

**UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI**

**BIBLIOTECA**

**Tehnologia obținerii gemurilor și  
confiturilor (dulcețurilor, jeleurilor și  
altor produse similare)**

**(1999 - 2010)**

*Indice bibliografic*



**Chișinău  
2010**

Responsabil de ediție: Zinaida Stratan

Alcătuitori: Ludmila Jarinova, Lilia Popov,  
Elena Țurcan

Redactori științifici: Nina Mija, dr. șt., conf. univ.,  
Daniela Paladi, doctorand

Biblioteca Universității Tehnice a Moldovei

Adresa: str. Studenților, nr. 9/9, corpul de studii 5  
Chișinău  
MD 2068  
tel. 50 99 71

## CUPRINS

Prefață . . . . .	2
Nota bibliotecarului . . . . .	3
Documente normative . . . . .	4
Caracteristici fizico-chimice ale produselor cu aspect gelatinos . . . . .	4
Tehnologia obținerii gemurilor, confiturilor, dulcețurilor, magiunurilor . . .	10
Tehnologia obținerii produselor de cofetărie cu aspect gelatinos . . . . .	16
Brevete de invenție . . . . .	20
Indice de nume . . . . .	28

## **Pefață**

Fructele fac parte din categoria alimentelor nutriționale prin prețiosul izvor de vitamine, săruri minerale, amidon și un bogat conținut de fibră. Indiferent de natura materiei prime, prelucrarea acesteia poate să ducă la transformarea sa chimică, la modificarea stării de agregare, la unele fenomene de transfer de materie sau de substanță. Astfel, fructele sunt sisteme naturale deosebit de susceptibile la deteriorări fizice, biochimice, microbiologice, nutriționale, texturale și senzoriale.

Pentru a menține calitățile fructelor timp îndelungat este necesară conservarea acestora prin sterilizare, uscare, prelucrare chimică. La nivel industrial ponderarea cantitativă o reprezintă următoarele sortimente de produse: gemuri, marmeladă, dulceați, magiun, cremogenerate, compoturi, nectar.

Calitatea produselor conservate de fructe, fiabilitatea acestora este net superioară în tehnologiile cu adaos de zahăr. Produsele conservate cu zahăr sunt clasificate în produse gelificate (gemuri, marmelade, peltele) și negelificate (dulceață și siropuri).

Produsele conservate de fructe, fiind alimente extrem de solicitate de populație, impun necesitatea asigurării unui nivel tehnic și tehnologic de procesare complex și stabil.

N. Mija, dr. șt., conf. univ., Daniela Paladi, doctorand

### **Nota bibliotecarului**

Lucrarea a fost concepută și realizată la solicitarea catedrei Tehnologia și Organizarea Alimentației Publice FTMI A.

Prezentul indice include informația despre publicațiile ce-au apărut pe parcursul a 10 ani (1999-2009) despre obținerea produselor gelatinoase.

La elaborarea bibliografiei au fost consultate cataloagele și colecțiile Bibliotecii UTM, Bibliotecii Naționale, BRTȘ; Bibliografia Națională a Moldovei, revista referativă „Химия и технология пищевых продуктов», baza de date EBSCO, Internetul.

Înregistrările bibliografice corespund standardelor internaționale și naționale în vigoare referitoare la activitatea de informare și documentare.

Pentru a facilita căutarea informației este recomandat indexul de nume.

Bibliografia este destinată studenților și masteranzilor de la FTMI A.

## Documente normative

1. Reglementarea tehnică „Gemuri, jeleuri, dulcețuri, piureuri și alte produse similare”: Aprob. prin Hotărîrea Guvernului RM nr. 216 din 27 febr. 2008 // Monitorul Oficial al RM. – 2008. – Nr. 49-50. – P. 6-24.
2. SM 162:1997. Confituri de fructe. Condiții tehnice. – Ch.: DSM, 1997. – 29 p.
3. ГОСТ 4.458-86. Система показателей качества продукции. Консервы овощные, плодовые и ягодные. Номенклатура показателей. Официальное изд. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 14 p.
4. ГОСТ 6929-88. Повидло. Общие технические условия. Официальное изд. – М.: Изд-во стандартов, 1988. – 10 p.
5. ГОСТ 7009-88Е. Джемь. Общие технические условия. Официальное изд. – М.: Изд-во стандартов, 1988. – 13 p.
6. ГОСТ 7061-88. Варенье. Общие технические условия. Официальное изд. – М.: Изд-во стандартов, 1988. – 13 p.
7. ГОСТ 28561-90. Продукты переработки плодов и овощей: Методы определения сухих веществ или влаги. Официальное изд. – М.: Изд-во стандартов, 2003. – 9 p. – РЖ Химия-2005, 05.20-19P1.120НД
8. ГОСТ 30287-95. Консервы. Джем, варенье, повидло для диабетиков. Общие технические условия. Официальное изд. – М.: Изд-во стандартов, 1995. – 16 p.
9. ГОСТ 30707-2001. Консервы овощные и фруктовые для профилактического питания. Технические условия. Официальное изд. – М.: Изд-во стандартов, 2001. – 30 p.
10. ГОСТ Р 51934-2002. Повидло. Технические условия. Официальное изд. – М.: Изд-во стандартов, 2002. – 10 p. – (Гос. стандарт РФ). – РЖ Химия-2003, 03.05-19P1.161НД
11. ГОСТ Р 52817-2007. Джемь. Общие технические условия. Официальное изд. – М.: Стандартинформ, 2008. – 14 p. – (Нац. стандарт РФ). – РЖ Химия-2008, 08.17-19P1.149НД

## Caracteristici fizico-chimice ale produselor cu aspect gelatinos

12. Adding value to hard date (*Phoenix dactylifera* L.): Compositional, functional and sensory characteristics of date jam / Besbes Souhail, Drira Lobna, Christophe Blecker, ... // Food Chemistry. – 2009. – Vol. 112 Issue 2. – P. 406-411, 6p; DOI: 10.1016/j.foodchem.2008.05.093; (AN 33530532) Database: Academic Search Premier EBSCO

13.Álvarez, E. Effect of Temperature on Rheological Properties of Different Jams / E. Álvarez, M. A. Cancela, R. Maceiras // International Journal of Food Properties. – 2006. – Vol. 9, Issue 1. – P. 135-146, 12p, 11 Charts, 4 Graphs; DOI: 10.1080 / 10942910500473996; (AN 20573664) Database: Academic Search Premier EBSCO

14.Antioxidant capacity and colour of strawberry jam as influenced by cultivar and storage conditions / Trude Wicklund, Hans J. Rosenfeld, Berit K. Martinsen,... // Lebensmittel-Wissenschaft & -Technologie/Food Science & Technology. – 2005. – Vol. 38, Issue 4. – P. 387-391, 5p; DOI: 10.1016/j.lwt.2004.06.017; (AN 16137054) Database: Academic Search Premier EBSCO

15.Avula Bharathi. Simultaneous Analysis of Adrenergic Amines and Flavonoids in Citrus Peel Jams and Fruit Juices by Liquid Chromatography: Part 2 / Avula Bharathi, Upparapalli Sampath K., Khan Ikhla S. A. // Journal of AOAC International. – 2007. – Vol. 90, Issue 3. – P. 633-640, 8p, 1 Diagram, 1 Chart, 7 Graphs; (AN 25635172) Database: Academic Search Premier EBSCO

16.Bologa, Neicu. Merceologie alimentară / Neicu Bologa, Alexandru Burda; Univ. Creștină „Dimitrie Cantemir”, Fac. de management turistic și comercial. – București: Ed. Universitară, 2006. – 272 p. – Bibliogr.: p. 272. – ISBN 973-749-062-2

17.Calidad higienico-sanitaria de mermeladas de mazana. Nuevas determinaciones microbiologicas no incluidas en la legislacion alimentaris (Микробиологические показатели яблочного джема, отсутствующие в пищевом законодательстве Испании) / J. A. Gonzalez, A. R. Gallego, A. Castillo, ... // Alimentaria. – 1999. – 36, Nr. 304. – P. 121-125. – РЖ Химия-2000, 00.18-19P1.141

18.Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare = Food control and sensorial analysis / Constantin Banu, Violeta Nour, Camelia Vizireanu, ...; coord.: Constantin Banu. – București: Ed. AGIR, 2007. – 573 p.: tab. – (Inginerie alimentară). – Bibliogr.: p. 571-573. – ISBN 978-973-720-141-6

19.Color stability of strawberry jam as affected by cultivar and storage temperature (Влияние условий выращивания и хранения ягод на стабильность окраски земляничного джема) / C. Garcia-Viguera, P. Zafrilla, F. Romero, ... // J. Food Sci. – 1999. – 64, Nr. 2. – P. 243-247. – РЖ Химия-2001, 01.03-19P1.126

20.Dairou, V. A comparison of 14 jams characterized by conventional profile and a quick original method, the flash profile (Сравнение двух методов сенсорной оценки 14 джемов из плодов красной окраски: традиционного метода и быстрого оригинального метода) / V. Dairou, J.-M. Sieffermann // J. Food Sci. – 2002. – 67, Nr. 2. – P. 826-834. – РЖ Химия-2003, 03.02-19P1.136

21.Determination of selected phenolic compounds in quince jams by solid-phase extraction and HPLC (Определение селективных фенольных соединений

в айвовом джеме с использованием твердофазной экстракции и высокоэффективной жидкостной хроматографии) / В. М. Silva, Р. В. Andrade, R. M. Seabra, ... // J. Liq. Chromatogr. and Relat. Technol. – 2001. – 24, Nr. 18. – P. 2861-2872. – РЖ Химия-2002, 02.03-19P1.101

22. Development of an HPLC/diode-array detector method for simultaneous determination of sodium benzoate and phenolic compounds in quince jam / Р. Andrade, В. Silva, А. Carvalho, ... // Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies. – 4/1/99. – Vol. 22, Issue 7. – P. 1069, 7p; (AN 7427750) Database: Academic Search Premier EBSCO

23. Effects of calcium chloride-based prefreezing treatments on the quality factors of strawberry jams (Влияние предварительной обработки хлоридом кальция земляники на качество джема при хранении) / J. Suutarinen, К. Нонкараа, R.-L. Heinio, ... // J. Food Sci. – 2002. – 67, Nr. 2. – P. 884-894. – РЖ Химия-2003, 03.15-19P1.93

24. Effect of calcium pidolate on the rheological characteristics of jams and gelatins // Víctor Falguera, Anabel Mengual, Manuel Vicente, Albert Ibarz // Food Research International. – 2010. – Vol. 43, Issue 3. – P. 882-885, 4p; DOI: 10.1016/j.foodres.2009.12.005; (AN 48221013) Database: Academic Search Premier EBSCO

25. Effect of candying on microstructure and texture of plums (*Prunus domestica* L.) // Cláudia Nunes, Conceição Santos, Glória Pinto, ... // Lebensmittel-Wissenschaft & -Technologie/Food Science & Technology. – 2008. – Vol. 41, Issue 10. – P. 1776-1783, 8p; DOI: 10.1016/j.lwt.2008.02.006; (AN 34211290) Database: Academic Search Premier EBSCO

26. Evaluation of fruit authenticity and determination of the fruit content of fruit products using FT-NIR spectroscopy of cell wall components / Christina Kurz, Martin Leitenberger, Reinhold Carle, Andreas Schieber // Food Chemistry. – 2010. – Vol. 119 Issue 2, p806-812, 7p; DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.07.028; (AN 44831418) Database: Academic Search Premier EBSCO

27. Formation of hydroxymethylfurfural and furosine during the storage of jams and fruit-based infant foods (Образование оксиметилфурфурола и фуросина при хранении джемов и продуктов для детского питания на фруктовой основе) / Rada-Mendoza Maite, Luz Sanz Maria, Olana Agustin, Villamiel Mar // Food Chem. – 2004. – 85, Nr. 4. – P. 605-609. – РЖ Химия-2006, 06.08-19P1.151

28. Formulation et analyse de la couleur d'une confiture d'abricot allégée (Исследование окраски абрикосового конфитюра, изготовленного с добавлением подслащающих веществ) / S. Venamara, Z. Messoudi, A. Boupane, Chibane Hayet // Ind. Alim. Et agr. – 1999. – 116, Nr. 1-2. – P. 27-33. – РЖ Химия-2001, 01.03-19P1.124



29. Fugel, R. Quality and authenticity control of fruit purees fruit preparations and jams – a review (Контроль качества и аутентичности фруктовых пюре, фруктовых продуктов и джемов: обзор) / R. Fugel, R. Carle, A. Schreber // Trends Food Sci and Technol. – 2005. – 16, Nr. 10. – P. 433-441. – РЖ Химия-2006, 06.14-19P1.130

30. Grigelmo-Miguel, N. Influence of fruit dietary fibre addition on physical and sensorial properties of strawberry jams (Влияние добавки плодовых диетических волокон на физические и органолептические свойства земляничного джема) / N. Grigelmo-Miguel, O. Martin-Belloso // J. Food Eng. – 1999. – 41, Nr. 1. – P. 13-21. – Р ЖХимия-2001, 01.09-19P1.109

31. Influence of jam processing on the radical scavenging activity and phenolic content in berries (Влияние способов изготовления джема из вишен на содержание фенольных соединений их антиоксидантную активность) / Amakura Yoshiaki, Umino Yukiko, Tsuji Sumiko, Tonogai Yasuhide // J. Agr. and Food Chem. – 2000. – 48, Nr. 12. – P. 6292-6297. – РЖ Химия-2001, 01.15-19P1.116

32. Influence of jam processing upon the contents of phenolics, organic acids and free amino acids in quince fruit *Cydonia oblonga* Miller (Влияние технологии приготовления джема на содержание фенольных соединений, органических кислот и свободных аминокислот в плодах айвы (*Cydonia oblonga* Miller) / Silvia Branca Maria, Andrade Paula Branquinho, Goncales Ana Claudia,... // Eur. Food Res. And Technol. – 2004. – 218, Nr. 4. – P. 385-389. – РЖ Химия-2005, 05.05-19P1.174

33. Kim, D. O. Jam processing effect on phenolics and antioxidant capacity in anthocyanin-rich fruits cherry, plum and raspberry (Влияние условий приготовления джема на содержание фенольных соединений и антиоксидантов в плодах, богатых антоцианами – вишне, сливе и малине) / D. O. Kim, O. I. Padilla-Zakour // J. Food Sci. – 2004. – 69, Nr. 9. – P. S395-S400. – Bibliogr.: 39 tit. – РЖ Химия-2005, 05.11-19P1.166

34. Kurz, Christina. Characterisation of cell wall polysaccharide profiles of apricots (*Prunus armeniaca* L.), peaches (*Prunus persica* L.), and pumpkins (*Cucurbita* sp.) for the evaluation of fruit product authenticity / Christina Kurz, Reinhold Carle, Andreas Schieber // Food Chemistry. – 2008. – Vol. 106, Issue 1. – P. 421-430, 10p; DOI: 10.1016/j.foodchem.2007.05.078; (AN 26436324) Database: Academic Search Premier EBSCO

35. Maite, Rada-Mendoza. Formation of hydroxymethylfurfural and furosine during the storage of jams and fruit-based infant foods / Rada-Mendoza Maite, Sanz María Luz, Agustín Olano, Villamiel Mar // Food Chemistry. – 2004. – Vol. 85, Issue 4. – P. 605, 5p; DOI: 10.1016/j.foodchem.2003.07.002; (AN 12083595) Database: Academic Search Premier EBSCO

36. Morais, Tania Beninga. The use of light microscopy in a study of extraneous matter and authenticity of guava, strawberry and grape jams / Tania Beninga Morais, Ana Cristina Borges Diegues, Maria Sigulem Dirce // *Food Control*. – 2004. – Vol. 15, Issue 6. – P. 497, 3p; DOI: 10.1016/j.foodcont.2003.07.005; (AN 12776810) Database: Academic Search Premier EBSCO
37. Paladi, D. Analiza alterării gemului de prune nepasteurizat în funcție de activitatea microorganismelor / D. Paladi // *Meridian Ingineresc*. – 2008. – Nr. 4. – P. 68-70.
38. Paladi, D. Caracteristici fizico-chimice ale gustului produselor de tip gem, confitură / D. Paladi, P. Tatarov // *Meridian Ingineresc*. – 2008. – Nr. 1. – P. 69-72.
39. Plessi, M. Distribution of metals and phenolic compounds as a criterion to evaluate variety of berries and related jams / M. Plessi, D. Bertelli, A. Albasini // *Food Chemistry*. – 2007. – Vol. 100, Issue 1. – P. 419-427, 9p; DOI: 10.1016/j.foodchem.2005.09.018; (AN 21363965) Database: Academic Search Premier EBSCO
40. Principal component analysis as tool of characterization of quince (*Cydonia oblonga* Miller) jam (Анализ основных компонентов как инструмент для характеристики джема из айвы (*Cydonia oblonga*) / B. Silva, P.V. Andrade, R.C. Martins, ... // *Food Chem*. – 2006. – 94, Nr.4. – P. 504-512. – РЖ Химия-2007, 07.03-19P1.152
41. Quince jam quality: microbiological, physicochemical and sensory evaluation // Isabel Ferreira, Nazaré Pestana, Alves M. Rui, ... // *Food Control*. – 2004. – Vol. 15, Issue 4. – P. 291, 5p; DOI: 10.1016/S0956-7135(03)00079-3; (AN 12376842) Database: Academic Search Premier EBSCO
42. Sesmero, R. Antisense inhibition of pectate lyase gene expression in strawberry fruit: Characteristics of fruits processed into jam // R. Sesmero, M.A. Quesada, J.A. Mercado // *Journal of Food Engineering*. – 2007. – Vol. 79, Issue 1. – P. 194-199, 6p; DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2006.01.044; (AN 22471679) Database: Academic Search Premier EBSCO
43. Simultaneous determination of benzoic and sorbic acids in quince jam by HPLC (Одновременное определение бензойной и сорбиновой кислот в айвовом джеме с помощью ВЭЖХ) / I. Ferreira, E. Mendes, P. Brita, M. Ferreira // *Food Res. Int*. – 2000. – 33, Nr. 2. – P. 113-117. – РЖ Химия-2001, 01.23-19P1.139
44. The study of phenolic of raw apricots and apples and their purees by HPLC for the evaluation of apricot nectars and jams authenticity (Изучение состава фенольных соединений двух сортов абрикосов и яблок и приготовленного из них пюре методом ВЭЖХ для оценки аутентичности абрикосовых нектаров и джемов) / V. Dragovic-Uzelac, Pospisil Jasna, Branka Levaj, Karmela Delonga // *Food Chem*. – 2005. – 91, Nr. 2. – P. 373-383. – РЖ Химия-2006, 06.10-19P1.159

45. Validated Reversed Phase HPLC Method for the Analysis of the Food Additive, Sodium Benzoate, in Soft Drinks and Jams / Altiokka Goksel, B. Ergun, O. Can Nafiz, Aboul-Enein Hassan Y. // *Journal of Liquid Chromatography & Related Technologies*. – 2007. – Vol. 30, Issue 8. – P. 1125-1136, 12p, 1 Diagram, 4 Charts; DOI: 10.1080/10826070601128501; (AN 24280289) Database: Academic Search Premier EBSCO

46. Wojdyło, Aneta. The effect of addition of chokeberry, flowering quince fruits and rhubarb juice to strawberry jams on their polyphenol content, antioxidant activity and colour / Aneta Wojdyło // *European Food Research & Technology*. – 2008. – Vol. 227, Issue 4. – P. 1043-1051, 9p; (AN 33181794) Database: Academic Search Premier EBSCO

47. Артемова, Е. Н. Физико-химические свойства желе из красной смородины / Е. Н. Артемова, Н. В. Макаркина // *Пищ. пром-сть (Россия)*. – 2006. – Nr. 7. – P. 58-59, 87. – РЖ Химия-2006, 06.24-19P1.131

48. Исследование кинетики кислотного гидролиза протопектинов и физико-химических свойств активированных пектинов при производстве овощных конфитюров / В. С. Житникова, Т. Н. Иванова, Ю. А. Седов, Н. В. Климова // *Хранение и перераб. сельхозсырья*. – 2000. – Nr. 9. – P. 50-53. – РЖ Химия-2002, 07.24-19P1.155

49. Малышев, С. Д. Технологические и физико-химические требования к фруктовым начинкам / С. Д. Малышев // *Пищевая пром-сть (Москва)*. – 2000. – Nr. 2. – P. 22-28. – РЖ Химия-2000, 00.20-19P1.199

50. Малышев, С. Д. Технологические и физико-химические требования к фруктовым начинкам / С. Д. Малышев // *Пищевая пром-сть (Москва)*. – 2000. – Nr. 4. – P. 50-51. – РЖ Химия-2001, 01.04-19P1.124

51. Маркова, И. К. Реологические свойства облепихового желе / И. К. Маркова, Г. Ц. Цыбикова // *Вестн. Бурят. Ун-та. Сер. 9*. – 2006. – Nr. 5. – P. 205-208. – РЖ Химия-2008, 08.03-19P1.143

52. Обозная, В. А. Влияние фитодобавок на реологические свойства мармеладных масс / В. А. Обозная, И. Б. Красина, Ю. Ф. Росляков // *Изв. вузов. Пищ. технол.* – 2003. – Nr. 5-6. – P. 58-59. – РЖХимия-2004, 04.13-19P1.125

53. Плотникова, Т. В. Потребительские свойства мармелада на основе дикорастущих ягод / Т. В. Плотникова, Е. Б. Табала // *Хранение и перераб. сельхозсырья*. – 2007. – Nr. 4. – P. 69-70, 7. – РЖ Химия-2007, 07.24-19P1.129

54. Шамкова, Н. Т. Связывающая способность пищевых систем: [пищевые системы с пектином] // *Изв. вузов. Пищ. технол.* – 2006. – Nr. 5. – P. 20-22. – Bibliogr.: 4 tit. – РЖ Химия-2007, 07.15-19P1.31

## **Tehnologia obținerii gemurilor, confiturilor, dulcețurilor, magiunurilor**

55. A textura como criterio de eleccion de ina formula de mermeladas dieteticas de cereza (Диетические джемы из черешни) / T. Hernandez, C. Gervasini, M. Lozano, ... // *Alimentaria*. – 2002. – 38, Nr. 329. – P. 113-118. – РЖ Химия-2003, 03.03-19P1.130

56. Argumentarea rețetelor jeleurilor din fructe și pomușoare cu conținut redus de zahăr / S. Popel, L. Pașacova, L. Demcenco, E. Albul // *Agricultura Moldovei*. – 2008. – Nr. 7-8. – P. 32-34.

57. Bazele teoretice ale conservării: ciclul de prelegeri / alcăt.: Pavel Tatarov, Artur Macari; red. resp.: Silvia Rubțov; Univ. Tehn. a Moldovei, Cat. Tehnologia Conservării. – Ch.: U.T.M., 2006. – 111 p.: fig., tab. – Bibliogr.: p. 109.

58. Determination of the fruit content of apricot and strawberry jams and spreads and apricot and peach fruit preparations by gravimetric quantification of hemicellulose / Christina Kurz, Melanie Münz, Andreas Schieber, Reinhold Carle // *Food Chemistry*. – 2008. – Vol. 109, Issue 2. – P. 447-454, 8p; DOI: 10.1016/j.foodchem.2007.12.061; (AN 31254115) Database: Academic Search Premier EBSCO

59. Development of a potentiometric sensor for the determination of saccharin in instant tea powders, diet soft drinks and strawberry dietetic jam / Alberto O. Santini, Sahra C. Lemos, Helena R. Pezza, ... // *Microchemical Journal*. – 2008. – Vol. 90, Issue 2. – P. 124-128, 5p; DOI: 10.1016/j.microc.2008.04.006; (AN 34898939) Database: Academic Search Premier EBSCO

60. Gajar, A.-M. Processing and quality evaluation of a low-caloria christophene jam (*Sechium edule* (Jacq.) Swartz) (Получение и оценка качества низкокалорийного джема из плодов Christophene (*Sechium edule*) Swartz) / A.-M. Gajar, N. Badrie // *J. Food Sci.* – 2002. – 67, Nr. 1. – P. 341-346. – РЖХимия-2003, 03.02-19P1.135

61. Innerhofer, Georg. Ratschläge zur Konfitüren und Geleeherstellung (Советы по изготовлению конфитюров и желе) / Georg Innerhofer // *Fortschr. Landwirt.* – 1999. – Nr. 16. – p. 28-30. – РЖ Химия-2000, 00.21-19P1.157

62. Jam manufacture with osmodehydrated fruit // E. Garcia-Martinez, G. Ruiz-Diaz, J. Martinez-Monzó, ... // *Food Research International*. – 2002. – Vol. 35, Issue 2/3. – P. 301, 6 p.; (AN 8769224) Database: Academic Search Premier EBSCO

63. Jamba, Afinoghent. Tehnologia păstrării și industrializării produselor horticole / Afinoghent Jamba, Boris Carabulea. – Ch.: Cartea Moldovei, 2002. – 493 p.: fig., tab. – Bibliogr.: p. 483-486. – ISBN 9975-60-098-0

64. Lowrie, Pauline. In a jam and out of juice (Book Review) / Pauline Lowrie, Carol Pemberton // *Journal of Biological Education*. – 2001. – Vol. 35, Issue 3. – P. 156, 2p; (AN 4695247) Database: Academic Search Premier EBSCO

65. Marchis, Lena. Dulcețuri, jeleuri și siropuri / Lena Marchis. – București: Ed. BOOKLET, 2006. – 64 p. – ISBN 973-7752-53-8

66. Matter, F. Textur wird ganz nach Maß geschneidert (Применение пектина для жележных изделий) / F. Matter // *ZSW: Zucker- und Susswaren Wirt.* – 2001. – 54, Nr. 10. – P. 6-8. – РЖ Химия-2002, 02.06-19P1.110

67. Mitek, Marta. Czy borowka wysoka i gruszka azjatycka trafia do przetworstwa (Возможности промышленного использования голубики высокой и груши японской [в пр-ве джемов]) / Marta Mitek, Iwona Scibicz, Magdalena Korera // *Przem. spoz.* – 2006. – 60, Nr. 6. – P. 28-31. – РЖ Химия-2006, 06.24-19P1.133

68. Non-conventional techniques to obtain grapefruit jam // M. Igual, C. Contreras, N. Martínez-Navarrete, ... // *Innovative Food Science & Emerging Technologies*. – 2010. – Vol. 11, Issue 2. – P. 335-341, 7p; DOI: 10.1016/j.ifset.2010.01.009; (AN 48471803) Database: Academic Search Premier EBSCO

69. Paladi, Daniela. Tehnologia obținerii gemurilor și confiturilor din fructe și pomușoare cu conținut redus de zaharoză / Daniela Paladi // *Intellectus*. – 2008. – Nr. 4. – P. 108-114.

70. Pflanzen liefern den Rohstoff (Растения – источник желирующего сырья) // *ZSW: Zucker- und Susswaren*. – 2001. – 54, Nr. 4. – P. 21-22. – РЖ Химия-2001, 01.22-19P1.150

71. Principiile conservării produselor alimentare / Constantin Banu, Violeta Nour, Pavel Tatarov, ...; coord.: Constantin Banu. – București: Ed. AGIR, 2004. – 411 p. – (Inginerie alimentară). – Bibliogr. după cap. – ISBN 973-8466-64-4

72. Production of hypoallergenic foods from apricots (Производство пищевых продуктов, не вызывающих аллергию, из абрикосов) / Oreste Vittore Brenna, Carlo Pompei, Valeroi Pravettoni, ... // *J. Food Sci.* – 2005. – 70, Nr. 1. – P. 538-541. – РЖ Химия-2006, 06.14-19P1.161

73. Sandulachi, Elisaveta. Impactul tratamentului tehnologic asupra proprietăților oxido-reducătoare a produselor din fructe conservate: Spec.: 05.18.01 – Tehnologia produselor alimentare: Autoref. tz. dr. în șt. tehn. / Elisaveta Sandulachi; cond. șt.: Pavel Tatarov, dr. habilitat în șt. tehn., prof. univ. – Ch., 2007. – 31 p.: fig., tab. – Bibliogr.: p. 27.

74. Sandulachi, Elisaveta. Impactul tratamentului tehnologic asupra proprietăților oxido-reducătoare a produselor din fructe conservate: Spec.: 05.18.01 – Tehnologia produselor alimentare: Tz. dr. în șt. tehn. / Elisaveta Sandulachi;

cond. șt.: Pavel Tatarov, dr. habilitat în șt. tehn., prof. univ. – Ch., 2007. – 125 p.: fig., tab. – Bibliogr.: p. 92-104.

75.Sesmero, R. Antisense inhibition of pectate lyase gene expression in strawberry fruit: Characteristics of fruits processed into jam // R. Sesmero, M.A. Quesada, J.A. Mercado // Journal of Food Engineering. – 2007. – Vol. 79, Issue 1. – P. 194-199, 6p; DOI: 10.1016/j.jfoodeng.2006.01.044; (AN 22471679) Database: Academic Search Premier EBSCO

76.Tatarov, P. Magiun de caise de tip nou / P. Tatarov, V. Tăriță, E. Sandulachi // Agricultura Moldovei. – 2008. – Nr. 2-3. – P. 37-38.

77.Tehnologia conservării fructelor și legumelor: îndrumar de laborator / elab.: Boris Carabulea, Andrei Cumanici, Octavian Carabulea, Luiza Sandulachi; red. resp.: Boris Carabulea; Univ. Tehn. a Moldovei, Cat. Tehnologia Conservării. – Ch.: U.T.M., 2003. – 54 p.: fig., tab. – Bibliogr. p. 52.

78.The quality of dietetic jelly products (Качество диетических желеобразных продуктов) / A. N. Terpic, B. L. Vujicic, N. P. Dimic, ... // Acta period. Technol. Fac. Technol., Novi Sad. – 2001. – 32. – P. 33-38. – РЖ Химия-2002, 02.16-19P1.84

79.Tudorache, Elisabeta. Dulcețuri, gemuri și jeleuri... fără E-uri / Elisabeta Tudorache. – București: TKJ Publishing House, 2009. – 96 p. – ISBN 978-606-92027-7-7

80.Volatile compounds produced by fungi grown in strawberry jam / T. Nieminen, P. Neubauer, S. Sivelä, ...// Lebensmittel-Wissenschaft & -Technologie/Food Science & Technology. – Dec 2008. – Vol. 41, Issue 10. – P. 2051-2056, 6p; DOI: 10.1016/j.lwt.2007.11.009; (AN 34211326) Database: Academic Search Premier EBSCO

81.Барашкина, Е. В. Полифункциональные композиционные структурообразователи в технологии жележных изделий / Е. В. Барашкина, М. Ю. Тамова, Д. А. Барашкин // Изв. вузов. Пищ. технол. – 2005. – Nr. 5-6. – P. 119. – РЖ Химия-2006, 06.14-19P1.126

82.Григорьева, М. Н. Получение концентрированных продуктов с пониженной энергетической ценностью: [джем из дикорастущих ягод] / М. Н. Григорьева, Т. Ф. Киселева // Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов: сб. науч. работ. Вып. 13 / Кемер. технол. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово: КемТИПП, 2007. – P. 25. – РЖХимия-2008, 08.11-19P1.154

83.Григорьева, М. С. Джем диетический с сорбитом / М. С. Григорьева, А. В. Шилов, А. Г. Золин // Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов: сб. науч. работ. Вып. 14 / Кемер. технол. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово: КемТИПП, 2007. – P. 19-21. – РЖХимия-2009, 09.05-19P1.138

84. Григорьева, Р. З. Новые виды ягодных наполнителей для комбинированных продуктов питания / Р. З. Григорьева, А. Ю. Просеков // Переработка сельскохозяйственного сырья: тез. науч. работ / Кемер. технол. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово, 1999. – Р. 80-81. – РЖХимия-2001, 01.07-19Р1.136
85. Донченко, Л. В. Определение студнеобразующей способности пектинового концентрата [по определению прочности джема] / Л. В. Донченко, Л. Я. Родионова, Т. А. Инюкина // Изв. вузов. Пищ. технол. – 2000. – №. 2-3. – Р. 31-33. – РЖ Химия-2000, 00.24-19Р1.109
86. Еренова, Б. Е. Технологические особенности получения фруктовой продукции из замороженных полуфабрикатов: [варенье из сливы] / Б. Е. Еренова // Пищ. и перераб. пром-сть Казахстана. – 2004. – №. 1. – Р. 11-12. – РЖХимия-2004, 04.20-19Р1.148
87. Житникова, В. С. Технология консервирования овощных конфитюров с активированным пектином: Автореф. дис. ... канд. техн. наук / В. С. Житникова; Кубан. гос. технол. ун-т. – Краснодар, 2000. – 24 р.: des. – Bibliogr.: 12 tit. – РЖХимия-2001, 01.06-19Р1.155
88. Иконникова, З. В. Разработка технологий и товароведная оценка продуктов функционального назначения на основе местного плодово-ягодного и овощного сырья: [джемы]: Автореф. ... канд. техн. наук / З. В. Иконникова; Кемер. технол. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово, 2004. – 18 р.: il. – Bibliogr.: 12 tit. – РЖ Химия-2005, 05.11-19Р1.165Д
89. Иноземцева, С. А. Перспективные консервы с использованием подсластителя: [жем, повидло, варенье] / С. А. Иноземцева // Науч. тр. Пятигор. гос. технол. ун-т. – 2001. – №. 7. – Р. 11. – РЖ Химия-2003, 03.08-19Р1.184
90. Касьянов, Г. И. Технология производства джемов и соусных паст / Г. И. Касьянов, А. С. Крутов // Пищевая пром-сть (Москва). – 2002. – №. 11. – Р. 31. – РЖ Химия-2004, 04.18-19Р1.141
91. Кацерикова, Н. В. Желированные блюда из боярышника / Н. В. Кацерикова // Переработка сельскохозяйственного сырья: тез. науч. работ / Кемер. технол. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово, 1999. – Р. 81-82. – РЖХимия-2001, 01.07-19Р1.132
92. Киптелая, Л. Паста из дикорастущих плодов и ягод / Л. Киптелая, Н. Афукова, О. Загуменная // Питание и общество. – 2000. – №. 8. – Р. 23. – РЖХимия-2001, 01.03-19Р1.125
93. Киселева, Т. Ф. Технологический контроль консервного производства: учеб. пособие. Ч. 2. Анализ плодово-ягодных, мясных и рыбных консервов / Т. Ф. Киселева, В. А. Помозова. – Кемерово: Изд-во Кемеров. техн. ин-та пищ. Пром-сти, 1999. – 128 р. – ISBN 5-89289-024-4. – РЖХимия-2001, 01.06-19Р1.131

94. Куницына, М. Справочник технолога плодоовощного производства: справочное пособие / М. Куницына. – СПб.: Профикс, 2001. – 478 p.: des. – ISBN 5-901943-01-5
95. Малышев, С. Д. Новое в производстве фруктовых и овощных джемов, начинок и наполнителей / С. Д. Малышев // Пищевая пром-сть (Москва). – 2001. – №. 6. – Р. 54. – РЖ Химия-2002, 02.10-19P1.141
96. Научно-практические аспекты производства джемов / З. А. Троян, Л. В. Лычкина, Н. В. Юрченко, Н. Н. Корастилева // Пищ. пром-сть (Россия). – 2009. – №. 7. – Р. 46-47, 71. – РЖ Химия-2010, 10.01-19P1.138
97. Осипов, А. Применение загустителей и стабилизаторов при производстве джемов и других фруктово-ягодных продуктов / А. Осипов // Сырье и добавки. – 2007. – №. 4. – Р. 52.
98. Осипов, А. Применение загустителей и стабилизаторов при производстве джемов и других фруктово-ягодных продуктов / А. Осипов // Кондитер. пр-во. – 2007. – №. 4. – Р. 20-21, 44. – РЖ Химия-2008, 08.01-19P1.146
99. Осипов, А. Применение загустителей и стабилизаторов при производстве джемов и других фруктово-ягодных продуктов / А. Осипов // Пищевая пром-сть (Россия). – 2007. – №. 4. – Р. 52-53, 95. – РЖ Химия-2008, 08.02-19P1.142
100. Паршакова, Л. П. Повышение биологической ценности плодово-ягодных джемов с пониженным содержанием сахара / Л. П. Паршакова, Л. А. Демченко, А. И. Колесниченко // Agricultura Moldovei. – 2009. – №. 4-5. – Р. 32-33. – Bibliogr.: p. 33.
101. Подлесный, А. И. Совершенствование технологии переработки плодов и овощей с использованием консервантов: [джем, повидло, желе]: Автореф. ... канд. техн. наук / А. И. Подлесный; Моск. гос. технол. акад. – М., 2002. – 24 p.: il. – Bibliogr.: 19 назв. – РЖ Химия-2004, 04.17-19P1.129Д
102. Позняковский, В. М. Джеммы лечебно-профилактического назначения / В. М. Позняковский, З. В. Иконникова, А. Н. Австриевских // Пищевая пром-сть (Москва). – 2002. – №. 11. – Р. 30-31. – РЖ Химия-2003, 03.23-19P1.155
103. Полуфабрикаты длительного хранения: [конфитюры ягодные замороженные] / Н. П. Луговая, С. А. Селецкий, Н. М. Стасилевич, О. В. Савина // Пищ. пром-сть (Россия). – 2008. – №. 2. – Р. 24-25, 89. – РЖ Химия-2008, 08.12-19P1.159
104. Помозова, В. А. Использование сорбита для получения концентрированных плодово-ягодных полуфабрикатов: [джем] / В. А. Помозова, М. С. Григорьева // Продукты питания и рациональное



использование сырьевых ресурсов: сб. науч. тр. Вып. 9 / Кемер. технол. ин-т пищ. пром-сти. – Кемерово, 2005. – Р. 89-90. – РЖ Химия-2006, 06.16-19Р1.161

105. Поморцева, Т. И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции: учебник / Т. И. Поморцева. – 2-е изд., стереотип. – М.: Академия, 2003. – 136 р. – (Проф. образование). – Bibliogr.: р. 133. – ISBN 5-7695-1552-Х

106. Попов, И. А. Технология переработки плодов и овощей: учеб. пособие / И. А. Попов, В. И. Манжесов. – Воронеж: Изд-во ВГАУ, 2001. – 90 р.: ил. – Bibliogr.: 14 tit. – РЖ Химия-2004, 04.16-19Р1.11К

107. Причко, Т. Г. Низкозатратные технологии производства плодово-ягодных консервов нового ассортимента / Т. Г. Причко // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2003. – №. 10. – Р. 15-16.

108. Производство соков, напитков, компотов, пюре, варенья, джемов, повидла, пастилы // Хранение и переработка плодов и ягод. – 2003. – №. 1. – Р. 88-93. [www.cnsnb.ru/yag\\_sod.shtm](http://www.cnsnb.ru/yag_sod.shtm)

109. Справочник технолога плодоовощного производства / сост. М. Куницына. – С.-Петербург: ПрофиКС, 2001. – 478 р.: tabl. – Bibliogr.: р. 476.

110. Технологии переработки плодов бахчевых культур: [джемы из мякоти] / В. Г. Абезин, В. А. Цепляев, М. Н. Шапров, ... // Достиж. науки и техники АПК. – 2005. – №. 5. – Р. 39-41. – РЖ Химия-2006, 06.08-19Р1.131

111. Технологические параметры изготовления низкосахаристых студней / Л. П. Паршакова, Л. А. Демченко, Е. И. Драганова, С. С. Попель // VI Международная-практическая конференция, Минск, 2-3 окт. 2007г.: сб. докладов. Partea 2. – Минск, 2007. – Р. 8-13.

112. Томадзе, А. В. Гамми предлагает [термостабильные фруктовые конфитюры] / А. В. Томадзе // Пищевая пром-сть (Москва). – 1999. – №. 8. – Р. 36. – РЖ Химия-2000, 00.06-19Р1.131

113. Филиппова, Р. Л. Новые желированные продукты, обогащенные пищевыми волокнами и  $\beta$ -каротином / Р. Л. Филиппова, А. А. Кочеткова, Т. И. Силаева // Индустрия продуктов здорового питания – 3 тысячелетие: человек, наука, технология, экономика: междунар. науч.-практ. конф., Москва, 24-25 февр., 1999: тезисы докл. Ч. 1. – М., 1999. – Р. 172-173. – РЖ Химия-2000, 00.06-19Р1.115

114. Хрундин, Д. В. Влияние пищевых кислот и солей на студнеобразующую способность пектинов / Д. В. Хрундин, Н. К. Романова, О. А. Решетник // Техн. и технол. – 2008. – №. 2. – Р. 53-57. – РЖ Химия-2009, 09.04-19Р1.116

115. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учеб. пособие для вузов / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова; под ред. В. М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2003. – 270 p.: tab. – (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). – Bibliogr.: p. 262-264. – ISBN 5-94087-029-5

116. Эффективная технология производства джемов из семечкового сырья / З. А. Троян, Н. Н. Корастылева, Н. В. Юрченко, Л. В. Лычкина // Достижения науки и техн. АПК. – 2002. – №. 5. – P. 33-34. – РЖ Химия-2004, 04.22-19P1.149

### **Tehnologia obținerii produselor de cofetărie cu aspect gelatinos**

117. Schmidt, T. So kommt di Füllung in die Gummibärchen (Установка модульного типа серии Mogul в комплекте с отливочной машиной для выпуска изделий типа мармелада) / T. Schmidt // ZSW: Zucker- und Susswaren Wirt. – 1999. – 52, №. 11. – P. 406-407. – РЖ Химия-2000, 00.12-19P1.123.

118. Артемова, Е. Н. Качество диетического желе из ягод красной смородины сорта Мармеладница / Е. Артемова, Н. В. Макаркина // Хранение и перераб. сельхозсырья.- 2006. – №. 12. – P. 39-41, 5. – РЖ Химия-2008, 08.15-19P1.142

119. Астрединова, В. В. Получение кондитерских изделий типа мармеладных из сахарной свеклы / В. В. Астрединова, Е. Н. Сигитова // Материалы Студенческой науч. конф. за 2006 год Воронеж. гос. технол. Академии. – Воронеж: ВГТА, 2006. – P. 38. – РЖ Химия-2008, 08.15-19P1.118

120. Барашкина, Е. В. Пастило-мармеладные изделия с композиционным структурообразователем / Е. В. Барашкина, Г. И. Касьянов, М. Ю. Тамова // Кондитер. фабрика. – 2006. – №. 9-10. – P. 49-50. – РЖ Химия-2007, 07.15-19P1.139

121. Барашкина, Е. В. Разработка технологии жележных десертов функционального назначения: Автореф. ... канд. техн. наук / Е. В. Барашкина; Кубан. гос. технол. ун-т. – Краснодар, 2003. – 22 p.: il. – Bibliogr.: 14 tit. – РЖ Химия-2004, 04.04-19P1.126Д

122. Бойцова, Т. М. Альгинат натрия в технологии мармеладов / Т. М. Бойцова, Е. И. Григоренко // Науч. тр. Дальневост. гос. техн. рыбохоз. ун-т. – 2004. – №. 16. – P. 66-68. – РЖ Химия-2005, 05.14-19P1.130

123. Васькина, В. А. Сравнительная характеристика технологий жележного мармелада / В. А. Васькина // Кондитер. и хлебопек. пр-во. – 2004. – №. 6. – P. 1-4. – РЖ Химия-2005, 05.14-19P1.131

124. Горячева, Г. Н. Об использовании добавок в производстве изделий мармеладно-пастильной группы / Г. Н. Горячева, И. М. Святославова, И. В. Муллер // 2 Международная научно-техническая конференция «Техника и технология пищевых производств» (Могилев, 22-24 нояб., 2000): тезисы докладов. – Могилев: Изд-во Могилев. технол. ин-т, 2000. – Р. 134. – РЖ Химия-2002, 02.01-19Р1.106
125. Джаруллаев, Д. С. Новый способ производства десертного желе / Д. С. Джаруллаев, М.-З. В. Вагабов, Э. М. Расулов // Пищ. пром-сть (Россия). – 2008. – №. 7. – Р. 24-25, 91. – РЖХимия-2010, 10.02-19Р1.122
126. Желейный мармелад с БАД из дикоросов / Т. В. Парфенова, Н. Ф. Кушнерева, Л. А. Коростылева, А. Н. Быстрова // Хранение и перераб. сельхозсырья. – 2007. – №. 3. – Р. 70-72, 7. – Bibliogr.: 7 tit. – РЖ Химия-2007, 07.19-19Р1.144
127. Живагина, И. С. Кондитерские изделия функционального назначения / И. С. Живагина, Л. В. Донченко // Кондитер. пр-во. – 2001. – №. 2. – Р. 12. – РЖ Химия-2003, 03.13-19Р1.123
128. Иванова, Г. В. Совершенствовать технологии производства мармеладов / Г. В. Иванова, Е. О. Никулина // Кондитер. пр-во. – 2006. – №. 1. – Р. 11-12, 54. – РЖ Химия-2006, 06.14-19Р1.125
129. Иванова, Г. В. Технология производства новых видов желейных масс с облепиховым шротом: [мармелад] / Г. В. Иванова, Е. О. Никулина // Вестн. КрасГАУ. – 2006. – №. 10. – Р. 305-309. – РЖ Химия-2007, 07.05-19Р1.128
130. Йодированный мармелад / И. Б. Красина, А. А. Хаустова, В. В. Ничепуренко, А. Н. Квитко // Кондитер. пр-во. – 2006. – №. 1. – Р. 16, 54. – РЖ Химия-2006, 06.14-19Р1.122
131. Кадникова, И. А. Перспектива использования каррагинана в производстве желейных кондитерских изделий / И. А. Кадникова, В. М. Соколова, А. В. Подкорытова // Низкотемпературные и пищевые технологии в 21 веке: Междунар. науч.-техн. конф., посвященная 70-летию С.-Пб. ун-та, Санкт-Петербург, 6-7 июня 2001: Материалы конф. – СПб: Изд-во СПбГУНиПТ, 2001. – Р. 406-407. – РЖ Химия-2002, 02.24-19Р1.138
132. Кадникова, И. А. Технология желейно-мармеладных продуктов с каррагинаном и его гидрогелем из хондруса / И. А. Кадникова, С. В. Талабаева, А. В. Подкорытова // Рыб. пром-сть. – 2005. – №. 1. – Р. 34-36. – РЖ Химия-2007, 07.04-19Р1.99
133. Карчава, М. С. Использование плодов фейхоа и киви в производстве кондитерских изделий желейной структуры / М. С. Карчава, М. А. Силагадзе, К. Г. Киласония; Груз. гос. ин-т субтроп. хоз-ва. – Кутаиси, 2001. – 4 р. – Деп. в ВИНТИ 22.06.2001, №. 1481-В2001. – РЖХимия-2001, 01.23-19Р1.109

134. Колмакова, Н. Контроль и корректировка качества фруктовых масс, приготовленных с использованием пектина / Н. Колмакова // Пищевая промышленность (Москва). – 2003. – №. 9. – Р. 76-77. – РЖ Химия-2004, 04.20-19Р1.149
135. Костина, В. В. Использование пищевой лактозы в производстве кондитерских фруктовых масс: [желе] / В. В. Костина, И. А. Евдокимов // Сб. науч. тр. Сер. Продовольствие / Сев.-Кавказ. гос. техн. ун-т. – 2001. – №. 4. – Р. 51-53. – РЖХимия-2002, 02.09-19Р1.129
136. Красина, И. Б. Применение CO<sub>2</sub> –экстрактов и фитодобавок в производстве мармелада и карамели / И. Б. Красина, В. А. Обозная, О. А. Микляева // Низкотемпературные и пищевые технологии в 21 веке: Международ. науч.-техн. конф., посвященная 70-летию С.-Пб. ун-та, Санкт-Петербург, 6-7 июня 2001: Материалы конф. – СПб: Изд-во СПбГУНиПТ, 2001. – Р. 424-425. – РЖ Химия-2003, 03.01-19Р1.120
137. Малышев, С. Д. Начинки фруктовые нового поколения / С. Д. Малышев, О. С. Лещенко // Пищевая промышленность (Москва). – 1999. – №. 7. – Р. 23. – РЖ Химия-2000, 00.07-19Р1.107
138. Обозная, В. А. Нетрадиционное CO<sub>2</sub>- сырье и желевый мармелад / В. А. Обозная, И. Б. Красина, Ю. Ф. Росляков // Кондитер. пр-во. – 2004. – №. 1. – Р. 7-8. – РЖ Химия-2005, 05.05-19Р1.134
139. Парфенова, Т. В. Обоснование применения полифенольных комплексов из дикоросов как антиоксидантов для производства мармелада функционального назначения и его товароведная характеристика: Автореф. дис. ... канд. техн. наук / Т. В. Парфенова; Тихоокеан. гос. экон. ун-т. – Владивосток, 2006. – 24 р.: дес. – Bibliogr.: р. 18. – РЖ Химия-2008, 08.22-19Р1.119
140. Пектинсодержащие желе и витаминизированные соусы на основе натурального плодоовощного сырья / В. Н. Макаров, Л. Н. Влазнева, А. М. Миронов, Т. А. Черенкова // Пищевая промышленность (Россия). – 2008. – №. 5. – Р. 56-57, 91. – Bibliogr.: 9 tit. – РЖ Химия-2008, 08.23-19Р1.151
141. Пектинсодержащие желе и витаминизированные соусы на основе натурального плодоовощного сырья / В. Н. Макаров, Л. Н. Влазнева, А. М. Миронов, Т. А. Черенкова // Пищевая промышленность (Россия). – 2008. – №. 8. – Р. 18-19, 93. – РЖ Химия-2009, 09.04-19Р1.139
142. Письменный, В. В. Мармелад на основе сухих полуфабрикатов / В. В. Письменный, А. В. Солодовник, А. И. Черкашин // Кондитер. пр-во. – 2006. – №. 1. – Р. 14-16. – РЖ Химия-2006, 06.17-19Р1.132
143. Производство мармелада в условиях хлебопекарных предприятий / Б. Н. Троицкий, В. В. Письменный, Г. Н. Горячева, И. М. Святославова // Хлебопечение России. – 2001. – №. 6. – Р. 18-19. – РЖ Химия-2002, 02.13-19Р1.121

144. Разработка состава, технологии пектинсодержащих пищевых фитокомплексов функционального назначения: [мармелад] / А. Л. Казаков, Л. М. Макарова, Е. В. Кожарская, Я. С. Яковенко // Разработка, исследование и маркетинг новой фармацевтической продукции: Сб. науч. тр. Вып. 61 / Пятигор. гос. фарм. акад. - Пятигорск: ПГФА, 2006. – Р. 93-94. – РЖ Химия-2007, 07.05-19Р1.37

145. Румянцева, В. В. Влияние добавки отрубей на процесс студнеобразования и пищевую ценность желейного мармелада / В. В. Румянцева, Л. И. Шишкина, С. Я. Корячкина // Изв. Вузов. Пищ. технол. – 2001. – №. 5-6. – Р. 88. – РЖ Химия-2002, 02.21-19Р1.118

146. Румянцева, В. В. Влияние продуктов биоконверсии зернового сырья на качество мармелада / В. В. Румянцева, Н. М. Ковач, Д. А. Орехова // Кондитерское пр-во. – 2007. – №. 6. – Р. 20-22, 44. – РЖ Химия-2008, 08.17-19Р1.116

147. Румянцева, В. В. Разработка технологии желейного мармелада с применением отрубей злаковых культур / В. В. Румянцева, С. Я. Корячкина, Л. Ю. Шишкина // Междунар. науч. конф. «Прогрессивные пищевые технологии – третьему тысячелетию», Краснодар, 19-22 сент., 2000. – Краснодар: Изд-во КубГУ, 2000. – Р. 305-306. – РЖ Химия-2002, 02.20-19Р1.123

148. Саввин, П. Н. Применение антоцианового красителя из черной смородины в производстве мармелада / П. Н. Саввин // Материалы Студенческой научной конференции за 2006 год Воронежской гос. технол. академии. – Воронеж: ВГТА, 2006. – Р. 67. – РЖ Химия-2008, 08.14-19Р1.158

149. Салавелис, А. Д. Желейная продукция с функциональными свойствами / А. Д. Салавелис, А. И. Капустян, Н. Е. Горковенко // Молочное дело. – 2007. – №. 7. – Р. 16-18. – РЖ Химия-2008, 08.16-19Р1.128

150. Табала, Е. Б. Обоснование использования дикорастущих ягод в производстве фруктового-ягодных кондитерских изделий: [мармелад]: Автореф. дис. ... канд. техн. наук / Е. Б. Табала; Сиб. ун-т потреб. кооп. – Новосибирск, 2007. – 16 р.: ил. – Bibliogr.: 5 tit. – РЖ Химия-2008, 08.16-19Р1.113Д

151. Тарасова, Л. В. Желейный мармелад «Мармелор» / Л. В. Тарасова // Пищевая пром-сть (Россия). – 2009. – №. 3. – Р. 52-53. – РЖ Химия-2010, 10.03-19Р1.93

152. Термостабильные мармеладные массы // Хлебопечение России. – 2006. – №. 5. – Р. 18. – РЖ Химия-2007, 07.14-19Р1.116

153. Термостабильные мармеладные массы // Хлебопекарное пр-во. – 2007. – №. 5. – Р. 42. – РЖ Химия-2008, 08.18-19Р1.134

154. Троицкий, Б. Н. Опыт производства мармелада в условиях хлебопекарных предприятий / Б. Н. Троицкий, А. В. Солодовник, Г. Н. Горячева // Хлебопечение России. – 2004. – №. 2. – Р. 28-29. – РЖ Химия-2004, 04.20-19Р1.114

155. Троицкий, Б. Н. Опыт производства мармелада в условиях хлебопекарных предприятий / Б. Н. Троицкий, А. В. Солодовник, Г. Н. Горячева // Хлебопек. пр-во. – 2005. – №. 1. – Р. 25-26. – РЖ Химия-2005, 05.21-19Р1.140

156. Троицкий, Б. Н. Опыт производства мармелада в условиях хлебопекарных предприятий / Б. Н. Троицкий, А. В. Солодовник, Г. Н. Горячева // Хлебопек. пр-во. – 2008. – №. 1. – Р. 43-44. – РЖ Химия-2009, 09.04-19Р1.115

157. Фощан, А. Л. Научные основы управления процессом студнеобразования при производстве железной продукции / А. Л. Фощан // 3 Междунар. Науч.-техн. конф. «Низкотемпературные и пищевые технологии в XXI веке», Санкт-Петербург, 13-15 нояб., 2007: материалы конф. – СПб.: СпбГУ НиПТ, 2007. – Р. 318-327. – Bibliogr.: 6 tit. – РЖ Химия-2008, 08.24-19Р1.149

158. Чепурной, И. П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: учебник / И. П. Чепурной. – 2-е изд. – М.: Изд.-торговая корпорация «Дашков и К°», 2005. – 416 р. – Bibliogr.: р. 409. – ISBN 5-94798-617-5

159. Шеховцова, Т. Г. Разработка технологии жележного мармелада с заданными потребительскими свойствами / Т. Г. Шеховцова, Ю. И. Сидоренко, Н. Н. Шебершнева // Хранение и перераб. сельхозсырья. – 2008. – №. 8. – Р. 65-67. – РЖ Химия-2009, 09.01-19Р1.132

### **Brevete de inventie**

160. Cerere 2769178 Franța, CIB A 23 L 1/064. Confiture de bananes au citron confit (Банановый конфитюр с засахаренным лимоном) / Bernaert Olivier Francis Joel. – Nr. 9712735; Decl. 07.10.1997; Publ. 09.04.1999. – РЖ Химия-2000, 00.18-19Р1.139П

161. Cerere 2770972 Franța, CIB A 23 L 1/064, A 23 L1/221. Nouveau produit alimentaire cuit du type confit, confiture ou puree (Новый термообработанный пищевой продукт типа консервированного сахаром продукта, конфитюра или пюре) / J. Albucher; Sarl Groliere et Fils. – Nr. 9714607; Decl. 19.11.1997; Publ. 21.05.1999. – РЖ Химия-2000, 00.18-19Р1.142П

162. Cerere 2795291 Franța, CIB A 23 L 1/09. Sucre gelifiant pour la preparation de cofitures (Сахарный желеобразователь для изготовления конфитюра) / J. Quellier, H. Vanneste; Eridania Beghin say SA. – Nr. 9907995; Decl. 23.06.1999; Publ. 29.12.2000. – РЖ Химия-2001, 01.21-19Р1.81П

163. Cerere 2796248 Franța, CIB A 23 G 3/00, A 23 L 1/0532. Article de confiserie gelifie, non aere, a base de carragenane (Желированное неаэрированное кондитерское изделие на основе каррагенана) / Thierry Salvayre, Eric Aubree, Francois Jean, Marc Desprairies; SKW Biosystems SA. – Nr. 9909022; Decl. 12.07.1999; Publ. 19.01.2001. – РЖ Химия-2001, 01.21-19P1.80П

164. Cerere 2845868 Franța, CIB A 23 L 1/307. Confiture hypoglucidique (Конфитюр с пониженным содержанием глюкоидов) / Sellin Sylviane. – Nr. 0212960; Decl. 18.10.2002; Publ. 23.04.2004. – РЖ Химия-2004, 04.23-19P1.155П

165. Cerere 10348723 Germania, CIB A 23 L 1/236. Süßstoffkombination zur Süßung von Obstkonserven (Комбинация заменителей сахара для подслащивания фруктовых консервов) / K. Zälzer; Nutrinova Nutrition Specialties and Food Ingredients GmbH. - Nr. 10348723.9; Decl. 16.10.2003; Publ. 12.05.2005. – РЖ Химия-2007, 07.16-19P1.150П

166. Cerere 102005006929 Germania, CIB A 23 L 1/05. Gelierhilfen Form von Portionierkörpern (Желирующее вещество в форме порции [для конфитюра, мармелада]) / K.-P. Bergerhoff. – Nr. 102005006929.0; Decl. 16.02.2005; Publ. 24.08.2006. – РЖ Химия-2007, 07.23-19P1.134П

167. Cerere 102006026530 Germania, CIB A 23 L 1/06, A 23 L1/305. Marmeladen, Gelees und Brotaufstriche mit Aminosäurencompound und/oder anderen Molke derivaten und/oder Molke (Мармелад, желе и бутербродная масса с составом аминокислот и/или другими производными молочной сыворотки и/или молочной сывороткой) / Ellen Jung, Willi Jung; Biogon GmbH. – Nr. 102006026530.0; Decl. 06.06.2006; Publ. 13.12.2007. – РЖ Химия-2010, 10.04-19P1.129П

168. Cerere 2329571 Marea Britanie, CIB A 23 G 3/00. Method of stoving confectionary (Способ сушки кондитерских изделий, в частности, жележных конфет) / Albert Zumbe, Kariminia Faribourz, Willem Brouwer; Cadbury Schweppes plc. – Nr. 9720431.7; Decl. 26.09.1997; Publ. 31.03.1999. – РЖ Химия-2000, 00.09-19P1.155П

169. Cerere 2381517 Marea Britanie, CIB B 65Д 85/72, A 23 L 1/06. Ediblee jelly product and its manufacture (Пищевой желированный продукт с кусочками плодов и способ его получения) / William Cusley, David Long; Patisserie One Ltd. – Nr. 0126287.2; Decl. 01.11.2001; Publ. 07.05.2003. – РЖ Химия-2004, 04.04-19P1.29П

170. Cerere 2428365 Marea Britanie, CIB A 23 L 1/05. Fruit snack made from a gelled natural fruit pulp and a method of its manufacture (Закусочный продукт из желированной натуральной плодовой пульпы и способ его изготовления) / Jacops Luc L.I., Lemmens-Sminc Natasja V. H., etc. ; Mars Inc., – Nr. 0517354.7; Decl. 24.08.2005; Publ. 31.01.2007, Prior. 22.07.2005, № 0515173 (Marea Britanie). – РЖ Химия-2008, 08.12-19P1.165П

171. Brevet 114 (13) Y MD, CIB A 23 L 1/06. Gem cu conținut redus de zahăr / L. Pașacova, L. Demcenco, S. Popel; Inst. Șt.-Practic de Horticultură și Tehn. Alimentare, MD. – Nr. S 2009 0176; Decl. 13.04.2009; Publ. 31.12.2009, BOPI nr. 12.

172. Brevet 1548 MD, CIB A 23 L 1/06. Procedeu de obținere a confiturului din fructe și pomușoare / P. Tatarov. – Nr. 99-0279; Decl. 10.12.1999; Publ. 31.10.2000, BOPI nr. 10.

173. Brevet 1607 MD, CIB A 23 L 1/06, 1/056. Produs sub formă de gem și procedeu de obținere a lui / N. Crasnova, L. Pașacova, V. Babinciuc; Inst. de Cercetări Șt. și Proiectări Tehn. în Industr. Alimentară, MD. – Nr. 97-0231; Decl. 27.02.2001; Publ. 27.02.2001, BOPI nr. 2. Publ. 31.10.2000, BOPI nr. 10

174. Brevet 2658 MD, CIB A 23 L 1/00, 1/06. Procedee de fabricare a dulceții de mere / A. Lupașco, V. Tarlev, G. Dicusar, S. Creangă. – Nr. a 2004 0146; Decl. 09.06.2004; Publ. 31.01.2005, BOPI nr. 1.

175. Brevet 3243 MD, CIB A 23 L 1/064. Gem cu valoare calorică redusă / L. Pașacova, L. Demcenco, S. Popel; Inst. de Cercetări Șt. și Proiectări Tehn. în Industr. Alimentară a Rep. Moldova. – Nr. a 2005 0380; Decl. 16.12.2007; Publ. 28.02.2007, BOPI nr. 2.

176. Brevet 3497 MD, CIB A 23 L 1/06. Procedeu de obținere a gemului și confiturei cu un conținut redus de zaharoză / E. Sandulachi, D. Paladi, D. Florea,...; U.T.M. - Nr. a 2007 0197; Decl. 11.07.2007; Publ. 29.02.2008, BOPI nr. 2.

177. Cerere 1325952 OEB, CIB C 12 G 1/02, C 12 J 1/02. Food products based on fruits and process for their production (Пищевые продукты на плодовой основе [варенье и джемы] и способ их производства) / Wilma Massucco, Ivan Marchetti; Monari Fedezoni S.P.A. – Nr. 01830836.1; Decl. 31.12.2001; Publ. 09.07.2003. – РЖ Химия-2004, 04.04-19P1.32П

178. Cerere 1576890 OEB, CIB A 23 L 1/22. Food containing sweetener mixture (Пищевой продукт, содержащий смесь подслащающих веществ [в т. ч. джем]) / Ueno Sei-yaku K. K., Oyo Kenkyusho, Ueno Ryuzo, Honda Junya, ... Nr. 03777178.9; Decl. 02.12.2003; Publ. 21.09.2005; Prior. 18.12.2002, Nr. 2002 2366594 (Japania). – РЖ Химия-2007, 07.08-19P1.28П

179. Brevet 122574 B 1 România, CIB A 23 L 1/06. Procedeu de obținere a jeleurilor cu cățina / E. Racolța, M. Hondrea. – Nr. a 2006 00334; Decl. 22.05.2006; Publ. 30.09.2009, BOPI (România), nr. 9.

180. Cerere 96121647/13 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Повидло / Л. П. Соловьева, О. Г. Чижикова; Дальневост. гос. акад. экон. и управления. – Nr. 96121647/13; Decl. 29.10.1996; Publ. 10.05.1999. – РЖ Химия-2000, 00.06-19P1.130П

181. Cerere 97102805/13 Rusia, CIB A 23 B 7/08. Повидло / Л. П. Соловьева, О. Г. Чижикова, В. И. Базилевич; Дальневост. гос. акад. экон. и управления. –



Nr. 97102805/13; Decl. 14.02.1997; Publ. 27.06.1999. – РЖ Химия-2000, 00.07-19P1.108П

182. Brevet 2136164 Rusia, CIB A 23 B 7/08. Повидло / Л. П. Соловьева, О. Г. Чижикова; Дальневост. гос. акад. экон. и управления. – Nr. 96121647/13; Decl. 29.10.1996; Publ. 10.09.1999. – РЖ Химия-2000, 00.04-19P1.123П

183. Brevet 2136174 Rusia, CIB A 23 L 1/00. Способ варки варенья / О. И. Квасенков, В. А. Ломачинский, Э. С. Гореньков; ВНИИ консерв. и овощесуш. пром-сти. – Nr. 98100547/13; Decl. 06.01.1998; Publ. 10.09.1999. – РЖ Химия-2000, 00.01-19P1.127П

184. Brevet 2141216 Rusia, CIB A 23 G 3/00. Смесь для приготовления жележных конфет / И. Я. Каленник, А. И. Казушник, М. Г. Хажиева, И. А. Колупаева; ЗАО «Конди». – Nr. 97110881/13; Decl. 26.06.1997; Publ. 20.11.1999. – РЖ Химия-2000, 00.07-19P1.96П

185. Brevet 2141232 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Диабетический овощеяблочный мармелад / Т. Н. Иванова, Е. Д. Полякова; Орлов. гос. техн. ун-т. – Nr. 98101188/13; Decl. 26.01.1998; Publ. 20.11.1999. – РЖ Химия-2000, 00.07-19P1.98П

186. Brevet 2144295 Rusia, CIB A 23 L 1/212. Способ производства мармелада / И. А. Кондакова, Н. И. Смирнова, Н. В. Актоненко, ...; Моск. кондитер. ф-ка «Красный Октябрь». – Nr. 99104183/13; Decl. 11.03.1999; Publ. 20.01.2000. – РЖ Химия-2000, 00.11-19P1.102 П

187. Brevet 2151734 Rusia, CIB A 23 G 3/00. Способ производства жележных корпусов для сахаристых кондитерских изделий / Г. Н. Болдина, И. А. Кондакова, Н. И. Смирнова, Г. И. Иванникова; ОАО Моск. кондитер. ф-ка «Красный Октябрь». – Nr. 99106954/13; Decl. 14.04.1999; Publ. 10.02.2000. – РЖ Химия-2000, 00.11-19P1.103 П

188. Brevet 2158094 Rusia, CIB A 23 G 3/00. Способ производства жележных конфет / И. А. Кондакова, Н. И. Смирнова, О. Ю. Горюнова, ...; ОАО Моск. кондитер. ф-ка «Красный Октябрь». – Nr. 99126797/13; Decl. 27.12.1999; Publ. 27.10.2000. – РЖ Химия-2001, 01.01-19P1.80 П

189. Brevet 2160996 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ производства пищевого кондитерского продукта из овощей / А. Т. Мамаджанов, Х. Т. Саломов. – Nr. 20001114155/13; Decl. 06.06.2000; Publ. 27.12.2000. – РЖ Химия-2001, 01.06-19P1.154П

190. Brevet 2171041 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ получения конфитюра / Т. Н. Иванова, Ю. А. Седов, В. С. Житникова; Орлов. гос. техн. ун-т. – Nr. 9911708/13; Decl. 04.08.1999; Publ. 27.07.2001. – [www.fips.ru](http://www.fips.ru)

191. Brevet 2171588 Rusia, CIB A 23 L 1/052. Желирующий агент / А. В. Немцев, В. А. Немцев. – Nr. 99107550/13; Decl. 20.04.1999; Publ. 10.08.2001. – РЖ Химия-2002, 02.03-19P1.95П

192. Brevet 2199234 Rusia, CIB A 23 L 1/0524. Способ производства углеводсодержащего желирующего концентрата для кондитерских изделий / О. И. Квасенков; Кубан. гос. технол. ун-т. – Nr. 2001129080/13; Decl. 29.10.2001; Publ. 27.02.2003. – РЖ Химия-2003, 03.18-19P1.112П

193. Brevet 2199235 Rusia, CIB A 23 L 1/0524. Способ производства углеводсодержащего желирующего концентрата для кондитерских изделий / О. И. Квасенков; Кубан. гос. технол. ун-т. – Nr. 2001129081/13; Decl. 29.10.2001; Publ. 27.02.2003. – РЖ Химия-2003, 03.18-19P1.113П

194. Brevet 2200425 Rusia, CIB A 23 L 1/0524. Способ производства углеводсодержащего желирующего концентрата для кондитерских изделий / О. И. Квасенков; Кубан. гос. технол. ун-т. – Nr. 2001129078/13; Decl. 29.10.2001; Publ. 20.03.2003. – РЖ Химия-2003, 03.15-19P1.74П

195. Brevet 2202232 Rusia, CIB A 23 L 1/212. Способ переработки плодов и овощей: [желеобразные продукты] / О. И. Квасенков, Е. А. Юшина; Кубан. гос. аграр. ун-т. – Nr. 2001128293/13; Decl. 22.10.2001; Publ. 20.04.2003. – РЖ Химия-2004, 04.04-19P1.127П

196. Brevet 2216202 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ получения джема / В. Г. Макаренко, М. Г. Макаренко, С. П. Кильдяшев, ...; ЗАО «Холдинг. катализатор. компания». - Nr. 2001121114/13; Decl. 26.07.2001; Publ. 20.11.2003. – РЖ Химия-2004, 04.05-19P1.125П

197. Brevet 2221440 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ производства желеиногo мармелада / О. И. Квасенков, И. С. Живагина, Л. В. Донченко, ...; Кубан. гос. аграр. ун-т. – Nr. 2002121725/13; Decl. 13.08.2002; Publ. 20.01.2004. – РЖ Химия-2005, 05.08-19P1.129П. – Notă: brevetele Universității Agrare de Stat din Kuban cu titlu identic sunt enumerate mai jos în ordine numerică crescătoare: 2210251, 2219788, 2219789, 2220592-2220612, 2221441-2221452, 2222209-2222212, 2222214, 2222218, 2222219, 2222967-2222971, 2222983, 2222985, 2226850-2226854, 2226860-2226864, 2226866-2226868, 2226871-2226879, 2226881-2226885, 2226887, 2226899, 2226901, 2227531-2227533, 2227537-2227541, 2227549, 2227550, 2227553-2227570, 2227573-2227577, 2227585-2227599, 2227611-2227618, 2227623-2227625, 2227627-2227637, 2227643, 2227644, 2227649-2227653, 2227655, 2227656, 2227659, 2228005, 2228073, 2228078, 2228646, 2228659, 2228660, 2229245, 2229246, 2229249, 2238004, 2238661, 2243680, 2244442, 2246851, 2247506, 2254027, 2257808, 2257813, 2257816, 2258421, 2258422, 2259071, 2259072, 2259081, 2259097, 2259105, 2259110, 2259134, 2259136, 2259137, 2259784, 2260305, 2260306, 2260333, 2260334, 2260991, 2261624, 2262244-2262247, 2271676, 2272421,

2272422, 2273150, 2273249, 2273350, 2274005, 2274107, 2274108, 2274243, 2276500, 2276545, 2276868, 2276940, 3336874, 3336880.

198. Brevet 2228107 Rusia, СІВ А 23 L 1/06. Способ производства повидла из сахарной свеклы / Г. О. Магомедов, А. И. Бывальцев, А. Л. Семенов; Воронеж. гос. технол. акад. – Nr. 2003102471/13; Decl. 29.01.2003; Publ. 10.05.2004. – РЖ Химия-2005, 05.09-19Р1.159П

199. Brevet 2236150 Rusia, СІВ А 23 L 1/06. Способ изготовления повидла плодово-ягодного / Р. Ф. Фазылов. – Nr. 2001123152/13; Decl. 20.08.2001; Publ. 20.09.2004. – РЖ Химия-2005, 05.17-19Р1.153П

200. Brevet 2245632 Rusia, СІВ А 23 L 1/06; А 23 L 1/054. Способ производства желе из цитрусовых плодов / О. И. Квасенков, Е. А. Юшина; Краснодар. НИИ хран. и перераб. с.х. прод. – Nr. 2003102694/13; Decl. 31.01.2003; Publ. 10.02.2005. www.fips.ru

201. Brevet 2245633 Rusia, СІВ А 23 L 1/06; А 23 L 1/054. Способ производства желе из цитрусовых плодов / О. И. Квасенков, И. И. Квасенков; Краснодар. НИИ хран. и перераб. с.х. прод. – Nr. 2003102695/13; Decl. 31.01.2003; Publ. 10.02.2005. www.fips.ru

202. Brevet 2246855 Rusia, СІВ А 23 L 1/06. Способ производства желе из плодов или ягод свежих / О. И. Квасенков, Р. И. Шаззо; Краснодар. НИИ хран. и перераб. с.х. прод. – Nr. 2003101884/13; Decl. 24.01.2003; Publ. 27.02.2005. www.fips.ru

203. Brevet 2247508 Rusia, СІВ А 23 L 1/06. Способ производства желе из цитрусовых плодов / О. И. Квасенков; ВНИИ консервной и овощесушильной пром-сти. – Nr. 2003103690/13; Decl. 07.02.2003; Publ. 10.03.2005. www.fips.ru

204. Brevet 2251318 Rusia, СІВ А 23 L 1/06. Способ производства желе из цитрусовых плодов / Р. И. Шаззо, О. И. Квасенков; Краснодар. НИИ хран. и перераб. с.х. прод. – Nr. 2003101875/13; Decl. 24.01.2003; Publ. 10.05.2005. – РЖ Химия-2007, 07.04-19Р1.129П

205. Brevet 2251320 Rusia, СІВ А 23 L 1/06. Способ производства желе из плодов или ягод свежих / О. И. Квасенков, И. И. Квасенков; Краснодар. НИИ хран. и перераб. с.х. прод. – Nr. 2003102667/13; Decl. 31.01.2003; Publ. 10.05.2005. – РЖ Химия-2006, 06.09-19Р1.181П

206. Brevet 2251911 Rusia, СІВ А 23 L 1/06. Способ производства желе из плодов или ягод свежих / О. И. Квасенков, В. Ф. Добровольский; НИИ пицеконцентрат пром-сти и спец. пищ. технол. – Nr. 2003103381/13; Decl. 05.02.2003; Publ. 20.05.2005. – РЖ Химия-2006, 06.24-19Р1.154П

207. Brevet 2252626 Rusia, СІВ А 23 L 1/06; С 12 Р 1/02. Способ производства желе из цитрусовых плодов / О. И. Квасенков; ВНИИ консервной и овощесушильной пром-сти. – Nr. 2003103688/13; Decl. 07.02.2003; Publ. 27.05.2005. www.fips.ru

208. Brevet 2252627 Rusia, CIB A 23 L 1/06; A 23 L 1/05; C 12 P 1/02. Способ производства желе из цитрусовых плодов / О. И. Квасенков; ВНИИ консервной и овощесушильной пром-сти. – Nr. 2003103689/13; Decl. 07.02.2003; Publ. 27.05.2005. [www.fips.ru](http://www.fips.ru)
209. Brevet 2253300 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ производства желе из плодов или ягод свежих / О. И. Квасенков, Е. А. Юшина; Краснодар. НИИ хран. и перераб. с.х. прод. – Nr. 2003102689/13; Decl. 31.01.2003; Publ. 10.06.2005. [www.fips.ru](http://www.fips.ru)
210. Brevet 2253301 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ производства желе из плодов или ягод свежих / Ф. Р. Шаззо, О. И. Квасенков; Краснодар. НИИ хран. и перераб. с.х. прод. – Nr. 2003102690/13; Decl. 31.01.2003; Publ. 10.06.2005. [www.fips.ru](http://www.fips.ru)
211. Brevet 2253302 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ производства желе из плодов или ягод свежих / В. Ф. Добровольский, О. И. Квасенков; НИИ пищекоцентрализованной пром-сти и спец. пищевой техн. – Nr. 2003310376/13; Decl. 05.02.2003; Publ. 10.06.2006. [www.fips.ru](http://www.fips.ru)
212. Brevet 2262864 Rusia, CIB A 23 L 1/00. Способ переработки ягод облепихи / А. Н. Семин, Н. С. Евтушенко, М. Ю. Карпунин, ...; Урал. гос. с.-х. акад. – Nr. 2003114278/13; Decl. 14.05.2003; Publ. 27.10.2005. – РЖ Химия-2006, 06.06-19P1.149П
213. Brevet 2269905 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Повидло кондитерское / Т. Г. Причко, И. А. Мачнева; Сев.-Кавказ. зонал. НИИ садовод. и виноград. – Nr. 2004121352/13; Decl. 12.07.2004; Publ. 20.02.2006. – РЖ Химия-2006, 06.23-19P1.123П
214. Brevet 2271125 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Мармелад для профилактического питания / Т. Г. Причко, Л. Д. Чалая, И. А. Мачнева; Сев.-Кавказ. зонал. НИИ садовод. и виноград. – Nr. 2004121299/13; Decl. 12.07.2004; Publ. 10.03.2006. – РЖ Химия-2006, 06.14-19P1.127П
215. Brevet 2271126 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ производства диетического повидла / Т. Г. Причко, Л. Д. Чалая, Л. Я. Айба, Н. П. Козьменко. – Nr. 2004121353/13; Decl. 12.07.2004; Publ. 10.03.2006. – РЖ Химия-2006, 06.23-19P1.125П
216. Brevet 2277349 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ получения облепихового желе / Г. Ц. Цыбикова, И. К. Цыдыпова; Вост.-Сиб. гос. техн. ун-т. – Nr. 2004128111/13; Decl. 21.09.2004; Publ. 10.06.2006. – РЖ Химия-2006, 06.23-19P1.124П
217. Brevet 2280373 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Желейная кондитерская масса / В. В. Румянцева, С. Я. Корячкина; Орлов. ГТУ. – Nr. 2005106628/13; Decl. 09.03.2005; Publ. 27.07.2006. – РЖ Химия-2007, 07.02-19P1.150П

218. Brevet 2315486 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Желе ягодное / Е. Н. Артемова, Н. В. Месищева; Орлов. ГТУ. – Nr. 2006115434/13; Decl. 04.05.2006; Publ. 27.01.2008. – РЖ Химия-2008, 08.08-19P1.172П

219. Brevet 2322085 Rusia, CIB A 23 L 1/0534. Применение карбоксиметил-целлюлозы (КМЦ) в продуктах на фруктовой основе / К. Х. Й. Теевен (NL), Б. Я. Дейк (NL); АКЦО Нобель Н. В. (NL). – Nr. 2005120746/13; Decl. 01.12.2003; Publ. 20.04.2008. – Изобретения. Полезные модели. – 2008, Nr. 11 (P.2). – P. 345.

220. Brevet 2363244 Rusia, CIB A 23 L 1/06; A 23 B 7/08. Способ изготовления варенья / Ю. А. Щепочкина. – Nr. 200811802/13; Decl. 27.03.2008; Publ. 10.08.2009. www.fips.ru

221. Brevet 2371027 Rusia, CIB A 23 L 1/06. Способ получения джема «Океанского» из морских водорослей / Ю. И. Чимиров, М. В. Новикова, В. В. Гершунская; ВНИИ рыбного хоз-ва и океанографии. – Nr. 2008119176/13; Decl. 16.05.2008; Publ. 27.10.2009. www.fips.ru

222. Brevet 5932273 SUA, CIB A 23 L 1/0524, A 23 L 1/0562. Gumi candies and a process for making the same (Желейные конфеты и способ их изготовления) / Yasui Hiroyuki; Mondo Beni Co., Ltd., Yasui Confectionery Co. Ltd. – Nr. 08/817994; Decl. 05.09.1996; Publ. 03.08.1999. – РЖ Химия-2001, 01.01-19P1.110П

223. Brevet 6077557 SUA, CIB A 23 L 1/05. Gel products fortified with calcium and method of preparation (Желированные продукты, обогащенные кальцием, и способ их производства) / D. L. Gordon, K. S. Schwenn, A. L. Ryan, R. Soumya; General Mills, Inc. – Nr. 09/197214; Decl. 20.11.1998; Publ. 20.06.2000. – РЖ Химия-2001, 01.15-19P1.83П

224. Brevet 6458405 SUA, CIB A 23 L 1/0532. Gel products with carrageenan (Желированные продукты, содержащие каррагинан) / Roy Soumya, Ann L. Ryan; General Mills, Inc. – Nr. 09/617074; Decl. 17.07.2000; Publ. 01.10.2002. – РЖ Химия-2003, 03.15-19P1.77П

225. Brevet 6951661 SUA, CIB A 23 L 1/05. Gel products fortified with calcium (Желированные продукты, обогащенные кальцием) / Roy Soumya, Ann L. Ryan; General Mills, Inc. – Nr. 10/194571; Decl. 11.07.2002; Publ. 04.10.2005. – РЖ Химия-2006, 06.12-19P1.126П

226. Brevet 47295 Ucraina, CIB A 23 L 1/04. Спосіб отримання желейного пюре з пектиновмісних фруктів и овощей (Способ получения желейного пюре из пектинсодержащих фруктов и овощей) / Н. О. Клименко, О. В. Горюнов, Ю. О. Фонарьов. – Nr. 2001107168; Decl. 22.10.2001; Publ. 17.06.2002. – РЖ Химия-2003, 03.05-19P1.145П

227. Brevet 49537 Ucraina, CIB A 23 L 1/06. Спосіб виробництва мармеладу (Способ производства мармелада) / В. В. Харченко. – Nr. 2001128941; Decl. 24.12.2001; Publ. 16.09.2002. – РЖ Химия-2008, 08.08-19P1.172П

228. Brevet 51925 Ucraina, CIB C 08 B 37/06. Спосіб виробництва желе (Способ производства желе) / А. Т. Безусов, А. К. Дьяконова, І. В. Москалюк, І. Р. Біленька. – Nr. 2001096571; Decl. 25.09.2001; Publ. 16.12.2002. – РЖ Химия-2003, 03.11-19P1.127П

229. Brevet 53572 Ucraina, CIB A 23 L 1/06. Спосіб виробництва варення з яблук (Способ производства варенья из яблок) / А. Т. Безусов, О. Е. Мельнічук, В. М. Сторожук. – Nr. 2002086680; Decl. 13.08.2002; Publ. 15.01.2003. – РЖ Химия-2003, 03.13-19P1.141П

230. Brevet 57634 Ucraina, CIB A 23 L 1/06. Желейна кондитерська маса і спосіб її виготовлення (Желейная кондитерская масса и способ ее изготовления) / І. Т. Аранов, Л. П. Биковченко, Г. С. Завадська. – Nr. 2002064748; Decl. 10.06.2002; Publ. 16.06.2003. – РЖ Химия-2004, 04.03-19P1.108П

### Indice de nume

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| Aboul-Enein Hassan Y. 45                | Brenna, Oreste Vittore 72      |
| Albasini, A. 39                         | Brita, P. 43                   |
| Albucher, J. 161                        | Brouwer, Willem 168            |
| Albul, E. 56                            | Burda, Alexandru 16            |
| Álvarez, E 13                           |                                |
| Amakura Yoshiaki 31                     | Can Nafiz, O. 45               |
| Andrade Paula Branquinho 21, 22, 32, 40 | Cancela, M. A. 13              |
| Aubree, Eric 163                        | Carabulea, Boris 63, 77        |
| Avula Bharathi 15                       | Carabulea, Octavian 77         |
|   | Carle, Reinhold 26, 29, 34, 58 |
| Babinciuc, V. 173                       | Carvalho, A. 22                |
| Badrie, N. 60                           | Castillo, A. 17                |
| Banu, Constantin 18, 71                 | Chibane Hayet 28               |
| Benamara, S. 28                         | Contreras, C. 68               |
| Bergerhoff, K.-P. 166                   | Crasnova, N. 173               |
| Bernaert Olivier Francis Joel 160       | Creangă, S. 174                |
| Bertelli, D. 39                         | Cumpanici, Andrei 77           |
| Besbes Souhail 12                       | Cusley, William 169            |
| Blecker, Christophe 12                  |                                |
| Bologa, Neicu. 16                       | Dairou, V. 20                  |
| Bounane, A. 28                          | Delonga, Karmela 44            |
|   | Demcenco, L. 56, 171, 175      |

Desprairies, Marc 163  
 Dicusar, G. 174  
 Diegues, Ana Cristina Borges 36  
 Dimic, N. P. 78  
 Dirce, Maria Sigulem 36  
 Dragovic-Uzelac, V. 44  
 Drira Lobna 12  
  
 Ergun, B. 45  
  
 Falguera, Victor 24  
 Faribourz, Kariminia 168  
 Ferreira, Isabel 41, 43  
 Ferreira, M. 43  
 Florea, D. 176  
 Francois, Jean 163  
 Fugel, R. 29  
  
 Gajar, A.-M. 60  
 Gallego, A. R. 17  
 Garcia-Martinez, E. 62  
 Garcia-Viguera, C. 19  
 Gervasini, C. 55  
 Goksel, Altiokka 45  
 Goncales Ana Claudia 32  
 Gonzalez, J. A. 17  
 Gordon, D. L. 223  
 Grigelmo-Miguel, N. 30  
  
 Heinio, R.-L. 23  
 Hernandez, T. 55  
 Honda Junya 178  
 Hondrea, M. 179  
 Honkapaa, K. 23  
  
 Ibarz, Albert 24  
 Igual, M. 68  
 Innerhofer, Georg 61  
  
 Jacops, Luc L.I. 170  
 Jamba, Afinoghent 63  
 Jasna, Pospisil 44  
 Jung, Ellen 167  
 Jung, Willi 167  
  
 Khan Ikhla S. A. 15  
 Kim, D. O. 33  
 Kopera, Magdalena 67  
 Kurz, Christina 26, 34, 58  
  
 Leitenberger, Martin 26  
 Lemmens-Sminc, Natasja V. H. 170  
 Lemos, Sahra C. 59  
 Levaj, Branka 44  
 Long, David 169  
 Lowrie, Pauline 64  
 Lozano, M. 55  
 Lupaşco, A. 174  
 Luz, Sanz María 27, 35  
  
 Macari, Artur 57  
 Maceiras, R. 13  
 Maite, Rada-Mendoza 27, 35  
 Mar, Villamiel 35  
 Marchetti, Ivan 177  
 Marchis, Lena 65  
 Martin-Belloso, O. 30  
 Martinez-Monzó, J. 62  
 Martínez-Navarrete, N. 68  
 Martins, R.C. 40  
 Martinsen, Berit K. 14  
 Massucco, Wilma 177  
 Matter, F. 66  
 Mendes, E. 43  
 Mengual, Anabel 24  
 Mercado, J.A. 42, 75  
 Messoudi, Z. 28  
 Mitek Marta 67  
 Morais, Tania Beninga 36  
 Münz, Melanie 58  
  
 Neubauer, P. 80  
 Nieminen, T. 80  
 Nour, Violeta 18, 71  
 Nunes, Cláudia 25  
  
 Olana Agustin 27  
 Olano, Agustín 35  
 Oyo Kenkyusho 178

- Padilla-Zakour, O. I. 33  
 Paladi, Daniela 37, 38, 69, 176  
 Parşacova, L. 56, 171, 173, 175  
 Pemberton, Carol 64  
 Pestana, Nazaré 41  
 Pezza, Helena R. 59  
 Pinto, Glória 25  
 Plessi, M. 39  
 Pompei, Carlo 72  
 Popel, S. 56, 171, 175  
 Pravettoni, Valeroi 72
- Quellier, J. 162  
 Quesada, M.A. 42, 75
- Racolța, E. 179  
 Romero, F. 19  
 Rosenfeld, Hans J. 14  
 Rubțov, Silvia 57  
 Rui, Alves M. 41  
 Ruiz-Diaz, G. 62  
 Ryan, A. L. 223, 224, 225
- Salvayre, Thierry 163  
 Sandulachi, Elisaveta 73, 74, 76, 176  
 Sandulachi, Luiza 77  
 Santini, Alberto O. 59  
 Santos, Conceição 25, 24, 26, 29, 34, 58  
 Schwenn, K. S. 223  
 Scibicz, Iwona 67  
 Seabra, R. M. 21  
 Sellin Sylviane 164  
 Sesmero, R. 42, 75  
 Sieffermann, J.-M. 20  
 Silva, B. 21, 22, 40  
 Silvia Branca Maria 32  
 Sivelä, S. 80  
 Soumya, R. 223, 224, 225  
 Suutarinen, J. 23  
 Schmidt, T. 117
- Tarlev, V. 174  
 Tatarov, Pavel 38, 57, 71, 73, 74, 76, 172
- Tăriță, V. 76  
 Tepic, A. N. 78  
 Tonogai Yasuhide 31  
 Tsuji Sumiko 31  
 Tudorache, Elisabeta 79
- Ueno Ryuzo 178  
 Ueno Seiyaku K. K. 178  
 Umino Yukiko 31  
 Upparapalli Sampath K. 15
- Vanneste, H. 162  
 Villamiel Mar 27  
 Vizireanu, Camelia 18  
 Vujicic, B. L. 78
- Wicklund, Trude 14  
 Wojdyło, Aneta 46
- Yasui Hiroyuki 222
- Zafrilla, P. 19  
 Zälzer, K. 165  
 Zumbe, Albert 168
- Абезин, В. Г. 110  
 Австриевских, А. Н. 102  
 Айба, Л. Я. 215  
 Актоненко, Н. В. 186  
 Аранов, И. Т. 230  
 Артемова, Е. Н. 47, 118, 218  
 Астрединова, В. В. 119  
 Афукова, Н. 92
- Біленька, І. Р. 228  
 Базилевич, В. І. 181  
 Барашкин, Д. А. 81  
 Барашкина, Е. В. 81, 120, 121  
 Безусов, А. Т. 228, 229  
 Биковченко, Л. П. 230  
 Бойцова, Т. М. 122  
 Болдина, Г. Н. 187  
 Бывальцев, А. И. 198  
 Быстрова, А. Н. 126



- Вагабов, М.-З. В. 125  
 Васькина, В. А. 123  
 Влазнева, Л. Н. 140, 141
- Гершунская, В. В. 221  
 Гореньков, Э. С. 183  
 Горковенко, Н. Е. 149  
 Горюнов, О. В. 226  
 Горюнова, О. Ю. 188  
 Горячева, Г. Н. 124, 143, 154  
 Григоренко, Е. И. 122  
 Григорьева, М. Н. 82  
 Григорьева, М. С. 83, 104  
 Григорьева, Р. З. 84
- Дейк, Б. Я. 219  
 Демченко, Л. А. 100, 111  
 Джаруллаев, Д. С. 125  
 Добровольский, В. Ф. 206, 211  
 Донченко, Л. В. 85, 127, 197  
 Драганова, Е. И. 111  
 Дьяконова, А. К. 228
- Евдокимов, И. А. 135  
 Евтушенко, Н. С. 212  
 Еренова, Б. Е. 86
- Живагина, И. С. 127, 197  
 Житникова, В. С. 48, 87, 197
- Завадська, Г. С. 230  
 Загуменная, О. 92  
 Золин, А. Г. 83
- Иванников, Г. И. 187  
 Иванова, Г. В. 128, 129  
 Иванова, Т. Н. 48, 185, 190  
 Иконникова, З. В. 88, 102  
 Инюкина, Т. А. 85
- Кадникова, И. А. 131, 132  
 Казаков, А. Л. 144  
 Казушник, А. И. 184  
 Каленник, И. Я. 184  
 Капустян, А. И. 148
- Карпухин, М. Ю. 212  
 Карчава, М. С. 133  
 Касьянов, Г. И. 90, 120  
 Кацерикова, Н. В. 91  
 Квасенков, И. И. 201, 205  
 Квасенков, О. И. 183, 192, 193, 194,  
 195, 197, 200, 201, 202, 203, 204,  
 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211  
 Квитко, А. Н. 130  
 Киласония, К. Г. 133  
 Кильдяшев, С. П. 196  
 Киптелая, Л. 92  
 Киселева, Т. Ф. 82, 93  
 Клименко, Н. О. 226  
 Климова, Н. В. 48  
 Ковач, Н. М. 146  
 Кожарская, Е. В. 144  
 Козьменко, Н. П. 215  
 Колесниченко, А. И. 100  
 Колмакова, Н. 134  
 Колупаева, И. А. 184  
 Кондакова, И. А. 186, 187, 188  
 Корастилева, Н. Н. 96  
 Корастылева, Н. Н. 116  
 Коростылева, Л. А. 126  
 Корячкина, С. Я. 145, 147, 217  
 Костина, В. В. 135  
 Кочеткова, А. А. 113  
 Красина, И. Б. 52, 130, 136, 138  
 Крутов, А. С. 90  
 Куницына, М. 94, 109  
 Кушнерева, Н. Ф. 126
- Лещенко, О. С. 137  
 Ломачинский, В. А. 183  
 Луговая, Н. П. 103  
 Лычкина, Л. В. 96, 116
- Магомедов, Г. О. 198  
 Макаренко, В. Г. 196  
 Макаренко, М. Г. 196  
 Макаркина, Н. В. 47, 118  
 Макаров, В. Н. 140, 141  
 Макарова, Л. М. 144  
 Малышев, С. Д. 49, 50, 95, 137

- Мамаджанов, А. Т. 189  
 Манжесов, В. И. 106  
 Маркова, И. К. 51  
 Мачнева, И. А. 213, 214  
 Маюрникова, Л. А. 115  
 Мельничук, О. Е. 229  
 Месищева, Н. В. 218  
 Микляева, О. А. 136  
 Миронов, А. М. 140, 141  
 Москалюк, I. В. 228  
 Муллер, И. В. 124
- Немцев, А. В. 191  
 Немцев, В. А. 191  
 Никулина, Е. О. 128, 129  
 Ничепуренко, В. В. 130  
 Новикова, М. В. 221
- Обозная, В. А. 52, 136, 138  
 Орехова, Д. А. 146  
 Осипов, А. 97, 98, 99
- Парфенова, Т. В. 126, 139  
 Паршакова, Л. П. 100, 111  
 Письменный, В. В. 142, 143  
 Плотникова, Т. В. 53  
 Подкорытова, 131, 132  
 Подлесный, А. И. 101  
 Позняковский, В. М. 102, 115  
 Полякова, Е. Д. 185  
 Помозова, В. А. 104  
 Поморцева, Т. И. 105  
 Попель, С. С. 111  
 Попов, И. А. 106  
 Причко, Т. Г. 107, 213, 214, 215  
 Просеков, А. Ю. 84
- Расулов, Э. М. 125  
 Решетник, О. А. 114  
 Родионова, Л. Я. 85  
 Романова, Н. К. 114  
 Росляков, Ю. Ф. 52, 138  
 Румянцева, В. В. 145, 146, 147, 217
- Саввин, П. Н. 148  
 Савина, О. В. 103  
 Салавелис, А. Д. 149  
 Саломов, Х. Т. 189  
 Святославова, И. М. 124, 143  
 Седов, Ю. А. 48, 190  
 Селецкий, С. А. 103  
 Семенов, А. Л. 198  
 Семин, А. Н. 212  
 Сигитова, Е. Н. 119  
 Сидоренко, Ю. И. 159  
 Силагадзе, М. А. 133  
 Силаева, Т. И. 113  
 Смирнова, Н. И. 186, 187, 188  
 Соколова, В. М. 131  
 Соловьева, Л. П. 180, 181, 182  
 Солодовник, А. В. 142, 154  
 Стасилевич, Н. М. 103  
 Степанова, Е. Н. 115  
 Сторожук, В. М. 229
- Табала, Е. Б. 53, 150  
 Талабаева, С. В. 132  
 Тамова, М. Ю. 81, 120  
 Тарасова, Л. В. 151  
 Теевен, К. Х. Й. 219  
 Томадзе, А. В. 112  
 Троицкий, Б. Н. 143, 154  
 Троян, З. А. 96, 116
- Фазылов, Р. Ф. 199  
 Филиппова, Р. Л. 113  
 Фонарьов, Ю. О. 226  
 Фощан, А. Л. 157
- Хажиева, М. Г. 184  
 Харченко, В. В. 227  
 Хаустова, А. А. 130  
 Хрундин, Д. В. 114
- Цапалова, И. Э. 115  
 Цепляев, В. А. 110  
 Цыбикова, Г. Ц. 51, 216  
 Цыдыпова, И. К. 216

Чалая, Л. Д. 214, 215  
Чепурной, И. П. 158  
Черенкова, Т. А. 140, 141  
Черкашин, А. И. 142  
Чижикова, 180, 181, 182  
Чимиров, Ю. И. 221

Шаззо, Р. И. 202, 204  
Шаззо, Ф. Р. 210  
Шамкова, Н. Т. 54  
Шапров, М. Н. 110

Шебершнева, Н. Н. 159  
Шеховцова, Т. Г. 159  
Шилов, А. В. 83  
Шишкина, Л. И. 145, 147

Щепочкина, Ю. А. 220

Юрченко, Н. В. 96, 116  
Юшина, Е. А. 195, 200, 209

Яковенко, Я. С. 144