

ОДЕСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФУНДАМЕНТАЛЬНА БІБЛІОТЕКА

ДОВІДКОВО – БІБЛІОГРАФІЧНИЙ ВІДДІЛ

НАУКОВО-ДОПОМІЖНИЙ  
БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК  
ЛІТЕРАТУРИ ЗА ТЕМОЮ

***«БІОХІМІЯ ВИНОРОБСТВА.  
МІКРОБІОЛОГІЯ  
ВИНОРОБСТВА.  
ТЕХНОЛОГІЯ ВИНОРОБСТВА»***

*(1955-2007)*

**101** примірник на російській та українській мовах



Одеса - 2008

Науково-допоміжний бібліографічний список літератури  
рекомендований для фахівців, викладачів та студентів вищих навчальних  
аграрних закладів в галузі виноградарства.

Бібліографічні описи праць наведені згідно з діючою нормативно-  
технічною документацією: ДСТУ ГОСТ 7.1-2006 «Бібліографічний запис.  
Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання».

**УКЛАДАЧІ :**

**Зав. довідково-бібліографічного відділу  
Зав.сект. науково-допоміжної бібліографії**

**МШИНА Н.І.  
РУСНАК В.В.**

# БІОХІМІЯ ВІНОРОБСТВА. МІКРОБІОЛОГІЯ ВІНОРОБСТВА. ТЕХНОЛОГІЯ ВІНОРОБСТВА.

1. АГЕЕВА Н.М. и др. Снижение токсического действия этанола с помощью пищевых добавок // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1998.- №2.- С. 38-39.
2. АЖОГИНА В.А. Влияние механизированной уборки винограда на состав липидов вина // Виноград и вино России.- 1992.- №4.- С. 22-23.
3. АЖОГИНА В.А. и др. Влияние условий брожения суслу на образование вторичных продуктов // Виноград и вино России.- 1992.- №5.- С. 21-23.
4. АЛИЕВ М.Р. Расчет массообмена в процессах экстрагирования мезги, осадков и барды // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006.- №4.- С. 57-62.
5. Л87/А69 АПОШИН И.М., МЕРТАНИАН А.А. Физические процессы виноделия // Пищевая промышленность.- М., 1976.- 375 с. № 442689.
6. АРИСТОВА Н.И. и др. Определение органических кислот в сусле и вине // Хранение и переработка сельхозсырья. – 1999.- №9.- С. 64-67.
7. АСАТИАНИ Т.Э. Закономерности изменений состава суслу и вин при проработке винограда в условиях микровиноделия // Виноградарство и виноделие.- 1994.- №1.- С. 139-144.
8. Белковые вещества суслу и вина // Виноделие и виноградарство СССР.- 1972.- №2.- С. 21-22.
9. БЕЛЬКО М. Використання ферментних препаратів (винопродукція) // Харчова і переробна промисловість. - 2006.- №3.- С. 14-15.
10. БЕЛЬКО М. Ферментні препарати у виноробстві // Харчова і переробна промисловість. - 2003.- №5.- С. 20-21.
11. БЕНЬКОВИЧ Е.И. и др. Изменение полиденольного состава виноградных вин при хранении // Хранение и переработка сельхозсырья.- 1996.- №1.- С. 53.
12. БЕНЬКОВИЧ Е.И. и др. Полиденольные соединения некоторых виноградных вин // Хранение и переработка сельхозсырья.- 1995.- №6.- С. 57.
13. Л81/Б-91 БУРЬЯН Н.И. Микробиология виноделия.- Ялта: Институт виноделия и вина «Магарач», 1997.- 431 с. № 606898; 606899 (2618).
14. Л87/С56 ВАЛУЙКО Г.Г. и др. Методы контроля окислительно-восстановительных процессов в виноделии // Современные методы регулирования технологических процессов виноделия: Сб.науч.тр.- М., 1986.- С. 3-10. № 600903.
15. ВАЛУЙКО Г. Фенольні речовини винограду та їхня роль у виноробстві // Виноград, вино. - 2004.- №4.- С. 18-21.

16. ВИДЯКИН М.И. Технология утилизации спиртовой барды с использованием баромембранных процессов // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2007.- №6.- С.53-59.
17. Я54 ГАЙДАЙ І.В. Вплив дріжджів на якість виноматеріалів //Труды/ Крымский государственный агротехнический университет.- Симферополь, 2006.- Вип.93.- С. 138-139. № 614056.
18. ЕВСИНА Т.П. Влияние ферментации мезги и обработка суслу комплексно-устойчивых сортов винограда на физико-химический состав виноматериалов // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2007.- №8.- С. 38-43.
19. П26/В74 Вопросы биохимии винограда и вина //Труды Второй Всесоюзной конференции по биохимии винограда и вина 1973 г. - М.: Пищевая промышленность, 1975.- 428 с. № 425613, 425614.
20. Л87/Г14 ГАИНА Б.С. и др. Новое в технологии виноградных вин.- Кишинев: Картя Молдовеняско, 1982.- 178 с. № 513489, 513488.
21. Л874 ГЕРАСИМОВ М.А. Технология вина.- М.: Пищевая промышленность, 1964.- 639 с. № 262801, 262816.
22. Л87/Г52 ГЛАЗУНОВ А.И., ЦАРАПУ И.Н. Технология вин и коньяков : Учебник.- М.: Агропромиздат, 1988.- 342 с. № 568771, 568772.
23. ГУДЖЕДЖИАНИ Г.Д. Использование теории ионного равновесия для определения состояния органических кислот в вине // Биологические науки.- 1992.- №7.- С. 111-116.
24. ГУЛИЙ І. та ін. Шляхи підвищення якості ректифікованого спирту // Харчова і переробна промисловість. - 2003.- №10.- С. 20.
25. ДАВИДЕНКО В., ДЕГТЯРЬОВ Л. Перетворення мальтози в процесі спиртового бродіння // Харчова і переробна промисловість. - 2004.- №9-10.- С. 26-27.
26. У9(2)325.154.2/ Р93 Дегустация с целью продажи // Рыбинцев В.А. Виноград и вино Украины: История государства, рынок.- К.: ИАЭ, 1998.- С. 308-309.
27. ДЖАБРАИЛОВ А.Д. и др. Электрический контроль концентрации сахара в виноградном сусле // Виноград и вино России.- 1994.- №3.- С. 19-23.
28. Дудкин М., Щелкунов Л. Проблема комплексного использования винограда и пути ее решения // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2000.- №1.- С. 59-60.
29. ЖИТАРЬ Н.П. и др. Ускоренный способ определения альдегидов в продуктах виноделия // Садоводство и виноградарство Молдавии.- 1986.- №3.- С. 33-34.
30. ЗАГОРУЙКО В.О. та ін. Використання ферментних препаратів у виноробстві України // Вісник аграрної науки. - 2007.- №2.- С. 65-69.

31. ЗАГОРУЙКО В.О. та ін. Прояснення виноградного суслу// Харчова і переробна промисловість. - 2006.- № 8-9.- С. 22-23.
32. ЗАГОРУЙКО В.О. та ін. Установка для прискореної стабілізації виноматеріалів // Вісник аграрної науки. - 2005.- №9.- С. 58-61.
33. ЗІНЧЕНКО В.І. Вчимося правильно оцінювати вино // Виноград. Вино.- 2000.- №2.- С. 16-20.
34. ЗІНЧЕНКО В.І. Вчимося правильно оцінювати вино // Виноград. Вино.- 2000.- №1.- С. 16-17.
35. ЗІНЧЕНКО В.І. Вчимося правильно оцінювати вино // Виноград. Вино.- 2000.- №3.- С. 16-22.
36. ЗІНЧЕНКО В.І. Вчимося правильно оцінювати вино // Виноград. Вино.- 1999.- №1.- С. 15-18.
37. ЗІНЧЕНКО В.І. Вчимося правильно оцінювати вино // Виноград. Вино.- 2001.- №6.- С. 16-20.
38. ЗІНЧЕНКО В. Забарвлення вина, як ознака його якості //Вино и виноград. .- 2001.- №4.- С. 16-17.
39. ЗІНЧЕНКО В. Колірна оцінка вина // Виноград. Вино.- 2001.- №1.- С. 16-19.
40. ЗІНЧЕНКО В.І. Полісахариди і їхнє значення при оцінці винограду як сировина у виноробстві // Виноград. Вино.- 2007.- №4.- С. 26-28.
41. ЗІНЧЕНКО В.І. та ін. Поточкова технологія стабілізації вин до кальцієвих кристалічних помутнінь // Виноград. Вино.- 2002.- №5.- С. 24-27.
42. ЗІНЧЕНКО В. Професійні терміни оцінки якості вин// Виноград. Вино.- 2004.- №5.- С. 18-22.
43. ЗІНЧЕНКО В. Процес відчуття смаку // Виноград. Вино.- 2003.- №6.- С. 19-22.
44. ЗІНЧЕНКО В.И. и др. Разработка неорганических сорбентов для удаления железа из вин // Виноградарство и виноделие.- 1994.- №1.- С. 126-134.
45. ЗІНЧЕНКО В.І. Сприйняття аромату вин і напоїв // Виноград. Вино.- 2001.- №5.- С. 16-18.
46. ЗІНЧЕНКО В.І. Сприйняття аромату вин і напоїв // Виноград. Вино.- 2002.- №3.- С. 16-17.
47. ЗІНЧЕНКО В.І. Сприйняття аромату вин і напоїв // Виноград. Вино.- 2003.- №1.- С. 18-20.
48. ЗІНЧЕНКО В.І. Сприйняття аромату вин і напоїв // Виноград. Вино.- 2003.- №2.- С. 16-19.

49. ЗІНЧЕНКО В.І. Сприйняття аромату вин і напоїв // Виноград. Вино.- 2002.- №4.- С. 15-19.
50. ИВАНОВ З.А. и др. Физико-химические показатели спирта и водки в зависимости от качества сырья // Зерновое хозяйство.- 2006.- №2.- С. 23-25.
51. КАЗАРЯН А.Г. Изменение углеводного состава суслу, произведенного при различных режимах затираний с применением ферментного препарата «Родия ТА» //Хранение и переработка сельхозсырья.- 2001.- №8.- С. 32-36.
52. КАРУТІНА М. Фізичні методи обробки сировини (спирт. вироб-во) // Харчова і переробна промисловість. - 2006.- № 6.- С. 24-25.
53. КИРИЛЛОВА Н.П. и др. Использование зерна ржи в спиртовом производстве // Хранение и переработка зерна.- 2004.- №12.- С. 39-40.
54. КОВАЛЕВСЬКИЙ К. та ін. Просвітлення суслу й виноматеріалів // Харчова і переробна промисловість. - 2005.- № 6.- С. 25-27.
55. КОВАЛКО М. Енергетика – ключова ланка економіки // Вісник національної академії наук України. - 1999.- №9.- С. 17-19.
56. КОСЮРА В.Т. Якість як пріоритетний фактор у виноградарстві // Виноград. Вино. - 1998.- №3.- С. 6-8.
57. Л87/К38 КИШКОВСКИЙ З.Н., СКУРИХИН И.М. Химия вина.- М.: Агропромиздат, 1988.- 254 с. № 572007, 572011.
58. Л87/К56 КОВАЛЕВСКИЙ К.А. и др. Технология и техника виноделия: уч.пос. – Киев, 2004.- 560 с. № 613515, 613516.
59. КРАСУЛЯ О.Н. Обоснование моделей идентификации и количественного оценивания качества ликероводочной и винодельческой продукции // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2006.- №6.- С. 57-62.
60. КРИКУНОВА Л.Н. Современные подходы в оценке технологических свойств основного сырья спиртовой отрасли // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2006.- №10.- С. 37-41.
61. КУХАРЕНКО А.А. Испытание технологии получения концентрата витамина В<sub>12</sub> на основе метанового брожения // Хранение и переработка сельхозсырья.- 1997.- №11.- С.54-55.
62. Л87/Л12 Лабораторный практикум по курсу «Технология вина» / А.А. Мертаниан, В.Ф.Монастырский, под ред. А.А.Мертаниана.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.- 216 с. № 498904, 498915.
63. ЛАФОН-ЛАФУРКАД С. и др. Контроль за спиртовым брожением в виноделии // Садоводство, виноградарство и виноделие Молдавии.- 1984.- №8.- С. 55-58.

64. МАГАМЕДОВ З.Б., МАКУЕВ Г.А. Красящие и фенольные вещества винограда устойчивых сортов и динамика их содержания в винах при выдержке // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2001.- №10.- С. 51-54.
65. МАМАКОВА З.А. и др. Определение нелетучих органических кислот в вине газохроматографическим методом // Виноградарство и виноделие.- 1994.- №8.- С. 95-100.
66. МАРТИНЕНКО Н.М. Новые подходы к получению препаратов сухих винных и спиртовых дрожжей // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2005.- №11.- С. 33-35.
67. МАТАЛКИН В.В. и др. Влияние расы дрожжей и способы брожения виноградного суслу на образование янтарной кислоты // Виноградарство и виноделие.- 1993.- №3-4.- С. 64-67.
68. МИНДАДЗЕ Р.К. Количественное определение белков в электрофоретических фракциях суслу и вина // Виноделие и виноградарство СССР.- 1985.- №7.- С. 42-43.
69. НАРАЗОВ А. Дегустації в системі маркетингу // Виноград. Вино.- 2003.- №5.- С. 20-23.
70. НАЛИМОВА А.А. Раздельное определение уксусного и высших альдегидов в винах // Вопросы виноградарства и виноделия: Сб.рефератов науч.работ за 1961-1968 гг. – Симферополь, 1971.- С. 414-416. № 370948.
71. Л874-1 НИЛОВ В.И., СКУРИХИН И.М. Химия виноделия. Изд. 2-е, перераб.и доп. – М.: Пищевая промышленность, 1967.- 442 с. № 283582, 283586.
72. Л87/Н-87 НУДЕЛЬ Л.Ш., КОРОТКЕВИЧ А.В. Микробиология и биохимия вина.- М.: Пищевая промышленность, 1980.- 152 с. № 489650.
73. ОВЧИННИКОВ Г. та ін. Використання дубових добавок для підвищення якості вина // Виноград. Вино. - 2005.- №1.- С. 23-24.
74. ОГАНЕСЯНЦ Л.А. Роль компонентов древесины дуба в формировании качества винодельческой продукции // Виноград и вино России. - 1997.- №3.- С. 13-21.
75. ОЗЕРЯНИЙ М.О. Из звичайних ягід // Виноград. Вино.- 1997.- №1.- С. 24-26.
76. ОЛШНИЧУК С. Комплексне використання сировини (спиртове виробництво) // Харчова і переробна промисловість. - 2006.- №1.- С. 4-7.
77. ОРЕШКИНА А.Е. и др. Окисление аскорбиновой кислоты в вине // Прикл.биохимия и микробиология.- 1983.- Т.19, Вып.2.- С. 286-291.
78. ПАВЛЕНКО Н.М. и др. Аналитический тест определения склонности вин к кристаллическим помутнениям, вызванным битартратом калия// Виноделие и виноградарство СССР.- 1986.- №3.- С. 33-35.
79. ПАНАСЮК А.Л. Новые достижения в изучении полифенолов вин // Виноград и вино России. - 1996.- №1.- С. 26-29.

80. ПАНАСЮК А.Л. и др. Характеристика концентрированного виноградного сула // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2001.- №10.- С. 37-40.
81. ПЕРЕЛЫГИН О.Н. и др. Подтверждение подлинности виноградных вин на основе исследования цветовых характеристик // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2004.- №2.- С. 39-44.
82. Л874.я7 ПРОСТОСЕРДОВ Н.Н. Основы виноделия.- М.: Пищепромиздат, 1955.- 244 с. № 104604.
83. РИБИЦЕВ В. та ін. Дегустації в системі маркетингу // Виноград. Вино.- 2003.- №6.- С. 22-25.
84. Л87/Р-61 РОДОПУЛО А.К. Основы биохимии виноделия. Изд. 2-е, перер. и доп. – М.: Легкая промышленность, 1983.- 239 с. № 522026, 522030.
85. САВУЛА Я.Г. та ін. Математичне моделювання процесів бродіння виноградного сула з урахуванням температурного режиму // Вісник аграрної науки.- 2005.- №6.- С. 51-58.
86. Л87/С74 Справочник по виноделию/ Под ред. Г.Валуйко, В.Т. Косюры.- Симферополь: Таврида, 2000.- 624 с. № 611023.
87. СТУРЦА З.Ш. Изменение состава ароматических веществ вина в процессе выдержки на мезге с гребнями // Виноделие и виноградарство СССР.- 1972.- №7.- С. 26-27.
88. ТАЙНОВ А.М., ГАЛКИН Л.Г. и др. Автоматический титрометр «Потенциал-2» (К определению кислотности вин) // Виноделие и виноградарство СССР.- 1972.- №2.- С. 32-34.
89. ТУРЬЯН Я.И. и др. Кулонометрический метод контроля и анализатор сернистого ангидрида (в продуктах виноделия) // Виноделие и виноградарство СССР.- 1985.- №3.- С. 34-35.
90. ТУРЬЯН Я.И. и др. РН – метрический определения летучих кислот в винах // Садоводство и виноградарство Молдавии.- 1988.- №9.- С. 48-50.
91. ФЕЛЬДМАН А.Л., КЕРИМОВ Н.Т. Влияние минерального состава винограда на активность окислительных ферментов // Виноделие и виноградарство СССР.- 1987.- №6.- С. 55.
92. Л874-1 ФРОЛОВ-БАГРЕЕВ А.М., АГАБАЛЬЯНЦ Г.Г. Химия вина.- М.: Пищепромиздат, 1951.- 392 с. № 172955, 172976.
93. Л874.я7 ЧЕРЕП И.И. Руководство по виноделию.- Кишинев: ГИЗ Молдав. – 1952.- 272 с. № 181024, 182277.
94. ЧУРКИН А.А., НИЛОВ В.В. Установка стабилизации вин к коллоидным и кристаллическим помутнениям в потоке // Виноделие и виноградарство СССР.- 1984.- №1.- С. 37-38.



95. ШАРАПОВА Т.А. Определение степени окисленности фенольных веществ вина // Вісник аграрної науки.- 2000.- №8.- С. 65-68.
96. ШИШАЦКИЙ Ю.И. Пути сохранения активных свойств спиртовой дробины при влагоудалении // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2006.- №5.- С. 63-64.
97. ШКОТОВА Л.В. та ін. Амперометричний біосенсор для аналізу етанолу у вині та у виноградному суслі під час його ферментації // Український біохімічний журнал.- 2005.- Т.77, №1.- С. 96-104.
98. Л87/Ш78 ШОЛЫЦ Е.П., ПОНОМАРЕВ В.Ф. Технология переработки винограда: Учеб.пособие.- М.: Агропромиздат, 1990.- 447 с. № 586841, 586842.
99. ЯКОВЕНКО О. Фальсифікація вин, яка ганьбить державу // Сад, виноград і вино України.- 2000.- №1.- С. 30-31.
100. ЯКОВЛЕВ А.Н. Влияние протеолитического ферментного препарата на процессы осахаривания и спиртового брожения // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2007.- №8.- С. 52-53.
101. ЯМАШЕВ Т.А. Способ снижения микробной обсемененности зернового сырья в биотехнологии спирта // Хранение и переработка сельхозсырья.- 2006.- №12.- С. 57-61.