

Технология переработки черной смородины*Для курсовой работы*

1. Виниченко С. А. Разработка и научное обеспечение процесса сушки плодов смородины черной в вакуум-аппарате с СВЧ-энергоподводом : специальность 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств» : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук / Виниченко Сергей Александрович ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж, 2014. – 20 с. ; То же URL: <https://viewer.rsl.ru/ru/rsl01005549914?page=1&rotate=0&theme=white> (дата обращения: 03.04.2023).
 2. Колобов С. В. Технология, товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебное пособие для вузов по специальности «Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)» / С. В. Колобов. – Москва : Дашков и К, 2005. – 153 с. **Шифр 664 К61 Место хранения Фонд основного книгохранения, Читальный зал естественнонаучной, технической и экономической литературы.**
 3. Колобов С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц. – Москва : Дашков и К, 2009. – 396 с. **Шифр 664 К61 Место хранения Фонд основного книгохранения, Читальный зал естественнонаучной, технической и экономической литературы, Абонемент естественнонаучной и технической литературы**
 4. Мясищева Н. В. Научное обоснование технологии производства желейных продуктов из ягод смородины красной и черной : специальность 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» : автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора сельскохозяйственных наук / Мясищева Нина Викторовна ; Мичуринский государственный аграрный университет. – Мичуринск, 2018. – 39 с. ; То же URL: <https://viewer.rsl.ru/ru/rsl01008716154?page=1&rotate=0&theme=white> (дата обращения: 03.04.2023).
 5. Северин В. Ф. Черная смородина в Сибири : технология выращивания, заготовка и переработка. – Москва : Росагропромиздат, 1988. – 93 с. : ил. **Шифр 63 С28 Место хранения Фонд основного книгохранения**
 6. Чиркова Е. С. Разработка технологии производства пюре и напитка из замороженных ягод смородины черной сибирских сортов : специальность 05.18.01 «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства» : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук / Чиркова Екатерина Сергеевна; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2016. – 21 с. ; То же URL: <https://viewer.rsl.ru/ru/rsl01006661478?page=1&rotate=0&theme=white> (дата обращения: 03.04.2023).
 7. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов по специальности 080401 (351100) «Товароведение и экспертиза товаров» и другим технологическим специальностям пищевого профиля / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова ; под общей редакцией В. М. Позняковского. – 5-е изд., стер. – Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2010. – 333 с. **Шифр 664 Э413 Место хранения Читальный зал естественнонаучной, технической и экономической литературы**
- ***
8. Бакин И. А. Использование электрофизической обработки для интенсификации экстракции биоактивных соединений фитосырья / И. А. Бакин, А. С. Мустафина // Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке : IX Международная научно-техническая конференция / Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики. –

Архив ВСС НБ ЮУрГУ (http://www.lib.susu.ac.ru/Uslugi/Virtualnaja_spravochnaja_sluzhba_/Arhiv)

Санкт-Петербург, 2019. – С. 14–16 ; То же URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=41691784>** (дата обращения: 03.04.2023).

9. Бурачевский И. И. Смородина черная (*Ribes nigrum* L.) / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова // Бурачевский И. И. Химия и технология переработки плодово-ягодного сырья : учебное пособие для вузов / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва, 2023. – С. 358–359 ; То же URL: <https://urait.ru/bcode/518432>* (дата обращения: 03.04.2023).

10. Биологическая ценность плодов черной смородины (*Ribes nigrum* L.) и их использование в производстве продуктов питания / Б. Р. Назмутдинов, Г. Д. Назмутдинова, И. З. Галикеева [и др.] // Пищевые технологии и биотехнологии : XVI Всероссийская конференция молодых ученых, аспирантов и студентов с международным участием, посвященная 150-летию периодической таблицы химических элементов (16-19 апреля 2019 г.) : материалы конференции : в 3 ч. : ч. 2 / Минобрнауки России, Казанский национальный исследовательский университет. – Казань, 2019. – С. 322–325 ; То же URL: <https://reader.lanbook.com/book/166217#325>*** (дата обращения: 03.04.2023).

11. Еремеева Н. Б. Изучение влияния предварительной обработки плодов и ягод ферментными препаратами на выход и антиоксидантную активность экстрактов / Н. Б. Еремеева, Н. В. Макарова // Вестник Камчатского государственного технического университета. – 2018. – № 43. – С. 55–59 ; То же URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=32764972>** (дата обращения: 03.04.2023).

12. Обоснование возможности использования местного ягодного сырья в производстве сиропов / О. В. Жукова, Ю. И. Дымова, Е. О. Ермолаева, Д. В. Россиева // Пищевая промышленность. – 2019. – № 1. – С. 82–85 **Место хранения Читальный зал периодических изданий.**

13. Ожерельев В. Н. Использование урожая / В. Н. Ожерельев, М. В. Ожерельева // Ожерельев В. Н. Ягодные культуры : учебное пособие для вузов / В. Н. Ожерельев, М. В. Ожерельева. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва, 2023. – С. 90–100 ; То же URL: <https://urait.ru/bcode/518887>* (дата обращения: 01.04.2023).

* Электронная библиотека «Юрайт» – удалённый доступ возможен после регистрации в сети НБ ЮУрГУ;

** Научная электронная библиотека eLIBRARY – удалённый доступ возможен после самостоятельной регистрации с любой точки входа в интернет;

*** Электронная библиотечная система «Лань» – удалённый доступ возможен после регистрации в сети НБ ЮУрГУ

Рекомендуем воспользоваться также многими другими базами данных, указанными в ссылке Электронные ресурсы https://lib.susu.ru/Resursy/Elektronnye_resursy