

«Лекарственные травы. Ферментация растений»

Полную информацию о документах по данной теме содержат
[электронный каталог](#), [базы данных](#) библиотеки

Запросы на получение копий фрагментов документов просим направлять
в [службу электронной доставки](#) документов БелСХБ

(Описания **книжных изданий и статей** размещены в списке в прямой хронологии в
алфавитном порядке авторов и названий)

1965

1. **Заготовка, выращивание и обработка лекарственных растений** : монография / П.Т. Кондратенко, С.Д. Кур, Ф.М. Рожко. - Москва : Медицина, 1965. - 346 с.

1968

2. **Шухардин, В.Н. Лесная аптека. Дикорастущие лекарственные растения** / В.Н. Шухардин. – 3-е изд. – Пермь, 1968. – 130 с.

1972

3. **Лекарственные растения в научной и народной медицине.** – 3-е изд. – Саратов, 1972. – 382 с.
4. **Ковалева, Н. Г. Лечение растениями. Очерки по фитотерапии** / Н.Г. Ковалева. – М., 1972. – 351 с.

1976

5. **Чиков, П. С. Витаминные и лекарственные растения** : монография / П.С. Чиков, Ю.П. Лаптев. – Москва : Колос, 1976. – 367 с.

1979

6. **Целебные кладовые природы** / Л.И. Стекольников, В.И. Мурох. – Минск, 1979. – 271 с.

1989

7. **Растения здоровья** / Г.В. Крылов [и др.]. – Новосибирск, 1989. – 301 с.

1990

8. **Ладынина, Е. А. Фитотерапия** / Е. А. Ладынина, Р. С. Морозова. – Ленинград, 1990. – 303 с.
9. **Фитотерапия и фитодиететика: справочное пособие.** – Кишинев, 1990. – 141 с.
10. **Целевые кладовые природы** / В.И. Мурох, Л.И. Стекольников. – 2-е изд., перераб., доп. – Минск, 1990. – 366 с.

1991

11. **Машанов, В. И. Пряноароматические растения** : монография / В.И. Машанов, А.А. Покровский. – Москва, 1991. – 287 с.

[Содержание](#)

1992

12. **Махлаюк, В. П. Лекарственные растения в народной медицине** / В.П. Махлаюк. – Москва, 1992. – 477 с.

[Содержание](#)

2013

13. **Почему растения лечат** / М. Я. Ловкова [и др.] ; ред. В. Л. Кретович. – 2-е изд. – Москва, 2014. - 254 с.

[Содержание](#)

14. **Ферменты в пищевой промышленности = Enzymes in Food Technology** / ред. : Р. Дж. Уайтхерст, Ван Оорт М. ; пер. С. В. Макаров. – 2-е изд. – Санкт-Петербург, 2013. – 404 с.

[Содержание](#)

2019

15. **Ильина, Т. А. Про травы. Сбор, заготовка и применение** : большая иллюстрированная энциклопедия / Т. А. Ильина. - Москва, 2019. - 367 с.

[Содержание](#)

Статьи

2004

16. **Стабилизация ферментативной активности в технологии хранения пшеничных зародышей / А. А. Шевцов [и др.]** // Прогрессивные методы хранения плодов, овощей и зерна : материалы международной научно-методической конференции (27–28 апреля 2004 г., Мичуринск) / Российская академия сельскохозяйственных наук, Администрация города Мичуринска – Наукограда РФ, Всероссийский научно-исследовательский институт садоводства им. И. В. Мичурина ; ред.: В. А. Гудковский [и др.]. – Воронеж, 2004. – С. 161–170.

[Содержание](#)

2008

17. **Технология ферментационных процессов / Г. Г. Гончаренко [и др.]** // Основы биотехнологии : учебно-методический комплекс для студентов / Г. Г. Гончаренко [и др.] ; Министерство образования Республики Беларусь, Гомельский государственный университет имени Франциска Скорины, Кафедра зоологии и охраны природы. – Гомель, 2008. – С. 36-46.

[Содержание](#)

2014

18. **Влияние спонтанной микрофлоры на процесс ферментации капусты / Л. М. Павловская [и др.]** // Совершенствование технологических процессов переработки плодов и овощей : рекомендации / Л. М. Павловская [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2014. – С. 83–84.

[Содержание](#)

19. **Динамика накопления молочной кислоты в зависимости от сорта капусты при ферментации разными способами посола с добавлением молочнокислых бактерий / Л. М. Павловская [и др.]** // Совершенствование технологических процессов переработки плодов и овощей : рекомендации / Л. М. Павловская [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2014. – С. 70–73.

[Содержание](#)

20. **Динамика накопления молочной кислоты в зависимости от способа посола при ферментации капусты разных сортов / Л. М. Павловская [и др.]** // Совершенствование технологических процессов переработки плодов и овощей: рекомендации / Л. М. Павловская [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2014. – С. 73–77.

[Содержание](#)

21. **Динамика накопления молочной кислоты в зависимости от температуры ферментации капусты разных сортов / Л. М. Павловская [и др.]** // Совершенствование технологических процессов переработки плодов и овощей: рекомендации / Л. М. Павловская [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2014. – С. 77–81.

[Содержание](#)

22. **Ферментативная мацерация плодоовощной продукции // Инновационные технологии переработки плодоовощной продукции = Advances in Fruit Processing Technologies / ред.: С. Родригес, Ф. А. Н. Фернадес ; пер. Ю. Г. Базарнова. – Санкт-Петербург : Профессия, 2014. – С. 255–267.**

[Содержание](#)

23. **Ферментация белокочанной капусты / Л. М. Павловская [и др.]** // Совершенствование технологических процессов переработки плодов и овощей : рекомендации / Л. М. Павловская [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2014. – С. 58–59.

[Содержание](#)

24. **Ферментация капусты с использованием чистых культур молочнокислых бактерий / Л. М. Павловская [и др.]** // Совершенствование технологических процессов переработки плодов и овощей : рекомендации / Л. М. Павловская [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2014. – С. 66–67.

[Содержание](#)

25. **Ферментация моркови и свеклы / Л. М. Павловская [и др.]** // Совершенствование технологических процессов переработки плодов и овощей : рекомендации / Л. М. Павловская [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук

Беларуси по продовольствию. – Минск, 2014. – С. 61.

[Содержание](#)

26. **Ферментация огурцов** / Л. М. Павловская [и др.] // Совершенствование технологических процессов переработки плодов и овощей: рекомендации / Л. М. Павловская [и др.] ; ред. З. В. Ловкис ; Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2014. – С. 59–61.

[Содержание](#)

27. **Шмид, Р. Ферментативное расщепление крахмала в промышленности** / Р. Шмид // Наглядная биотехнология и генетическая инженерия = Taschenatlas der Biotechnologie und Gentechnik / Р. Шмид ; ред.: Т. П. Мосолова, А. А. Синюшина ; пер.: А. А. Виноградова, А. А. Синюшина. – Москва, [2014]. – С. 88–89.

[Содержание](#)

28. **Шмид, Р. Ферментация в пищевой промышленности** / Р. Шмид // Наглядная биотехнология и генетическая инженерия = Taschenatlas der Biotechnologie und Gentechnik / Р. Шмид ; ред.: Т. П. Мосолова, А. А. Синюшина ; пер.: А. А. Виноградова, А. А. Синюшина. – Москва, [2014]. – С. 16–17.

[Содержание](#)

2017

29. **Научно-практические аспекты консервирования овощей и фруктов** / Л. М. Павловская, Н. В. Федорова-Гудзь // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2017. – № 3(37). – С. 14–21.

2019

30. **Оценка микробиологических показателей хлеба на основе продукта ферментированного горохового безглютенового** / Е. В. Нелюбина [и др.]. // Микробные биотехнологии: фундаментальные и прикладные аспекты : материалы международной научной конференции, Минск, 3–6 июня 2019 г. / Национальная академия наук Беларуси, Отделение биологических наук, Институт микробиологии, Белорусское общественное объединение микробиологов. – Минск, 2019. – С. 234–235.

[Содержание](#)

2020

31. **Планирование качества сокодержущих напитков на основе ферментированного зерна с использованием технологии QFD (Quality Function Deployment)** / М. Л. Зенькова // Техника и технология пищевых производств : материалы XIII Международной научно-технической конференции, 23-24 апреля 2020 г., г. Могилев : в 2 т. / Министерство образования Республики Беларусь, Могилевский государственный университет продовольствия ; ред.: А. В. Акулич [и др.]. – Могилев, 2020. – Т. 1. – С. 33–34.

[Содержание](#)

2021

32. **Биотехнология ферментированного овсяного солода** / А. Е. Чусова [и др.] // Наука, питание и здоровье: [материалы III Международного конгресса (Минск, 24-25 июня 2021 г.)]: сборник научных трудов : в 2 ч. / Национальная академия наук Беларуси, Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию. – Минск, 2021. – Ч. 2. – С. 246–250.

[Содержание](#)