промисловість. — 2002. — № 9. — С. 19–20.
21. Ройтер И. М. Сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств : справочник / И. М. Ройтер, А. А. Макаренко. — К. : Урожай, 1988. — 208 с.
22. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. — Київ : Ліра К, 2010. — 573, [1] с.
23. Сирохман І. В. Якість і безпечність зерноборошняних продуктів : навч. посіб. / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. — Київ : Центр навч. літ., 2006. — 384 с.
24. Сирохман І. В. Наукові спрямування у поліпшенні споживних властивостей та якості борошняних кондитерських виробів // Наукові праці. — Київ : НУХТ. — 2008. — Ч. 1, № 25. — С. 40–43.
25. Сирохман І. В. Товарознавство цукру, меду, кондитерських виробів : підручник / І. В. Сирохман, Т. М. Лозова. — 2-ге вид., перероб. та доп. — Київ : ЦУЛ, 2008. — 616 с.
26. Осокіна Н. М. Якість плодоовочевих пюре в сучасних екологічних умовах / Н. М. Осокіна, А. Ю. Токар // Зб. наук. пр. / УСГА. — 1997. — С. 305–307.
27. Гарбузові овочеві культури : поради, як зібрати високий урожай плодів, рецепти консервування, соління та приготування страв. — К. : Вища школа, 2001. — 126 с.
28. Шершнева О. М. Использование тыквы в производстве хлебобулочных изделий / О. М. Шершнева, Р. И. Овчинникова. — Режим доступа : <https://cyberleninka.ru/article/n/ispolzovanie-tykvyv-proizvodstve-hlebobulochnyh-izdeliy>. (дата звернення 14.04.2021).

29. Ухина Е. Ю., Мараева О. Б. Исследование возможностей использования тыквенного пюре в хлебопечении / Е. Ю. Ухина, О. Б. Мараева. — Режим доступа : <http://rosfood.info/upload/iblock/5cf/50-52.pdf> (дата звернення 14.04.2021).
30. Использование пюре из тыквы в пищевой промышленности хлебопечении. — Режим доступа : <https://cyberleninka.ru/article/v/ispolzovaniepyure-iz-tykvy-v-pischevoy-promyshlennosti> (дата звернення 15.04.2021).
31. Перспективи використання гарбуза в харчовій промисловості. Режим доступа : <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/10558/1/Prospects%20of%20a%20pumpkin.pdf>. (дата звернення 15.04.2021).
32. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. — Київ : Лібра. — 1997. — 632 с.
33. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І. В. Сирохман. — Х. : Світ Книг, 2019. — 713 с.
34. Камінський В. Д. Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції : навч. посіб. для вузів / В. Д. Камінський. — Одеса : Аспект, 2000. — 460 с.
35. Рибак Г. М. Довідник по переробці плодів і ягід / Г. М. Рибак, О. А. Блашкіна, М. Г. Панасюк. — 2-е вид., доп. і перероб. — К. : Урожай, 1980. — 184 с.
36. Дорохович А. Вимоги геродієтики і їх реалізація у виробництві печива спеціального призначення / А. Дорохович, М. Петренко, М. Романенко, Л. Синюк // Науковці – переробникам. — № вересень-жовтень. — 2017. — С. 16–21. — Режим доступа : [file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Piapk\\_2017\\_5\\_6%20\(2\).pdf](file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Piapk_2017_5_6%20(2).pdf) (дата звернення 16.04.2021).
37. Хлебутіна М. С. Розроблення складу кексу підвищеної харчової цінності / М. С. Хлебутіна, В. Д. Іванова, І. Ю. Гойко // Харчова наука і технологія. — № 3. — 2012. — С. 53–56. — Режим доступа : [file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Khnit\\_2012\\_3\\_20.pdf](file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Khnit_2012_3_20.pdf) (дата звернення 19.04.2021).
38. Іванова В. Д. Дослідження властивостей кексу функціонального спрямування / В. Д. Іванова, Н. П. Іванчук, М. С. Хлебутіна // Наукові праці. — Вип. 40, т. 1. — С. 82–86. — Режим доступа : [file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Np\\_2011\\_40\(1\)\\_25.pdf](file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Np_2011_40(1)_25.pdf) (дата звернення 19.04.2021).
39. Дорохович А. М. Визначення структурно-механічних властивостей тіста для мафінів / А. М. Дорохович, Є. І. Ковалевська, Н. П. Лазоренко //

Наукові праці. — Вип. 40, т. 1. — С. 156–160. — Режим доступу : [file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Np\\_2011\\_40\(1\)\\_43.pdf](file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Np_2011_40(1)_43.pdf) (дата звернення 19.04.2021).

40. Йовбак У. С. Технологічні параметри виробництва гарбузової термостабільної начинки / У. С. Йовбак, В. В. Петренко, Н. І. Бела // Наукові праці. — Вип. 46, т. 1. — С. 181–183. — Режим доступу : [file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Np\\_2014\\_46\(1\)\\_45.pdf](file:///C:/Documents%20and%20Settings/aspirant/%D0%A0%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%B9%20%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BB/Np_2014_46(1)_45.pdf) (дата звернення 20.04.2021).