

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет харчових технологій  
Науково-технічна бібліотека

Серія «Видатні вчені НУХТ»

**Ісаак Менашевич Ройтер**  
( 100-річчя від дня народження )

Бібліографічний покажчик  
друкованих праць,  
наявних в фонді бібліотеки

## **Пам'яті Ісаака Менашевича Ройтера ( 1909- 1998 р.р.)**

У жовтні 2009 року всі працівники й науковці галузі промислового хлібопечення України та країн СНД відзначають 100-річчя від дня народження доктора технічних наук, професора Ройтера Ісаака Менашевича - видатного спеціаліста в галузі технології хлібопекарського, макаронного та кондитерського виробництва.

Народився Ісаак Менашевич 2 жовтня 1909 року в селі Ярмолинці Хмельницької ( тоді Кам'янець-Подільської) області. У 1935-му в числі перших випускників закінчив Київський технологічний інститут харчової промисловості, нині - Національний університет харчових технологій. Після цього з 1935 по 1941 р.р. працював на посадах інженера науково-дослідного сектора, потім- асистента цього інституту. З 1941 по 1945 р.р. перебував на фронтах Великої Вітчизняної війни на посадах спочатку помічника начальника польового хлібозаводу Окремої Приморської Армії, потім помічника начальника Учбового польового автохлібзаводу Ш Білоруського фронту.

І.М.Ройтер у 1944 році нагороджений медалями «За боевые заслуги», «За оборону Кавказа», в 1945-му - «За победу над Германией» та іншими. З 1946 по 1989 р.р. працював на посадах асистента, доцента й професора кафедри Київського технологічного інституту харчової промисловості.

У 1949 році доцент І.М.Ройтер став одним з перших викладачів (поряд із старшим викладачем І.М.Куликовським і к.т.н. А.А.Міхелевим) створеної кафедри технології хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництва. За активну діяльність у 1950-му був нагороджений Знаком міністра харчової промисловості СРСР «Відмінник соціалістичного змагання».

На початку 60-х років минулого сторіччя І.М.Ройтер започаткував науковий напрям із розробки перспективних технологій хлібобулочних, макаронних і кондитерських виробів. Результатом активних наукових досліджень стала підготовлена докторська дисертація «Дослідження технологічних процесів у хлібопеченні, заснованих на бродінні», яку він успішно захистив у 1963 році. В 1965-му І.М.Ройтер отримав науковий ступінь доктора технічних наук, а в 1966-му – наукове звання професора.

Ісаак Менашевич приділяв багато уваги підвищенню наукової кваліфікації колег. Він був чуйним, ввічливим, порядним науковим керівником. Всі його поважали й отримували задоволення від спілкування з ним. За час роботи на кафедрі І.М.Ройтер підготував 32 кандидатів технічних наук, які працювали не лише в Києві, а й далеко за його межами - у містах Харкові, Донецьку, Алма-Аті, Москві, Ленінграді. Це були і науковці, і викладачі, і працівники харчової промисловості.

Його книги й довідники стали основними для студентів і спеціалістів хлібопекарської, кондитерської та макаронної галузі.

Пішов із життя І.М.Ройтер 25 березня 1998 року.

Світла пам'ять про професора Ісаака Менашевича Ройтера назавжди залишиться в серцях всіх, хто його знав.

## Бібліографія друкованих праць Ісаака Менашевича Ройтера

### Книги

1. **Расчет** подуктов бродильных производств, ликеро-водочных и безалкогольных напитков / И.М. Ройтер, П.М. Мальцев, М.В. Зафирная. – Киев, 1961. - 257 с.
2. **Розрахунок** продуктів бродильних виробництв, лікєро-горілочаних та безалкогольних напоїв / І. М. Ройтер, П.М. Мальцев, М.В. Зафирна. – К. : Вища школа, 1972. - 380 с.
3. **Ройтер И.М.** Краткий справочник технолога хлебопекарного производства / И.М. Ройтер, А.А. Михелев, К.А. Кирова. - Киев: Гостехиздат, 1958. – 504 с.
4. **Ройтер И.М.** Краткий справочник хлебопекарного производства. - Изд. 2-е, испр. и доп. / И.М. Ройтер, А.А. Михелев, К.А. Кирова. - Киев : Гостехиздат, 1959. – 503 с.
5. **Ройтер И.М.** Лабораторный практикум по общей технологии пищевых веществ / Под ред. А.И. Островского. - М. : Пищевая промышленность, 1968. – 192 с.
6. **Ройтер И.М.** Новое в технологии приготовления теста на хлебзаводах / И.М.Ройтер – Киев : Гостехиздат УССР, 1962. – 301 с.
7. **Ройтер И.М.** Новые методы контроля хлебопекарного производства / И.М. Ройтер, А.П. Демчук, В.И.Дробот. – Киев : Техника, 1977. - 192 с.
8. **Ройтер И.М.** Оборудование ликеро-водочного производства : учебник / И.М. Ройтер, А.М. Динабург. - М. : Пищепромиздат, 1959. – 301 с.
9. **Ройтер И.М.** Современная технология приготовления теста на хлебзаводах. - Изд. 2-е, перераб. / И.М. Ройтер. – Киев : Урожай, 1971. – 358 с.
10. **Ройтер И.М.** Современная технология приготовления теста на хлебзаводах / И. М. Ройтер. - Киев : Техника, 1968. – 367 с.
11. **Ройтер И.М.** Справочник по хлебопекарному производству / В 2-х т. : Т.2. Сырье и технология. - Изд. 2-е, перераб. / И.М. Ройтер. - М. : Пищевая промышленность, 1977. – 367 с.
12. **Ройтер И.М.** Справочник по хлебопекарному производству / В 2-х т. : Т.2. Сырье, технология и технологический контроль производства / И.М. Ройтер. - М. : Пищевая промышленность, 1972. - 504 с.
13. **Ройтер И.М.** Сырье хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства : справочник / И.М. Ройтер, А.А. Макаренко. – Киев : Урожай, 1988. – 206 с.
14. **Ройтер И.М.** Сырье хлебопекарного производства : справочное пособие / И.М. Ройтер. - Киев : Техника, 1972. – 192 с.
15. **Ройтер И.М.** Тепловые и продуктивные расчеты брагоперегонных, ректификационных и брагоректификационных аппаратов / И.М. Ройтер. – Киев : КТИПШ, 1940. – 74 с.
16. **Ройтер И.М.** Технология ликеро-водочного производства : учебник / И.М. Ройтер, И.Г. Грицюк. - М. : [Б.и.], 1953. – 306 с.

17. **Ройтер И.М.** Хлебопекарное производство : технологический справочник - Изд. 3-е, перераб. и доп. / И.М. Ройтер. – Киев : Техника, 1963. - 490 с.
18. **Ройтер И.М.** Хлебопекарное производство : технологический справочник – Изд. 4-е, перераб. и доп. / И.М. Ройтер. – Киев : Техника, 1966. - 531 с.
19. **Стабников В.Н.** Этиловый спирт / В.Н. Стабников, И.М. Ройтер, Т.Б. Процюк. - М. : Пищевая промышленность, 1976. - 269 с.

### **Брошури**

20. **Боровикова Л.А.** Летучие вербонильные соединения в полуфабрикатах и хлебе : обзор / Л.А. Боровикова, И.М. Ройтер. - М. : ЦНИИТЭИпищепром, 1972. - 26 с.
21. **Исследование** технологии производства городской булки : информация / И.М. Ройтер, Н.А. Бурковская, З.В. Пермиловская, Т.В. Ивашко. - Москва : ЦНИИТЭИпищепром, 1971. - 29 с.
22. **Ройтер И.М.** Влияние технологических факторов на качество и аромат ржаного хлеба : обзор / И.М. Ройтер. - М. : ЦНИИТЭИпищепром, 1972. - 44 с.
23. **Ройтер И.М.** Использование побочных продуктов переработки молока в хлебопечении / И.М. Ройтер, Р.Ф. Шереметьева. – М.: ЦИНТИпищепром, 1969. – 32 с.
24. **Ройтер И.М.** Исследование технологии переработки молочной сыворотки в хлебопечении : обзор / И.М. Ройтер, В.И. Дробот, Н.А. Чумаченко. – М. : ЦИНТИпищепром, 1970. - 50 с.
25. **Ройтер И.М.** Исследование технологии производства городской булки : информация / И.М. Ройтер, Н.А. Бурковская, З.В.Пермиловская, Т.В. Ивашко. - М. : ЦИНИпищепром, 1971. - 30 с.
26. **Ройтер И.М.** Новое направление в механизации и технологии приготовления теста в хлебопекарном производстве : материалы семинара специалистов хлебопекарной промышленности при Киевском доме научно-технической пропаганды / И.М. Ройтер. - Киев, 1960. - 32 с.
27. **Ройтер И.М.** О рациональном методе эксплуатации дефлегматора системы Савалля / И.М. Ройтер. - Киев : КТИПП, 1946. - 45 с.
28. **Ройтер И.М.** Применение сухой молочной сыворотки в хлебопечении : обзор / И.М. Ройтер, Н.А. Чумаченко, А.П. Демчук. - М. : ЦИНТИпищепром, 1975. - 40 с.
29. **Ройтер И.М.** Прогрессивные способы приготовления теста из пшеничной муки / И.М. Ройтер, А.И. Скорикова. – М. : ЦИНТИпищепром, 1966. - 40 с.
30. **Ройтер И.М.** Производство сахарного печенья на эмульсии, приготовленной в вихревом диспергаторе : обзор / И.М. Ройтер, А.Д. Прокопенко. – М. : ЦИНТИпищепром, 1970. – 36 с.
31. **Скорикова А.И.** Исследование технологии приготовления пшеничного теста в скоростной месильной машине ротационного типа / А.И. Скорикова, И.М. Ройтер. – М. : ЦНИИТЭИпищепром, 1968. - 51 с.

32. **Ускоренные** способы приготовления сдобных изделий : обзор / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко, Н.И. Берзина, Е.В. Лях, И.А. Сысоев.- М. : ЦНИИТЭИпищепром, 1974. - 27 с.

### Статті

33. **Берзина Н.И.** Биохимические изменения белково-протеиназного комплекса в пшеничных опарах и тесте / Н.И. Берзина, А.Я. Коваленко, И.М. Ройтер // Изв. вузов. Пищ. технол. - 1962. - № 2. - С. 49-53.
34. **Боровикова Л.А.** Влияние длительности выпечки на содержание карбонильных соединений в хлебе / Л.А. Боровикова, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 9. - С. 5-7.
35. **Бурковская Н.А.** Определение оптимальной длительности расстойки тестовых заготовок по предельному напряжению сдвига / Н.А. Бурковская, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1975. - № 2. - С. 10-11.
36. **Влияние** бродильной активности прессованных дрожжей на качество хлебобулочных изделий / А.М. Шевченко, Г.А. Волкова, В.Ф. Суходол, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть, 1974. - № 5. - С. 25-28.
37. **Влияние**  $\alpha$ -фруктофуранозидазы на жизнедеятельность дрожжей / А.А. Катаева, А.В. Витавская, Э.К. Аксенова, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 3. - С. 22.
38. **Влияние** добавок тонкодиспергированных отрубей на свойства теста и качество хлеба / И.М. Ройтер, Л.Ю. Тарасенко, А.П. Демчук, Н.А. Чумаченко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1981. - № 6. - С. 22-23.
39. **Влияние** зародышевых хлопьев пшеницы на качество и аромат сахарного печенья / Л.М. Маркианова, А.Н. Дорохович, Т.М. Горняк, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1984. - № 10. - С. 37-39.
40. **Влияние** количества жидкой закваски и продолжительности брожения теста перед разделкой на качество хлеба украинского нового / И.М. Ройтер, Л.М. Маркианова, Н.А. Чумаченко, Т.С. Ерошкова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1969. - № 1. - С. 13-16.
41. **Влияние** консервированной молочной сыворотки на качество теста и готовых изделий / А.В. Леван, В.И. Дробот, Т.Н. Слюсаренко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 1. - С. 10-12.
42. **Влияние** мезофильной пшеничной закваски из *Laktobacterium fermenti* на качество хлеба / А.В. Витавская, О.П. Ельцова, Г.Ф. Севрюкова, М.И. Колотушина, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1975. - № 12. - С. 9-10.
43. **Влияние** молочнокислых бактерий на жизнедеятельность *Bak. Mesentericus* при тестоведении / И.М. Ройтер, А.В. Витавская, Т.С. Курилова, О.П. Ельцова, Р.М. Музапарова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть.- 1974. - № 9. - С. 12-15.
44. **Влияние** окислителей и восстановителей на реологические свойства теста и качество хлеба / Н.А. Чумаченко, Л.М. Маркианова, А.П. Демчук, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1974. - № 5. - С. 17-19.

45. **Влияние** пшеничной мезофильной молочно-кислой закваски на изменение редуцирующих сахаров при тестоведении / О.П. Ельцова, А.В. Витавская, Г.Х. Зайнуллина, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. – 1978. - № 12. - С. 24-25.
46. **Влияние** пшеничных зародышей на качество, аромат и биологическую ценность хлеба украинского нового / Л.Ю. Годунова, Л.М. Маркианова, А.П. Демчук, Н.А. Чумаченко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1984. - № 1. - С. 26-27.
47. **Влияние** способа приготовления теста на скорость черствения хлеба / И.М. Ройтер, Е.В. Лях, А.Я. Коваленко, Н.И. Берзина // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1963. - № 3. - С. 14-16.
48. **Влияние** сухой молочной сыворотки на качество полуфабрикатов и хлеба / Н.А. Чумаченко, А.П. Демчук, И.М. Ройтер, Н.В. Гололобова, Т.М. Катасонова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1973. - № 6. - С. 14-18.
49. **Волкова Г.А.** Изменение дрожжевого молока при хранении / Г.А. Волкова, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1973. - № 11. - С. 13-16.
50. **Гигроскопичность** выпеченного белково-сбивного полуфабриката / А.Н. Дорохович, Ж.В. Пурич, И.Н. Костенюк, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1983. - № 2. - С. 39-41.
51. **Давидан Р.Г.** О пищевой ценности хлеба при сокращении периода брожения теста перед разделкой // Р.Г. Давидан, И.М. Ройтер, // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1968. - № 6. - С. 4-5.
52. **Действие** улучшителей на реологические свойства теста из муки тритикале / А.П. Демчук, Н.А. Чумаченко, Е.А. Василенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1979. - № 7. - С. 15-17.
53. **Дробот В.И.** Механическая обработка теста из смеси ржаной и пшеничной муки / В.И. Дробот, Н.А. Притула, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1976. - № 6. - С. 26-28.
54. **Дробот В.И.** Применение при выпечке хлеба обогащенной молочной сыворотки. / В.И. Дробот, А.Б. Маринченко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1986. - № 3. - С. 25-27.
55. **Зависимость** содержания ароматобразующих веществ от технологической обработки зародышевых хлопьев пшеницы / Л.М. Маркианова, Т.М. Горняк, А.Н. Дорохович, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. – 1984. - № 3. - С. 27-29.
56. **Изменение** окислительно-восстановительного потенциала и кислотности теста после замеса / В.Г. Юрчак, И.М. Ройтер, Н.И. Берзина, Е.В. Лях, Т.М. Зборовец // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1977. - № 2. - С. 19-21.
57. **Исследование** кинетики массопереноса при сушке белковосбивного полуфабриката / Ж.В. Пурич, А.Н. Дорохович, И.Н. Костенюк, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1983. - № 12. - С. 27-30.
58. **Исследование** технологии приготовления теста, содержащего заварку, заквашенную термофильными молочнокислыми бактериями / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко, А.Я. Берзина, Н.И. Гитерман // Изв. вузов. Пищ. технол.- 1961. - № 6. - С. 58-60.

59. **Катаева А.А.** Биологический улучшитель хлеба / А.А. Катаева, А.В. Витавская, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1969. - № 10. - С. 12-14.
60. **Кокарева В.У.** Реологические свойства теста для кексов / В.У. Кокарева, А.Н. Дорохович, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1978. - № 7. - С. 21-23.
61. **Комплексный** показатель качества жидкой опары / Ю.В. Устинов, В.Г. Юрчак, И.М. Ройтер, М.В. Бурик // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1980. - № 6. - С. 27-29.
62. **Маркианова Л.М.** Влияние соотношения ржаной и пшеничной муки на качество хлеба украинского нового / Л.М. Маркианова, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1969. - № 8. - С. 6-8.
63. **Маркианова Л.М.** Улучшение аромата хлеба с помощью осахаренных гидролизатов пшеничного крахмала / Л.М. Маркианова, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1984. - № 4. - С. 27-28.
64. **Новая** технология приготовления каунасского хлеба на жидких заквасках / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко, И.И. Берзина, Ф.Л. Гитерман // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1962. - № 1. - С. 25-28.
65. **Новые** изделия, обогащенные пшеничным зародышем // Л.Ю. Годунова, А.П. Демчук, Н.А. Чумаченко, Л.М. Маркианова, И.М. Ройтер // Пищ. пром-сть. - 1986. - № 3. - С. 34-35.
66. **О краснодарском** и донецком вариантах схемы приготовления пшеничного теста на жидких полуфабрикатах / И.М. Ройтер, Н.И. Берзина, Е.В. Лях, Л.Я. Коваленко, А.П. Демчук // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1968. - № 4. - С. 9-13.
67. **О мальтазной** активности как показателе качества хлебопекарных дрожжей / И.М. Ройтер, Г.А. Волкова, А.М. Шевченко, В.Ф. Суходол // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1974. - № 12. - С. 24-26.
68. **Опыт** создания белковых композиций для повышения биологической ценности хлеба / А.П. Демчук, Н.А. Чумаченко, Л.Ю. Годунова, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1983. - № 3. - С. 30-31.
69. **Повышение** качества пшеничного хлеба путем активации прессованных дрожжей / Е.В. Лях, Н.И. Берзина, А.Я. Коваленко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1970. - № 8. - С. 12-13.
70. **Предотвращение** картофельной болезни хлеба / А.В. Витавская, Л.Г. Нафанаилова, А.Д. Морковченко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1972. - № 11. - С. 9-10.
71. **Приготовление** сдобных изделий ускоренным безопасным способом / Е.В. Лях, Н.И. Берзина, А.Я. Коваленко, А.Я. Сысоев, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1976. - № 5. - С. 28-29.
72. **Притула В.И.** Влияние фосфатидных концентратов и амилоризина П10х на сохранение свежести пряников / В.И. Притула, А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1982. - № 6. - С. 31-32.

73. **Притула В.И.** Влияние фосфатидных концентратов на качество заварных пряников / В.И. Притула, А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1979. - № 10.- С. 20-21.
74. **Притула В.И.** Комплексный показатель качества пряников / В.И. Притула, А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1982. - № 9. - С. 21-22.
75. **Притула В.И.** Приготовление эмульсий для пряников / В.И. Притула, А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. – 1978. - № 12. - С. 28-30.
76. **Прокопенко А.Д.** Влияние амилопризина П10х на качество заварных пряников / А.Д. Прокопенко, В.И. Притула, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1983. - № 8. - С. 28-30.
77. **Прокопенко А.Д.** Влияние некоторых факторов на реологические свойства эмульсий для сахарного печенья / А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1968. - № 9. - С. 14-16.
78. **Прокопенко А.Д.** Качество запеченного печенья на эмульсии из вихревого диспергатора / А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1975. - № 5. - С. 12-13.
79. **Прокопенко А.Д.** Приготовление эмульсий для затяжных сортов печенья в вихревом диспергаторе / А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1974. - № 2. - С. 11-13.
80. **Прокопенко А.Д.** Применение ферментативных гидрализатов муки в производстве пряников / А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1985. - № 9. - С. 38-39.
81. **Прокопенко А.Д.** Структурно-механические свойства эмульсий для затяжного печенья / А.Д. Прокопенко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1977. - № 5. - С. 27-29.
82. **Пурич Ж.В.** Повышение пенообразующей способности яичного белка / Ж.В. Пурич, А.Н. Дорохович, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1981. - № 12. - С. 27-28.
83. **Ройтер И.М.** Влияние влажности опар на качество хлеба, содержащего сахар / И.М. Ройтер, А.И. Каретникова, А.И. Скорикова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1970. - № 5. - С. 9-12.
84. **Ройтер И.М.** Влияние технологических факторов на оптимальный расход энергии при замесе теста // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1980. – № 2. - С. 24-25.
85. **Ройтер И.М.** Влияние условий замеса теста на качество хлеба украинского нового / И.М. Ройтер, Л.М. Маркианова // Хлебопек. и кондитер. про-сть. - 1969. - № 6. - С. 12-15.
86. **Ройтер И.М.** Выработка сдобных булочных изделий на эмульсии с биопрепаратом / И.М. Ройтер, Э.К. Аксенова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 6. - С. 7-10.
87. **Ройтер И.М.** Зависимость аромата хлеба от способа приготовления теста / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. – 1963. - № 6. -С. 1-3.



88. **Ройтер И.М.** Изменение удельного объема теста на разных стадиях технологического процесса / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1959. - № 3. - С. 10-13.
89. **Ройтер И.М.** Использование ферментированной эмульсии для приготовления теста / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко, Л.С. Малкова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 2007. - № 3. - С. 17-19.
90. **Ройтер И.М.** Исследование и совершенствование технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть.- 1981. - № 3. - С. 26-28.
91. **Ройтер И.М.** К вопросу о качестве хлеба / И.М. Ройтер, Л.И. Скорикова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть.- 1967. - № 4. - С. 9-13.
92. **Ройтер И.М.** К вопросу о механическом разрыхлении теста / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. – 1957. - № 9. - С. 5-9.
93. **Ройтер И.М.** Качество хлеба и перспективы новой технологии / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1969. - № 6. - С. 4-6.
94. **Ройтер И.М.** Мальтозная и зимазная активность жидких дрожжей / И.М. Ройтер, В.Н. Высоцкая // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1961. - № 7. - 11-13.
95. **Ройтер И.М.** Непрерывная схема производства ржаного и ржано-пшеничного хлеба на жидких заквасках / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1970. - № 1. - С. 28-30.
96. **Ройтер И.М.** Непрерывно-проточный способ приготовления жидких опар при использовании чанов / И.М. Ройтер, В.Г. Юрчак, В.Ф. Коваленко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1983. - № 7. - С. 25-26.
97. **Ройтер И.М.** Новое в механизации и технологии приготовления теста в хлебопекарном производстве / И.М. Ройтер // Пищ. пром-сть. - 1960. - № 2. - С. 3-10.
98. **Ройтер И.М.** Новый штамм термофильных молочнокислых бактерий / И.М. Ройтер, Р.С. Баширова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1959. - № 9. - С. 16-18.
99. **Ройтер И.М.** Новая технология приготовления украинского хлеба на Киевском хлебзаводе № 2. / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1960. - № 9. - С. 31-33.
100. **Ройтер И.М.** О брошюре П.М. Плотникова «Пути ускорения производства ржаного хлеба» / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1961. - № 11. - С. 41-42.
101. **Ройтер И.М.** О применении поваренной соли при приготовлении жидких дрожжей / И.М. Ройтер, Н.И. Берзина, Р.С. Баширова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1957. - № 12. - С. 11-14.
102. **Ройтер И.М.** О применении ржаной обдирной муки для приготовления жидких дрожжей / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко, Н.И. Берзина // Пищ. пром-сть. – 1962. - № 7. - С. 12-14.
103. **Ройтер И.М.** Об организации непрерывно-поточного способа приготовления жидких полуфабрикатов / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко, Р.С. Баширова // Хлебопек- и кондитер. пром-сть. - 1962. - № 7. - С. 5-8.

104. **Ройтер И.М.** Полезная книга / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1970. - № 3. - С. 45.
105. **Ройтер И.М.** Полезная книга / И.М. Ройтер, Т.П. Слюсаренко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1976. - № 2. - С. 45.
106. **Ройтер И.М.** Приготовление пшеничного теста на опарах, содержащих поваренную соль / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко, Н.М. Ренькас // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1960. - № 2. - С. 12-15.
107. **Ройтер И.М.** Результаты продолжительного культивирования жидких дрожжей в присутствии поваренной соли / И.М. Ройтер, Н.И. Берзина, Р.С. Баширова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1959. - № 6. - С. 11-14.
108. **Ройтер И.М.** Рецензия на книгу Л.Я. Ауэрмана «Технология хлебопечения» / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1958. - № 2. - С. 43-44.
109. **Ройтер И.М.** Содержание в хлебе летучих карбонильных соединений при добавлении в опару ферментных препаратов / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1972. - № 1. - С. 14-15.
110. **Ройтер И.М.** Способ ввода электродов для определения ОВ-потенциала / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1985. - № 4. - С. 28-29.
111. **Ройтер И.М.** Сравнение величины потерь сухих веществ муки на брожение при разной технологии приготовления теста / И.М. Ройтер, Н.И. Берзина, Г.П. Тавоненко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1967. - № 6. - С. 10-12.
112. **Ройтер И.М.** Создание высокопроизводительных хлебопекарных печей, совершенствование, технологии // И.М. Ройтер, Н.И. Берзина, М.Н. Сигал // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1976. - № 11. - С. 39-41.
113. **Ройтер И.М.** Сравнительная характеристика способов приготовления пшеничного теста на густых и жидких опарах / И.М. Ройтер, А.Я. Коваленко, Н.И. Берзина // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1960. - № 5. - С. 3-7.
114. **Ройтер И.М.** Технология производства на хлебзаводе будущего / И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1972. - № 9. - С. 4-5.
115. **Ройтер И.М.** Хлебное качество прессованных дрожжей, вырабатываемых спиртовыми заводами / И.М. Ройтер, Р.С. Баширова, Г.А. Анистратенко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1961. - № 10. - С. 4-9.
116. **Скорикова А.И.** Исследование качества хлеба при замесе теста на машине ротационного типа / А.И. Скорикова, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1967. - № 1. - С. 13-16.
117. **Структурно-механические** свойства теста и качество сдобных сухарей / А.С. Вдовиченко, И.А. Сысоев, И.М. Ройтер, О.А. Руденко-Грицюк // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1980. - № 1. - С. 25-26.
118. **Сульфитированное** яблочное пюре - улучшитель качества затяжного печенья / Г.Ф. Севрюгова, А.В. Витавская, Н.И. Тихоненко, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1981. - № 1. - С. 22-23.
119. **Устинов Ю.В.** Определение готовности опары / Ю.В. Устинов, В.Г. Юрчак, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1979. - № 12. - С. 16-18.
120. **Устинов Ю.В.** Шкалы оценки единичных показателей качества теста / Ю.В. Устинов, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1985. - № 5. - С. 32-33.

121. **Чумаченко Н.А.** Улучшение пищевой ценности хлеба при добавлении сухой молочной сыворотки / Н.А. Чумаченко, А.П. Демчук, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1974. - № 3. - С. 13-15.
122. **Энергия** брожения и динамика свободных аминокислот при приготовлении теста с сухой молочной сывороткой / А.П. Демчук, Н.А. Чумаченко, Л.М. Маркианова, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1975. - № 7. - С. 14-15.
123. **Юрчак В.Г.** Действие интенсивности замеса теста на его водопоглотительную способность / В.Г. Юрчак, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1975. - № 10. - С. 14-16.
124. **Юрчак В.Г.** Сорбционные свойства теста при разных способах замеса / В.Г. Юрчак, Н.Н. Костенюк, О.А. Думанская, И.М. Ройтер // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1977. - № 6. - С. 20-22.

### Алфавітно-предметний покажчик

Аксенова Э.К.	37, 86
Анистратенко Г.А.	115
Баширова Р.С.	98, 101, 103, 107, 115
Берзина Н.И.	32, 33, 47 56, 58, 64, 66, 69, 71, 101, 102, 107,115
Боровикова Л.А.	20, 34
Бурик М.В.	61
Бурковская Н.А.	25, 35
Василенко Е.А.	52
Вдовиченко А.С.	117
Витавская А.В.	37, 42 , 43, 45, 59, 70, 118
Волкова Г.А.	36, 49, 67
Высоцкая В.Н.	94
Гитерман Н.И.	58, 64
Годунова Л.Ю.	46, 65
Гололобова Н.В.	48
Горняк Т.М.	39, 55
Грицюк И.Г.	16
Давидан Р.Г.	51
Демчук А.П.	7, 28, 38, 44, 46, 48, 52, 65, 66, 68, 121, 122
Динабург А.М.	8
Дорохович А.Н.	39, 50, 55, 57, 60, 82
Дробот В.И.	7, 24, 41, 53, 54
Думанская О.А.	124
Ельцова О.П.	42, 43, 45
Ерошкова Т.С.	40

Зазирная М.В.	1
Зайнуллина Г.Х.	45
Зборовец Т.М.	56
Ивашко Т.В.	25
Каретникова А.И.	83
Катаева А.А.	37
Катасонова Т.М.	48
Кирова К.А.	1, 4
Коваленко А.Я.	32, 33, 47, 58, 64, 66, 69, 70, 87, 88, 89, 102, 103, 106, 113
Кокарева В.У.	60
Костенюк Н.Н.	50, 57, 124
Курилова Т.С.	43
Леван А.В.	41
Лях Е.В.	32, 47, 56, 66, 69, 70
Макаренкова А.А.	13
Малкова Л.С.	89
Мальцев П.М.	1
Маринченко А.Б.	53
Маркианова Л.М.	39, 40, 44, 46, 55, 62, 63, 85, 122
Михелев А.А.	3, 4
Морковченко А.Д.	70
Музапарова Р.М.	43
Нафаилова Л.Г.	70
Пермиловская З.В.	25
Притула В.И.	72, 73, 74, 75, 76
Прокопенко А.Д.	30, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81
Процюк Т.Б.	19
Пурич Ж.В.	50, 57, 82
Ренькас Н.М.	106
Руденко-Грицюк А.А.	117
Севрюкова Г.Ф.	42, 118
Сигал М.Н.	112
Скорикова А.И.	29, 31, 83, 91, 116
Слюсаренко Т.Н.	41, 105
Стабников В.Н.	19
Суходол В.Ф.	36, 67
Сысоев И.А.	32, 70, 117
Тавоненко Г.П.	111
Тарасенко Л.Ю.	38
Тихоненко Н.И.	118
Устинов Ю.В.	119, 120
Чумаченко Н.А.	24, 28, 38, 40, 44, 46, 48, 52, 65, 68,

Шевченко А.М.	121, 122
Шереметьєва Р.Ф.	36, 67
Юрчак В.Г.	23
	56, 61, 96, 119, 123, 124

Укладачі: Михайловська О.О.  
Рахній С.Д.