

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ

Рекомендаційний список літератури

*Укладач:
провідний бібліотекар
Бондаренко Людмила Олексіївна*

1. Авраменко С. В. Урожайність тритикале озимого за різних технологій вирощування в умовах східної частини Лісостепу України / С. В. Авраменко // Хранение и переработка зерна. — 2010. — № 8. — С. 24–25.
2. Анискин В. И. Технологические особенности зерна тритикале и пути повышения эффективности его использования / В. И. Анискин, Р. К. Еркинбаева, А. О. Налеев. — М. : ВНИИТЭИагропром, 1992. — 51 с.
3. Бебякин В. М. Углеводно-амилазный комплекс озимого тритикале и генотипические различия по его составляющим / В. М. Бебякин, Н. В. Великанова, Т. Б. Кулеватова // Зерновое хозяйство. — 2005. — № 5. — С. 23–24.
4. Белоусова Е. М. Хлебопекарные качества тритикале и метод их оценки / Е. М. Белоусова, Р. В. Крук // Селекция и семеноводство. — 1980. — № 3. — С. 29–31.
5. Биохимические особенности зерна гексаплоидного тритикале / В. А. Бободжанов, Л. П. Солоненко, М. Б. Бободжанова и др. // Доклады ВАСХНИЛ. — 1988. — № 5. — С. 5–8.
6. Биохимический состав зерна тритикале в зависимости от условий выращивания / А. Ф. Шулындин, В. Н. Шередека, Д. И. Байбак, Н. С. Фалько // Селекция и семеноводство : респ. межвед. тем. науч. сб. — К., 1985. — Вып. 59. — С. 67–71.
7. Блажевич Л. Ю. Хлібопекарська оцінка зерна тритикале ярого / Л. Ю. Блажевич // Зб. наук. пр. / Уманського державного аграрного університету. — Умань, 2009. — Вип. 72, ч. 1. — С. 131–135.
8. Борошно з зерна ярого тритикале / В. А. Лісничий, В. К. Рябчун, І. А. Панченко, В. І. Шатохін // Хранение и переработка зерна. — 2003. — № 1. — С. 12–13.

9. Ведерникова Е. И. Трехвидовые тритикале – перспективное сырье для хлебопекарной промышленности / Е. И. Ведерникова // Селекция и семеноводство : респ. межвед. тем. науч. сб. — К., 1983. — Вып. 55. — С. 64–65.
10. Витол И. С. Особенности биохимического состава тритикалевой муки разных сортов / И. С. Витол, Е. П. Мелешкина, Р. Х. Кандроков // Хранение и переработка зерна. — 2017. — № 2. — С. 30–32.
11. Влияние вида пектиновых веществ на физические свойства теста из муки тритикале / Л. Донченко, Н. Сокол, Н. Храмова, С. Грицаенко // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. — 2006. — № 11. — С. 20–22.
12. Воронова Е. А. Сравнительное изучение крахмала и альфа-амилазы пшеницы, ржи и тритикале / Е. А. Воронова, Н. П. Козьмина, Э. Е. Хачатурян // Известия вузов. Пищевая технология. — 1976. — № 2. — С. 67–70.
13. Гасанова І. І. Технологічні властивості композиційних сумішей із борошна пшениці і тритикале / І. І. Гасанова // Хранение и переработка зерна. — 2016. — № 11. — С. 56–57.
14. Глаголева Л. Э. Исследование функционально-технологических свойств крупы тритикале в молочных средах / Л. Э. Глаголева, Л. И. Василенко, Л. В. Голубева // Хранение и переработка сельхозсырья. — 2005. — № 8. — С. 50–51.
15. Господарсько-цінні ознаки тритикале озимого сорту Вівате Носівський / В. В. Москалець, Т. З. Москалець, Н. М. Буняк, В. І. Москалець // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. — Умань, 2011. — Вип. 77, ч. 1. — С. 102–108.
16. Груздев Л. Г. Компонентный состав легкорастворимых и спирторастворимых белков зерна тритикале в процессе его формирования / Л. Г. Груздев, Э. А. Жебрак, Н. Н. Новиков // Известия Тимирязевской с.-х. академии. — 1976. — Вып. 2. — С. 126–130.
17. Груздев Л. Г. Фракционный аминокислотный состав и биологическая ценность белков тритикале в процессе его формирования / Л. Г. Груздев, Э. А. Жебрак, Н. Н. Новиков // Известия Тимирязевской с.-х. академии. — 1976. — Вып. 2. — С. 98–109.

18. Групповой и жирокислотный состав липидов тритикале / Г. Г. Романюк, В. Г. Байков, В. Д. Надыкта, А. П. Нечаев // Известия вузов. Пищевая технология. — 1979. — № 3. — С. 25–26.
19. Дмитрук Є. А. Вихід крупи плющеної із зерна тритикале залежно від ступеня його лушчіння та режиму водно-теплової обробки / Є. А. Дмитрук, В. В. Любич, В. В. Новіков // Зернові продукти і комбікорми. — 2015. — № 3. — С. 23–27.
20. Дробот В. Буханці з тритикалевого борошна випікати можна / В. Дробот, Т. Федорова // Зерно і хліб. — 2004. — № 2. — С. 20.
21. Еникеев С. Г. Пигментный состав тритикале / С. Г. Еникеев, Л. З. Мешкова, Н. С. Фролов // Физиология и биохимия культурных растений. — 1977. — Т. 9, вып. 1. — С. 32–34.
22. Єрмакова Л. М. Оцінка хлібопекарських якостей зерна тритикале / Л. М. Єрмакова // Вісник с.-г. науки. — 1980. — № 12. — С. 69–71.
23. Єрмакова Л. М. Фізіолого-біохімічні зміни в зерне тритикале залежно від режимів зберігання / Л. М. Єрмакова // Вісник с.-г. науки. — 1988. — № 2. — С. 23–26.
24. Жмакина О. А. Аминокислотный состав клейковины тритикале / О. А. Жмакина, В. Г. Рядчиков, В. Л. Кретович // Прикладная биохимия и микробиология. — 1977. — № 13, вып. 6. — С. 915–918.
25. Жмакина О. А. Некоторые биохимические особенности зерна тритикале / О. А. Жмакина, В. Л. Кретович, И. А. Сахарова // Прикладная биохимия и микробиология. — 1976. — Т. 12, вып. 6. — С. 909–913.
26. Жмакина О. А. Сравнение биологической ценности белков зерна пшеницы, ржи и тритикале / О. А. Жмакина, В. Г. Рядчиков, В. Л. Кретович // Прикладная биохимия и микробиология. — 1977. — Т. 13, вып. 4. — С. 595–599.
27. Зверев С. В. Белизна крупы тритикале как показатель ее качества / С. В. Зверев, И. А. Панкратьева, О. В. Политуха // Хранение и переработка зерна. — 2017. — № 6. — С. 37–39.
28. Иванов А. П. Физико-химические и хлебопекарные качества зерна пшенично-ржаных амфидиплоидов (Tritikale) / А. П. Иванов, С. М. Прокопенко // Цитология и генетика. — 1976. — Т. 10, № 2. — С. 114–118.

29. Использование зерна тритикале в технологии зернового хлеба / С. Я. Корячкина, Е. А. Кузнецова, Л. В. Черепнина, А. А. Щербакова // Хранение и переработка зерна. — 2008. — № 1. — С. 42–43.
30. Исследование технологических особенностей муки тритикале для производства мучных кондитерских изделий функционального назначения / Н. В. Сокол, С. А. Гриценко, Н. С. Храмова, О. П. Гайдукова // Хранение и переработка сельхозсырья. — 2008. — № 10. — С. 27–30.
31. Калиниченко В. А. Сравнительная активность амилаз тритикале и продуктов ее переработки / В. А. Калиниченко, В. Ф. Голенков // Прикладная биохимия и микробиология. — 1979. — Т. 15, вып. 1. — С. 117–122.
32. Карпенко В. П. Вміст білка і клейковини у зерні тритикале озимого за використання біологічно активних речовин / В. П. Карпенко, Р. М. Притуляк, А. О. Чернега // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. — Умань, 2013. — Вип. 82. — С. 14–17.
33. Кирієнко А. Тритикале: технологія вирощування / А. Кирієнко // Пропозиція. — 2018. — № 7-8. — С. 110–112.
34. Кириченко В. Перспективы тритикале / В. Кириченко, В. Тымчук // Зерно. — 2017. — № 9. — С. 114–118.
35. Комаров В. И. Технологические свойства тритикале / В. И. Комаров, Г. И. Степанова // Научно-технический бюллетень ВНИИ растениеводства. — 1985. — Вып. 157. — С. 39–44.
36. Конарев Г. Белковые маркеры в анализе тритикале / Г. Конарев, Т. И. Пенева // Вестник с.-х. науки. — 1977. — № 10. — С. 60–68.
37. Кузин И. Г. Кондитерские свойства образцов тритикале Мироновского НИИ селекции и семеноводства пшеницы / И. Г. Кузин, Д. И. Пацека, А. И. Чайка // Научно-технический бюллетень ВНИИ растениеводства. — 1989. — Вып. 195. — С. 10–13.
38. Кузин И. Г. Урожайность и кондитерские свойства тритикале, выращенных в Киевской области / И. Г. Кузин, Д. И. Пацека, А. И. Чайка // Научно-технический бюллетень ВНИИ растениеводства. — 1987. — Вып. 173. — С. 19–22.
39. Кузнецова Н. Е. Изучение аминокислотного и компонентного состава легкорастворимых белков тритикале и ржи / Н. Е. Кузнецова,

Б. П. Плешков, А. Ф. Шулыдин // Известия Тимирязевской с.-х. академии. — 1977. — Вып. 3. — С. 121–126.

40. Лісничий В. А. Господарсько-цінні та поживні властивості зернового ярого тритикале / В. А. Лісничий, В. К. Рябчун, В. І. Шатохін // Науковий вісник Національного аграрного університету. — К., 2001. — Вип. 40. — С. 34–38.
41. Любич В. В. Порівняльна характеристика технологічних властивостей зерна тритикале озимого та пшениці озимої / В. В. Любич, В. В. Новіков // Зернові продукти і комбікорми. — 2015. — № 4. — С. 14–18.
42. Молекулярно-генетичні й технологічні особливості озимого тритикале сорту Папсуєвське / Ю. М. Сиволап, О. В. Галаєв, О. І. Рибалка, В. Д. Тищенко // Вісник аграрної науки. — 2005. — № 5. — С. 43–46.
43. Москалець В. В. Еколого-адаптивні властивості нової константної лінії озимого тритикале сорту пшеничне / В. В. Москалець, Т. З. Москалець, В. І. Москалець // Вісник аграрної науки. — 2010. — № 12. — С. 36–38.
44. Мука из зерна тритикале / Л. П. Пащенко, Г. Г. Странацко, О. Г. Странацко, А. В. Любарь // Хранение и переработка зерна. — 2002. — № 12. — С. 39–40.
45. Мукомольные свойства зерна тритикале «Розовский-6» / А. Т. Васюкова, А. В. Сусликов, А. И. Ярошева, С. Т. Галайко // Хранение и переработка зерна. — 2002. — № 10. — С. 55–56.
46. Ниязмухамедова М. Б. Содержание каротина в растениях гексаплоидных тритикале / М. Б. Ниязмухамедова // Доклады ВАСХНИЛ. — 1989. — № 11. — С. 6–8.
47. Новые зерновые сорта тритикале и их технологическая оценка / А. И. Туровский, В. Н. Горбунов, С. В. Гончаров и др. // Доклады ВАСХНИЛ. — 1990. — № 4. — С. 5–9.
48. Новые сорта тритикалевой муки и их технологические свойства / Г. Н. Панкратов, Е. П. Мелешкина, Р. Х. Кандроков, И. С. Витол // Хранение и переработка зерна. — 2016. — № 12. — С. 46–50.
49. Осокіна Н. М. Круп'яні властивості зерна пшениці озимої та тритикале і ячменю ярих залежно від сорту та погодних умов у Лісостепу Правобережному / Н. М. Осокіна, К. В. Костецька // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. — Умань, 2012. — Вип. 81, ч. 1. — С. 46–53

50. Осокіна Н. М. Порівняльна оцінка круп'яних властивостей зерна озимої пшениці та ярих тритикале і ячменю / Н. М. Осокіна, К. В. Костецька, О. П. Герасимчук // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. — Умань, 2011. — Вип. 77, ч. 1. — С. 127–133.
51. Осокіна Н. М. Технологічна оцінка зерна сортів ячменю, пшениці та тритикале для круп'яного виробництва / Н. М. Осокіна, К. В. Костецька // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. — Умань, 2016. — Вип. 88, ч. 1. — С. 111–125.
52. Оценка хлебопекарного качества муки тритикале / Н. П. Козьмин, Е. А. Воронова, Э. Е. Хачатурян, С. И. Загнетова // Селекция и семеноводство. — 1976. — № 3. — С. 27–28.
53. Перуанский Ю.В. Изоамилазы, протеазы и их ингибиторы в эндосперме зерна тритикале / Ю. В. Перуанский, О. В. Фурсов // Физиология и биохимия культурных растений. — 1977. — Т. 9, вып. 3. — С. 239–243.
54. Пикало С. В. Цитологічний аналіз стійких до осмотичного стресу калюсних культур тритикале та регенерантів із них / С. В. Пикало, О. В. Дубровна, А. В. Бавол // Физиология растений и генетика. — 2015. — № 5. — С. 430–439.
55. Пищевая ценность зерна тритикале / А. Т. Васюкова, А. В. Сусликов, А. В. Васюков и др. // Хранение и переработка зерна. — 2002. — № 8. — С. 18–19.
56. Погирной Н. Е. Технологические свойства и химический состав зерна тритикале / Н. Е. Погирной, В. А. Гризо // Известия вузов. Пищевая технология. — 1979. — № 1. — С. 136–37.
57. Подобед Л. Вико-тритикалевые смеси / Л. Подобед // Зерно. — 2017. — № 3. — с. 86–90.
58. Попов С. І. Урожайність і якість тритикале озимого за різних елементів технології вирощування / С. І. Попов, С. В. Авраменко, М. Г. Цехмейструк // Агроном. — 2013. — № 4. — С. 72–73.
59. Приймачук М. І. Виберіть Ратне – не пошкодуєте. Біологічний ресурс та господарськи цінні ознаки нового сорту озимого тритикале на Волині / М. І. Приймачук // Насінництво. — 2007. — № 9. — С. 3–4.
60. Применение тритикалевой муки и солода в технологии хлеба / Л. П. Пашенко, И. А. Никитин, Д. Н. Болотов, А. В. Любарь // Хранение и переработка сельхозсырья. — 2003. — № 9. — С. 74–76.

61. Рибалка О. І. Хлібопекарська якість тритикале / О. І. Рибалка, В. А. Литвиненко // Вісник аграрної науки. — 2008. — № 5. — С. 29–33.
62. Таболич И. И. Пищевые достоинства масла, полученного из зародыша тритикале на мельничных предприятиях / И. И. Таболич // Хранение и переработка зерна. — 2007. — № 11. — С. 45–46.
63. Тертычная Т. Н. Исследование мукомольных свойств современных сортов тритикале / Т. Н. Тертычная // Хранение и переработка зерна. — 2010. — № 1. — С. 36–37.
64. Тертычная Т. Н. Обогащение сдобного печенья белками нута и тритикале / Т. Н. Тертычная, В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева // Хранение и переработка сельхозсырья. — 2008. — № 9. — С. 60–62.
65. Технология выработки крупы из тритикале / Л. В. Чиркова, И. А. Панкратьева, С. В. Зверев, О. В. Политуха // Хранение и переработка зерна. — 2017. — № 1. — С. 38–40.
66. Тритикале: статус культуры в Украине заслуживает повышения / А. Рыбалка, В. Моргун, В. Починок, Б. Моргун // Зерно. — 2015. — № 8. — С. 70–74.
67. Федорова Т. Н. Биохимические и технологические особенности зерна октоплоидных (8 х) тритикале / Т. Н. Федорова, Н. С. Беркутова, Е. Н. Лазарева // Селекция и семеноводство. — 1988. — № 6. — С. 12–15.
68. Фоменко Л. О. Порівняння за біохімічними показниками гібридних нащадків тритикале озимого другого покоління з батьківськими формами / Л. О. Фоменко // Зб. наук. пр. Уманського національного університету садівництва. — Умань, 2013. — Вип. 32. — С. 67–74.
69. Фотосепарирование зерна тритикале по признаку стекловидности / С. В. Зверев, О. В. Политуха, Д. А. Капустин, А. С. Корнев // Хранение и переработка зерна. — 2017. — № 3. — С. 24–25.
70. Хлебопекарные качества зерна новых сортов тритикале / Н. В. Турбин, Р. К. Еркинбаева, О. Н. Налеев и др. // Доклады ВАСХНИЛ. — 1990. — № 6. — С. 6–8.
71. Цетва И. С. Нетрадиционное использование зерна яровой твердой пшеницы и озимого тритикале / И. С. Цетва, В. М. Бебякин // Зерновое хозяйство. — 2004. — № 4. — С. 17–18.

72. Чернобай С. Нові сорти тритикале ярого: значення та перспективи використання / С. Чернобай, В. Рябчун // Пропозиція. — 2019. — № 11. — С. 66–70.
73. Чумаченко Ю. Реологические свойства теста из смесей муки пшеничной и тритикалевой / Ю. Чумаченко // Хлебопекарська і кондитерська промисловість України. — 2007. — № 5. — С. 20–21.
74. Шулындин А. Ф. Характер наследования электрофоретических спектров глиадинов у Triticale / А. Ф. Шулындин, Л. П. Кучумова, Р. Г. Пархоменко // Доклады ВАСХНИЛ. — 1975. — № 9. — С. 5–7.
75. Щипак Г. Нові сорти тритикале : морфобіологічні і технологічні особливості / Г. Щипак, І. Панченко, І. Доскоч // Пропозиція. — 2003. — № 11. — С. 50–52.
76. Щипак Г. Продукт внутривидовой гибридизации / Г. Щипак, Р. Чернобаб, Л. Буряк // Зерно. — 2019. — № 1. — С. 40–46.
77. Щипак Г. Універсальний тритикале / Г. Щипак // Farmer. — 2017. — № 9. — С. 34–37.