

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА БІБЛІОТЕКА

Видатні вчені ОНАХТ

МАРХ
Олександр Тевійович

Біобібліографічний збірник

ОЛДІПІЮС

2020

Марх Олександр Тевійович : до 120-річчя з дня народження : біобібліогр.
М29 зб. / уклад. : Л. П. Єрьоміна; за ред. І. І. Зінченко ; Одес. нац. акад. харчових
технологій, Наук.-техн. б-ка. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. – 88 с. –
(Сер. Видатні вчені ОНАХТ)

ISBN 978-966-289-403-5

Черговий випуск наукового збірника із серії «Видатні вчені ОНАХТ» присвячено Олександру Тевійовичу Марху – доктору технічних наук, професору, завідувачу кафедрами: спеціальних хіміко-технологічних дисциплін Харчового інституту (1930), «Технологія та хіміко-технологічний контроль виробництва» Інституту консервної промисловості (1931–1937) і «Біохімія та мікробіологія» Одеського технологічного інституту консервної промисловості (ОТІКП, з 1950 р. перейменований в Одеський технологічний інститут харчової і холодильної промисловості – ОТІХіП, а потім Одеського технологічного інституту харчової промисловості (ОТІХП) імені М. В. Ломоносова) – видатному біохіміку, одному з найавторитетніших вчених в галузі технічної біохімії і технології консервування.

У збірнику представлені матеріали, які відображають життєвий та творчий шлях видатної і творчо обдарованої людини – А. Т. Марха.



Олександр Тевійович Марх
1900–1988

До 120-річчя з дня народження

*Вся гордість учителя в учнях, в зростанні
посіяних ним зерен.*

Д. Менделєєв

*Наука – це зовсім особлива сфера праці,
яка приваблює до себе непереборною силою ...
вчений закінчує свою дослідницьку діяльність,
майже завжди тільки йдучи з життя.*

Н. І. Вавилов

Передмова

Представляємо новий випуск серії «Видатні вчені ОНАХТ» присвячений Марху Олександру Тевійовичу – доктору технічних наук, професору, який з березня 1930 р. займав посаду керівника кафедри спеціальних хіміко-технологічних дисциплін Харчового, а з 1931 р., – Інституту консервної промисловості (кафедри технології і хіміко-технологічного контролю виробництва, з 1937 по 1985 р. – кафедри «Біохімії і мікробіології» ОТІКП (з 1950 р. – ОТІХіХП, а з 1969 р. – ОТІХП імені М. В. Ломоносова, заступнику директора інституту з наукової та навчальної роботи (1941–1949), провідному вченому в галузі консервування харчових продуктів.

Його творчий шлях почався в Одесі ще в роки навчання. Він працював з такими видатними вченими країни як Є. С. Бурксер та М. В. Розенблат. Ця талановита людина весь свій трудовий шлях присвятила становленню науки на благо потребам народного господарства, вихованню висококваліфікованих спеціалістів. З іменем професора О. Т. Марха пов'язана епоха становлення науки в Одесі, він – засновник наукової школи з вивчення рослинної сировини для переробної промисловості (консервування). Численні учні професора О. Т. Марха працюють в багатьох наукових та навчальних закладах. Багатогранна його і громадська діяльність.

Вивчаючи діяльність професора О. Т. Марха можна простежити становлення вищої та професійної освіти в Україні та Одесі, історію розвитку інститутів, які входять до складу нашої Академії.

Збірник включає біографічний нарис та хронологію основних подій в житті та діяльності О. Т. Марха, де описано творчий шлях та науково-педагогічну і громадську діяльність. Основний розділ збірника відображає наукову спадщину вченого, його наукових робіт з 1924 по 1989 р., авторські свідоцтва, роботи, які вийшли за його редакцією.

Велику увагу приділено дослідницькій роботі аспірантів, які захистили кандидатські і докторські роботи під керівництвом професора О. Т. Марха. В цьому розділі представлені роботи, які знаходяться на збереженні в НТБ ОНАХТ.

В збірнику також представлено літературу про життя та діяльність вченого, спогади його учнів, вірші, які вони присвятили своєму керівникові.

Праці вченого представлені в хронологічному порядку, в межах року – за алфавітом.

Описи робіт дано відповідно діючим державним стандартам. Відомості у квадратних дужках доповнюють назви, які не розкривають змісту публікації.

Праці, які не вдалося переглянути *de visu*, описані в повному обсязі і позначені астериском (*).

Для полегшення пошуку робіт О. Т. Марха збірник містить алфавітний покажчик назв робіт та алфавітний покажчик співавторів. У допоміжних покажчиках наводяться посилання на відповідні номери описів (позицій) у розділах хронологічних покажчиків опублікованих та неопублікованих праць.

При складанні збірника використані матеріали архівів ОНАХТ, ДАОО, фонди НТБ ОНАХТ, НБ ОНУ, ОННБ, особисті матеріали співробітників ОНАХТ, дані з Інтернету.

Звертаємо увагу, на те що в перших наукових публікаціях ініціали професора Марха І. Т., так як при народженні його назвали Ігошия (Іегошуа), та в 1926 р. він змінив своє ім'я на Олександр. Для полегшення в вимовленні, по батькові його називали Федоровичем. Тому в деяких роботах стоять ініціали І. Т. та О. Ф.

Висловлюємо подяку усім, хто приймав участь в пошуку й підборі матеріалів, необхідних для підготовки збірника : Лівенцовій Олені Олегівні, Анешковій Світлані Георгіївні – відділ «Аспірантура і докторантура», Вінніковій Людмилі Григорівні, Лисогор Тамарі Антоновні, Д'яконовій Анджелі Костянтинівні. Особлива подяка рідним професора О. Т. Марха – внучці Еллі Іллівні Альтман (Верхівкер) – кандидату технічних наук, доценту кафедри теплоенергетики та трубопровідного транспорту енергоносіїв Навчально-наукового інституту холоду, кріотехнологій та екоенергетики імені В. С. Мартиновського та її чоловіку Якову Григоровичу Верхівкеру – доктору технічних наук, професору, лауреату Державної премії України, керівнику Науково-дослідної лабораторії «Стерилізація, оцінка якості та безпека консервованих продуктів», Заслуженому діячу науки та техніки України.

Покажчик призначений для наукових співробітників та фахівців в галузі консервування харчових продуктів, студентів та аспірантів, краєзнавців, всім кого цікавить історія становлення консервної промисловості країни та історія нашої Академії.

Біографічний нарис

26 жовтня 1900 р. в Одесі в сім'ї службовця Марха Теве Кельмановича народився первісток, якого назвали Ігошия (Ієгошуа). У 1926 р. ім'я було змінено на Олександр. Середню освіту він отримав в Одеському комерційному училищі доктора прикладної математики Х. І. Гохмана (вул. Грецька, будинок Меля), яке закінчив у 1917 р. Цього ж року вступив на хімічний факультет Київського політехнічного інституту, а у 1919 р. перевівся до Одеського політеху.

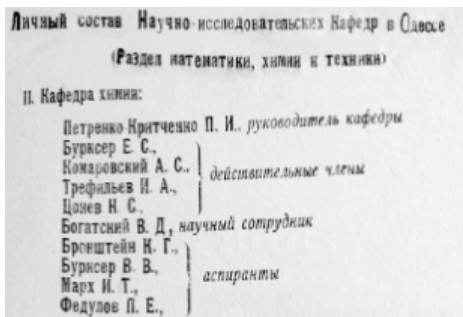
В ті ж роки Олександр почав працювати. Спочатку в 1919–1920 рр. практикантом і лаборантом в техно-харчовій лабораторії Одеської губернської ради народного господарства, потім, у 1923 р. – практикантом й підвальним робітником Укрвинробправління Одеси.

Наука та освіта у період громадянської війни та у післявоєнні роки переживали не найкращі часи. Але, вже з початку 1920 р. Народний комісаріат освіти України розвернув широку діяльність з перебудови середньої та вищої школи щодо покращення якості підготовки спеціалістів. В країні пройшла реорганізація колишніх університетів, відкривались нові інститути. При цьому, центральне місце в системі народної освіти було приділено саме професійній освіті.

Технікуми тих років – це вища школа, яка на відміну від інституту давала вузькопрофільну спеціалізацію. Їх особливість – тісний зв'язок з виробництвом, що забезпечувало студентам якісну практичну підготовку та можливість працевлаштування після закінчення навчання.

У процесі реформи освіти, у лютому 1922 р. в Одесі на базі колишнього Інституту прикладної хімії і радіології було затверджено створення Технікуму загальної і прикладної хімії, як вищого навчального закладу, а хімічний факультет Політехнічного інституту увійшов до складу хімічного відділення Технікуму. Директором Технікуму і завідувачем кафедри неорганічної хімії на протязі кількох років був член-кореспондент АН, професор Є. С. Бурксер. У науково-педагогічний склад увійшло 16 докторів наук.

Відповідно до плану відновлення та розвитку наукової інфраструктури України, 2 грудня 1921 р. вийшла постанова Раднаркому України «Про створення нау-



ково-дослідних кафедр у головних центрах України», яка забезпечувала створення таких кафедр на базі вищих навчальних закладів та підготовку через них наукових працівників. Вказані науково-дослідні кафедри закріплювалися за окремими навчальними закладами України.

Така Науково-дослідна кафедра хімії була організована у 1923 р.

в Одесі при Технікумі загальної і прикладної хімії, куди одразу вступив до аспірантури, ще не закінчивши навчання, Олександр Тевійович. У подальшому Технікум реорганізовано в Хімічний інститут.

У зв'язку з цими реформами О. Т. Марх у 1924 р. закінчив вже Одеський хімічний інститут за спеціальністю «Харчова технологія», отримавши кваліфікацію інженера-хіміка.

Під час навчання Олександр Тевійович серйозно вивчав ази науки, технологічні процеси. У лабораторії бродильної технології (біохімічний) професор М. В. Розенблат з асистентом О. Т. Мархом досліджували роботи з біохімії процесів бродіння та вплив каталітичних елементів на алкогольне бродіння.

З вересня 1924 р. О. Т. Марх став асистентом Одеського хімічного інституту з аналітичної хімії, а потім – з хімії харчових продуктів.

Після закінчення аспірантури він отримав самостійний доцентський курс спочатку з біохімії, а згодом – з контролю виробництва харчових продуктів. З травня 1927 р. по вересень 1930 р. – О. Т. Марх науковий співробітник Науково-дослідної кафедри хімії в Одесі. Роботу припинив лише у зв'язку з ліквідацією кафедри.

Аспірантський стаж Олександра Тевійовича успішно закінчився захистом наукової роботи в травні 1927 р. на тему «Вплив каталітичних елементів на алкогольне шумування» (Опубліковано в Українському хімічному журналі (1930. Т. 5, кн. 3. С. 127–138).

В цей же період (1923 р.) О. Т. Марх створив свою сім'ю, одружившись на Роні Мовшевні (в дівоцтві Глуйберзон), яка закінчила юридичний факультет Одеського Інаргозу й до 1926 р. працювала в Одеській колегії захисників, паралельно навчалась в Одеській консерваторії.* 25 грудня 1926 р. в молодій родині народилася донька – Зоя

Олександрівна Марх.

З березня 1930 р.

Олександр Тевійович

займав посаду професора – керівника кафедри спеціальних хіміко-технологічних дисциплін Харчового, а з 1931 р. – Інституту консервної промисловості (кафедри технології і хіміко-технологічного контролю виробництва).

На початку 1931 р. в Одесі організовано Науково-дослідний інститут консервної промисловості і О. Т. Марху було доручено створити хіміко-технологічний сектор, керівником якого він і залишався до 15 лютого 1935 р.



*В післявоєнні роки працювала заступником директора однієї з музичних шкіл Одеси.

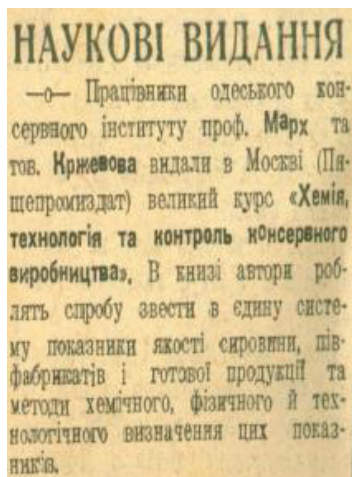


Х триместр Одеського технікуму прикладної хімії. Біохімічний цикл 1928–1929 навчального року.

У першому ряді в центрі зліва направо сидять професори:

Преображенський М. М., Розенблат М. В., Ратман Є. О., Марх О. Т.

В 1935 р. у співавторстві з Р. В. Кржевою вийшов навчальний посібник О. Т. Марха «Химико-технический контроль консервного производства», де Олександр Тевійович виклав свої наукові напрацювання. Це було одне з перших

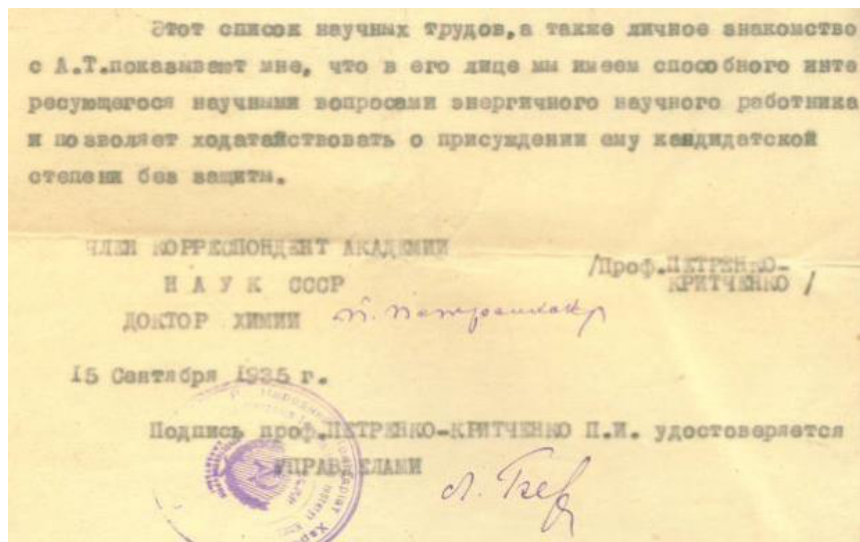


видань із технології консервування, яке мало великий попит у студентів та наукових працівників, і у 1940 р. навчальний посібник було доповнено та перевидано (всього посібник витримав шість видань).

Повертаючись до історії, варто згадати про те, що безпосередньо після Жовтневої революції 1917 р. всі ступені, чини і звання були скасовані. Ступінь кандидата наук – вже в сучасному розумінні – заснована разом з іншими вченими ступенями і званнями постановою Раднаркому від 13 січня 1934 р.

І тут важливо відзначити, у березні 1937 р. високо оцінюючи наукові розробки та дослідження О. Т. Марха, йому без захисту дисертації було присуджено науковий ступінь канди-

дата технічних наук та одночасно затверджено в ученому званні доцента з кафедри хімії харчових продуктів.



Деякий час він працював деканом технологічного факультету й заступником директора Інституту з навчальної та наукової роботи (1938–1941). 17 лютого 1941 р. Олександра Тевійовича затверджено за сумісництвом завідувачем кафедри технології консервного виробництва Одеського технологічного інституту консервної промисловості (ОТІКП).

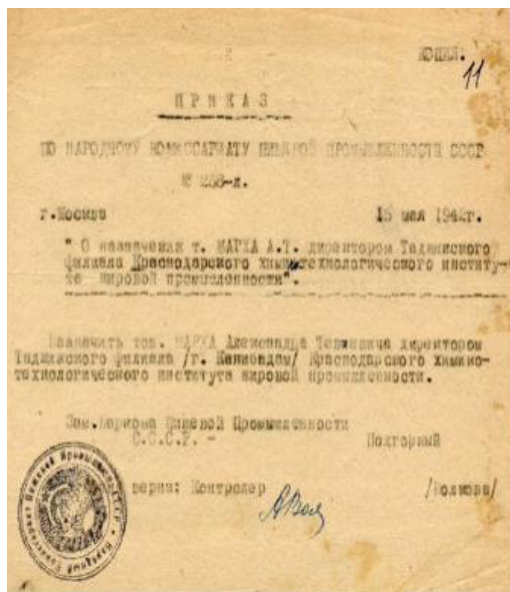
На початку війни по серпень 1941 р. О. Т. Марх працював заступником начальника оборонного об'єкту при водяно-транспортному районі м. Одеси, що знаходився в будівлі інституту. Сприяв роботам з будівництва районного бомбосховища, будівництва укріплень навколо Одеси, укомплектування особовим складом винищувального загону інституту. Багато студентів та викладачів пішли добровольцями на фронт, серед них і директор ОТІКП С. Г. Ільченко, якого мобілізували в діючу армію, евакуацію інституту було покладено на О. Т. Марха. У серпні 1941 р. інститут евакуювали вглиб країни на Михайлівський завод до Сталінградської області (з 1961 р. – Волгоградська область), а з 1942 р. до м. Канібадма у Таджикиській республіці.

В період консервації інституту (1941–1942), Олександр Тевійович за призначенням Наркомхарчпрому працював головним інженером Наркомпрому Таджикиської республіки у Сталінабаді (з 1961 р. – м. Душанбе), де провів значну роботу з монтажу та вводу в експлуатацію евакуйованих до Таджикистану заводів харчової промисловості. Завдяки його зусиллям було налагоджено виробництво продуктів для потреб фронту й тилу.

Згідно з наказами Головного управління навчальних закладів Наркомхарчпрому СРСР від 17 квітня 1942 р. та Наркомхарчпрому Таджицької республіки від 9 травня 1942 р. у Канібадамі при консервному заводі було організовано Таджицьку філію Краснодарського жирового інституту для завершення інженерної освіти студентів старших курсів Одеського технологічного інституту консервної промисловості. А вже 15 травня 1942 р. О. Т. Марха призначено її директором. Почалася робота з повернення до інституту студентів 5 курсу для закінчення навчання й захисту дипломів. Вдалося зібрати групу з 31 студента-технолога, яких відкликали з фронту і з 1 липня 1942 р. для них було організовано навчальний процес.

У середині 1942р. на основі дозволу Ради Народних Комісарів та Наказу Всесоюзного комітету у справах вищої школи була поновлена робота Одеського технологічного інституту консервної промисловості у Сталінабаді, а Олександра Тевійовича призначено виконуючим обов'язки директора.

За ініціативою О. Т. Марха, багато в чому дякуючи його енергії та наполегливості, Одеський технологічний інститут консервної промисловості був повністю відновлений.



Для цього Урядом Таджицької республіки для розміщення інституту було надано урядові будівлі під розміщення навчального закладу. Там студенти і викладачі жили, навчалися, працювали. Для занять використовувалися також хімічні лабораторії міських організацій. Був успішно проведено набір на 2-й і 3-й курси. Скомплектовано про-

фесорсько-викладацький склад. З першого жовтня почалися заняття на першому й четвертому курсах, а в м. Канібадамі студенти п'ятого курсу на той час закінчували дипломне проектування.

Пізніше, до грудня 1942 р. були відновлені інші курси і філія в м. Канібадамі була ліквідована.

Олександр Тевійович перебував на посаді в. о. директора інституту до 20 травня 1943 р., а потім повернувся до обов'язків заступника директора інституту з навчальної та наукової роботи. У 1944 р. інститут випустив 30 студентів-технологів. Цей випуск мав велике значення для країни. Необхідні були фахівці-технологи для розвитку харчової промисловості та організації продовольчого забезпечення країни та армії.

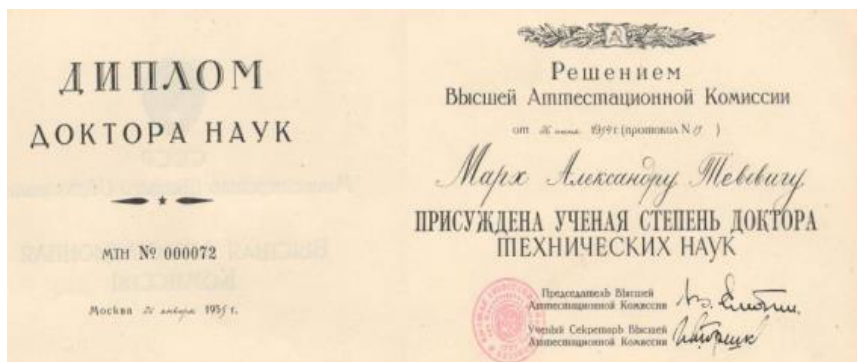


Випуск інженерів-технологів. 12 липня 1944 р. Сталінабад.
У 3-ому ряду четвертий зліва О. Т. Марх

У серпні 1944 р., через декілька місяців після звільнення Одеси, інститут повернувся у свою будівлю і у вересні поновив роботу. У цьому величезна заслуга директора інституту І. Т. Григор'єва та заступника директора О. Т. Марха. До 1949 р. Олександр Тевійович поєднував цю посаду із завідуванням кафедри біохімії і мікробіології.

У травні 1949 р. Олександр Тевійович залишив адміністративну роботу й повністю зосередив свої зусилля на науковій роботі та розвитку кафедри біохімії

і мікробіології, яка у 1969 р. увійшла до складу Одеського технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова (нині – Одеська національна академія харчових технологій (ОНАХТ). В грудні 1953 р. у Московському інституті харчової промисловості О. Т. Марх захистив дисертацію з теми «Исследование химических и биохимических изменений плодов и овощей при консервировании и хранении», в червні 1954 р. йому було присуджено вчений ступінь доктора технічних наук та затверджено у вченому званні професора з кафедри «Біохімія і мікробіологія».

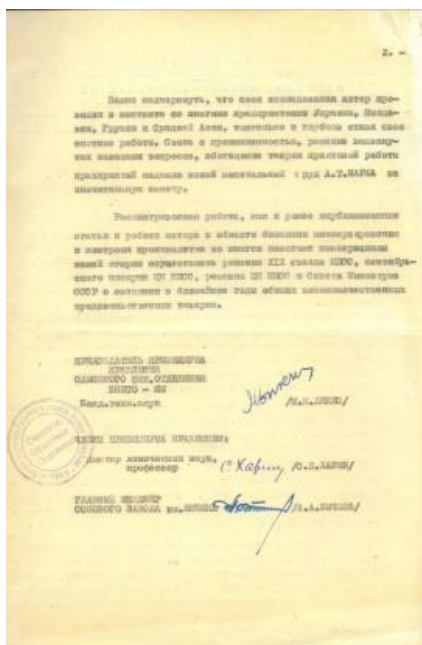
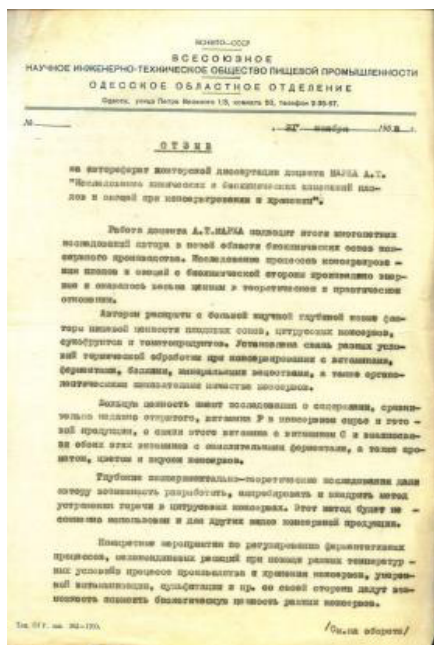


Олександр Тевійович став одним з перших докторів технічних наук в галузі технології консервування.



Дисертаційна робота мала великий резонанс через те, що в ній ретельно розкриті чинники харчової цінності плодових соків, цитрусових консервів, сухофруктів та томат-продуктів. Встановлено зв'язок різних умов термічної обробки при

консервуванні з вітамінами, ферментами, протеїнами, мінеральними речовинами, а також органолептичними показниками якості продуктів. Глибокі експериментально-теоретичні дослідження дали можливість розробити та впровадити метод усунення гіркоти в цитрусових консервах. Дослідження стосувалися «Р» вітамінної активності рослинної сировини. По новому були висвітлені причини потемніння плодів та продуктів їх переробки. О. Т. Марх запропонував ряд змін технологічної схеми отримання соків, спрямованих до підвищення їх якості та біологічної цінності. Все це лягло в основу створення нового наукового напрямку – біохімічні основи консервування.



На сьогодні ця наукова школа визнана у світовій науці й продовжує активно функціонувати.

Характерною рисою досліджень школи професора О. Т. Марха є комплексне вивчення рослинної сировини з метою удосконалення технології переробки фруктів та овочів. При такому підході розкриваються механізми взаємодії та взаємозалежності між хімічними й біохімічними показниками та встановлюються закономірності їх здійснення. О. Т. Марх максимально наблизив наукові дослідження до потреб виробництва й велику увагу приділяв розробці методів хіміко-технологічного контролю сировини, напівфабрикатів і консервної продукції, що неодноразово відзначали його колеги, послідовники та учні.



Колектив кафедри Біохімії та мікробіології. 1975 р.
1-й ряд третій зліва – професор О. Т. Марх

В квітні 1985 р. Олександра Тевійовича переведено на посаду професора кафедри біохімії і мікробіології, а у серпні затверджено професором-консультантом рідної кафедри. Кафедра, якою до квітня 1985 р. керував Олександр Тевійович, систематично надавала науково-технічну допомогу підприємствам, з якими були укладені договори: з Одеським дослідно-експериментальним консервним заводом – із виготовлення виноградного соку з метавинною кислотою (цей метод розроблено спільно з Вірменським НДІ садівництва, виноградарства й виноробства), з Одеським комбінатом харчоконцентратів – зі збагачення харчових концентратів білками, з Інститутом біохімії АН СРСР імені О. М. Баха – із впровадження протиростових речовин при зберіганні цибулі ріпчастої та ін. Вперше під керівництвом О. Т. Марха була проведена біохімічна характеристика сировини південних районів України.

Професор Олександр Тевійович Марх – один із найавторитетніших науковців в галузі технічної біохімії та технології консервування. Він неодноразово приймав участь у профільних міжнародних і республіканських з'їздах, конгресах, симпозіумах, семінарах, виступав з доповідями за підсумками своєї наукової й практичної діяльності.

Багаторічні теоретичні й експериментальні дослідження О. Т. Марха покладені в основу більш 300 наукових публікацій, в тому числі авторських свідоцтв на винаходи.



**II Міжнародний конгрес науки та техніки. Варшава, серпень 1966 р.
3-й ряд другий зліва О. Т. Марх**

Усю свою трудову діяльність О. Т. Марх присвятив справі розвитку харчової промисловості, науковим дослідженням, які були направлені на її удосконалення, на підготовку й навчання освічених висококваліфікованих спеціалістів в галузі технічної біохімії, технологічного контролю харчових виробництв та технології консервування харчових продуктів.

Але найбільший спадок О. Т. Марха – це його учні. Під керівництвом Олександра Тевійовича захищено 46 кандидатських та 2 докторські дисертації. Його численні учні працюють у різних наукових і навчальних закладах багатьох країн. Як людина високопорядна, чесна та принципова він був надзвичайно вимогливим до себе й особистим прикладом навчав цьому своїх учнів.

Займаючись науковою й адміністративною роботою, Олександр Тевійович приділяв увагу й громадській роботі. На протязі 3-х років (1927–1930) – він голова у місцевому Хімічного інституту, з 1923 р. активно працював у Будинку вчених в Одесі, а з 1948 по 1968 р. – член правління і входив до складу сектора науки й техніки цієї громадської інституції.

О. Т. Марх – член Менделєєвської хімічної спілки та Центрального управління Інженерної спілки консервників. З 1934 р. по 1939 р. обирався депутатом Одеської міськради XII скликання, з лютого 1939 р. – головою депутатської групи в Інституті, у червні 1937 р. – членом секції ВНЗів Одеської міської ради.

Олександр Тевійович був членом секції харчової й холодительної промисловості Науково-технічної Ради Мінвузу, членом секції проблемної Ради Державного комітету з науки і техніки при Раді Міністрів, членом редколегії журналу «Прикладная биохимия и микробиология», журналу «Консервная и овощесушильная промышленность», наукових видань: «Труды Всесоюзного механико-технологического института консервной промышленности», наукових праць Всесоюзного механіко-технологічного інституту консервної промисловості, Одеського технологічного інституту консервної промисловості, Одеського технологічного інституту харчової і холодительної промисловості, Українського науково-дослідного інституту консервної промисловості; постійним автором та рецензентом журналу «Известия вузов. Пищевая технология», заступником голови обласного відділення біохімічної спілки.



За свою трудову діяльність Олександр Тевійович неодноразово нагороджувався урядовими нагородами: у 1939 р. за значні поліпшення в роботі навчальних закладів у справі підготовки висококваліфікованих кадрів для харчової промисловості – Знаком «Отличник пищевой индустрии»; за заслуги в роки війни – медаллю «За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.» (1946) та Почесною грамотою Верховної Ради Таджикистану (1944); у 1961 р. – медалями «За трудовое отличие» та «Ветеран труда».

22 вересня 1988 р. професора Олександра Тевійовича Марха не стало. З життя пішла щира відповідальна людина високих моральних принципів і відданості справі.

Справа, яку розпочав О. Т. Марх, продовжують його учні. Багато хто з них працює в нашому вузі. Це – Віннікова Людмила Григорівна – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів (з 2011 р. – технології м'яса і м'ясних продуктів), Д'яконова Анджела Костянтинівна – професор, доктор технічних наук, завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, Пилипенко Людмила Миколаївна – доктор технічних наук, професор кафедри біохімії, мікробіології та фізіології харчування та ін.

По стопах батька пішла й донька Олександра Тевійовича – Зоя Олександрівна Марх, кандидат технічних наук, старший науковий співробітник, завідувач відділом продуктів дитячого харчування УкрНДІ консервної промисловості. Вона успішно розробила й впровадила у виробництво консерви для дитячого харчування, ініціювала використання лікувальних рослин як рецептурних складових консервів.

В Одеській національній академії харчових технологій працює онука професора О. Т. Марха – Елла Іллівна Альтман (Верхівкер) – кандидат технічних наук, доцент кафедри теплоенергетики та трубопровідного транспорту енергоносіїв Навчально-наукового інституту холоду, кріотехнологій та екоенергетики ім. В. С. Мартиновського та її чоловік Яков Григорович Верхівкер – доктор тех-

нічних наук, професор кафедри біоінженерії та води, лауреат Державної премії України, керівник Науково-дослідної лабораторії «Стерилізація, оцінка якості й безпека консервованих продуктів», Заслужений діяч науки та техніки України.

Пам'ять про Олександра Тевійовича залишилась у серцях близьких і колег. У 2000 р. в ОНАХТ пройшла наукова конференція, присвячена 100-річчю з дня народження О. Т. Марха, а у 2005 р. подібна конференція була проведена в Будинку вчених м. Одеса.



**Члени наукової конференції на честь 100-річчя з дня народження професора
О. Т. Марха. Одеса, 26 жовтня 2000 р.**

В 1-му ряду справа донька О. Т. Марха Зоя Олександрівна Марх.

Основні події життя і діяльності професора О. Т. Марха

26 жовтня 1900	народився в Одесі
1917	закінчив Одеське комерційне училище Х. І. Гохмана
1917–1918	навчання в Київському політехнічному інституті
1919–1924	студент Технікуму прикладної та загальної хімії, перетвореного в Одеський хімічний інститут
1923–1927	аспірант Науково-дослідної кафедри хімії Одеського хімічного інституту і за сумісництвом асистент кафедри
1923	одружився з Ронею Мовшевною (в дівоцтві Глуїберзон)
25 грудня 1926	народилась донька Зоя Олександрівна Марх, остання займана нею посада старший науковий співробітник, завідувач відділом продуктів дитячого харчування УкрНДІ консервної промисловості, кандидат технічних наук
1927	захист наукової роботи «Вплив каталітичних елементів на алко-гольне шумування»
1927–1930	доцент, науковий співробітник Науково-дослідної кафедри хімії Хімічного інституту
1930–1931	завідувач кафедри спеціальних хіміко-технологічних дисциплін Одеського технологічного харчового інституту
1931–1949	завідувач кафедри технології та хіміко-технологічного контролю виробництва Одеського технологічного інституту консервної промисловості
1935	видано навчальний посібник «Химико-технический контроль консервного производства»
17 березня 1937	присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук
17 березня 1937	затверджено у вченому званні доцента по кафедрі «Хімія харчових продуктів»
1938–1949	заступник директора з навчальної та наукової роботи Одеського технологічного інституту консервної промисловості

31 серпня 1938	нагороджено НКХП СРСР Знаком «Отличник пищевой индустрии СССР»
17 лютого 1941	в. о. завідувача кафедри технології консервного виробництва Одеського технологічного інституту консервної промисловості (за сумісництвом)
1941–1942	головний інженер Наркомхарчпрому Таджицької РСР
15 травня 1942	директор Таджицької філії (м. Канібадам) Краснодарського технологічного інституту жирової промисловості
26 жовтня 1942– 20 травня 1943	в. о. директора Одеського технологічного інституту консервної промисловості в м. Сталінабаді
серпень 1944	нагороджено Почесною Грамотою Верховної Ради Таджицької РСР
1946	нагороджено медаллю «За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941–1945 гг.»
1949–1985	завідувач кафедри біохімії та мікробіології ОТІХіХП (з 1969 р – ОТІ імені М. В. Ломоносова, нині – ОНАХТ)
грудень 1953	захистив дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук за темою «Исследование химических и биохимических изменений плодов и овощей при консервировании и хранении» в Московському інституті харчової промисловості
26 червня 1954	присуджено науковий ступінь доктора технічних наук
26 червня 1954	затверджено у вченому званні професора по кафедрі «Біохімія та мікробіологія»
1958	видано підручник «Технология консервирования и технохимический контроль»
1961	нагороджено медаллю «За трудовое отличие»
1973	видано монографію «Биохимия консервирования плодов и овощей»
з квітня 1985	професор кафедри біохімії та мікробіології
1989	видано підручник «Технохимический контроль консервного производства»

Фоторепортаж про діяльність професора О. Т. Марха



Фото з газети «Чорномор. комуна» (1939. 6 жовт.)



Фото з газети «Большевистское знамя» (1940. 18 січ.)



Випуск курсів-лаборантів (Сталінабад. 20.06.1944)



Група технологів-практиків (Сталінабад. 10.07.1944)



Жовтень 1945 р.



Листопад 1950 р.



Випуск 1957 р., викладачі та студенти



Випуск 1957 р. 30 років по тому



У центрі професор Марх О. Т. та ректор Одеського технологічного інституту харчової і холодильної промисловості Ільченко С. Г.



Робочі будні



Державна екзаменаційна комісія. Червень 1974 р.



Іспити.
Січень 1975 р.



Іспити.
Травень 1978 р.



Кишинів. Жовтень 1966 р.



II Всесоюзна науково-технічна конференція з біохімії вина та винограду.
ВНДІ ВіВ «Магарач». Ялта, 15-18 травня 1973 р.



Ялта. 1973 р.



Міжнародний семінар «Происхождение жизни». Москва, 1974 р.

В родинному колі



З дочкою і дружиною



Близькі, учні та колеги про Олександра Тевійовича



Верхівкер Яков Григорович – доктор технічних наук, професор, лауреат Державної премії України, керівник Науково-дослідної лабораторії «Стерилізація, оцінка якості й безпека консервованих продуктів», Заслужений діячу науки та техніки України.

МАРХ АЛЕКСАНДР ФЕДОРОВИЧ (ТЕВЕВИЧ)

Основатель нашей семьи и настоящий друг для каждого, кто с ним был знаком. Александр Федорович, а для родных, просто Саша, поражал своим трудолюбием и готовностью работать в режиме 24/7 в любых условиях. Коллеги и студенты знали Александра Федоровича требовательным и строгим и, одновременно, благожелательным. Готов всегда прийти на помощь в любых жизненных ситуациях. Для близких людей – своей семьи, он был очень заботливым и внимательным. Интересовался всеми проблемами, советовал, как поступить в той или иной ситуации. Являясь достаточно занятым человеком, он находил время для духовного и культурного воспитания всех членов семьи, организовывая посещения театров, музеев, выставок. Организовывал поездки по интересным местам страны. Он был идейным вдохновителем автомобильных путешествий в предгорья Карпат, к озеру Синевир, в Крым, где рассказывал про историю и особенности виноградников Массандры. Это было интересно всем, так как Александр Федорович был большим знатоком вин и начинал свою трудовую деятельность как винодел. Следует учесть, что все эти поездки были осуществлены задолго до эпохи всеобщего туристического бума.

Для Александра Федоровича семейные ценности стояли во главе всего. Он ставил высокую планку не только в профессиональной сфере, но и в семье. Именно благодаря такому подходу ему удалось сохранить и преумножить семью, не смотря на все сложности, которые выпали на его поколение, на складывающиеся экономические и геополитические условия. В годы войны он сумел наряду с выполнением тяжелейших обязанностей по обеспечению армии провиантом, объединить всю семью, разыскать свою жену и дочь, корабль которых попал

в минное поле при эвакуации из Одессы, а также своих сестер, мужа которых были в действующей армии.

Зоя Александровна, любимая дочь и преемница научного наследия Александра Федоровича, кандидат технических наук, старший научный сотрудник, успешно разрабатывала и внедряла в производство консервы для питания детей и первой в мировой практике инициировала использование лечебных растений как рецептурных составляющих этих консервов. Благодаря крепким семейным ценностям и воспитанию, она собрала прекрасный коллектив, ставший семьей единомышленников. Разработанные отделом детского питания консервы до сих пор выпускаются пищевой промышленностью Украины, а все коллеги, спустя годы, с благодарностью и улыбкой вспоминают дорогу «Маму Зою».

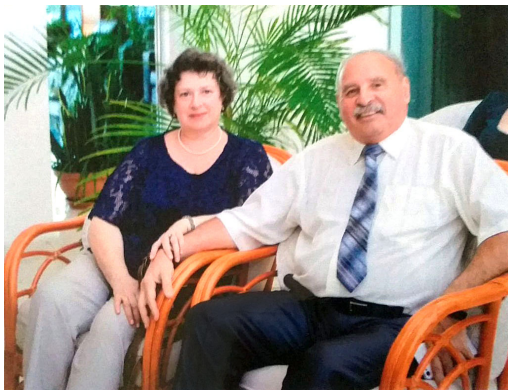
Заложенный Александром Федоровичем научный фундамент оказался очень крепким. Не только его дочь и внучка, но даже праправнук продолжают заниматься исследованиями, которые созвучны идеям научной школы Александра Федоровича.

Внучка, Элла Ильинична Альтман, кандидат технических наук, доцент института энергетики им. В. С. Мартыновского. С легкой руки Александра Федоровича в семью научных работников вошел Яков Григорьевич Верхивкер, который занимается разработкой новых пищевых продуктов из сочного растительного сырья. Он вносит в созданные традиции современные технические решения. Руководит научно-исследовательской лабораторией качества и безопасности пищевых продуктов.

Праправнук Александра Федоровича, получивший образование химика в Одесском политехническом университете, работает над диссертационной работой.

День рождения Александра Федоровича всегда был и остается большим праздником для всей семьи. В этот день в квартире много белых хризантем, любимых цветов именинника. За большим хлебосольным столом, по традиции собирались и собираются не только родные и друзья, но и ученики, коллеги, которые сейчас живут и работают в разных странах мира.

Научные и семейные традиции, заложенные Александром Федоровичем живы. Уверены он бы гордился нами.



**Онука профессора Олександра
Тевійовича Марха**

Альтман Е. І. з чоловіком
Верхівкером Я. Г.

Віннікова Людмила Григорівна – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, лауреат Державної премії України (2002), Заслужений діяч науки і техніки України (2004), Заслужений професор ОНАХТ.



Редко бывает, чтобы все сотрудники относились с такой любовью и уважением, как это было на кафедре биохимии и микробиологии по отношению к Александру Федоровичу Марху.

Я пришла на кафедру с производства, так как очень хотела заниматься наукой. Мои ожидания оправдались – на кафедре была очень творческая и дружественная атмосфера.

Нас всех объединяло то, что каждый работал над своей научной темой, мы были молоды, веселы и с оптимизмом смотрели в будущее.

Мне очень нравилось, что поступив в заочную аспирантуру к А. Ф. Марху, у меня была полная свобода в проведении экспериментов, при том, что Александр Федорович был деликатным, но и достаточно требовательным руководителем.

Вспоминая то время, как важно, чтобы молодому человеку в начале его жизненного пути судьба послала такого наставника. Нам всем очень повезло в этом отношении. Может это прозвучит высокопарно, но светлый образ проф. А. Ф. Марха всегда со мной и является образцом отношений известного ученого и руководителя к своим сотрудникам и аспирантам.

Л. Г. Винникова



Лисогор Тамара Антонівна – кандидат технічних наук, доцент, керівник кафедри технології молока, жирів і парфумерно-косметичних засобів (2001–2008), вчений секретар ОНАХТ (1976–2008), «Заслужений доцент ОНАХТ»

Виступ Т. А. Лисогор на 33 конф. ОТІХП. 23.10.1972 р.

Мне в жизни очень повезло. По окончании ОТИПХП я получила направление на кафедру биохимии и микробиологии. И попала в прекрасный коллектив единомышленников, где был высокий уровень квалификации профессорско-преподавательского состава, требовательность к себе и студентам, порядок, в то же время доброжелательность и взаимоуважение. Все это заслуга заведующего кафедрой д.т.н., профессора Александра Федоровича Марха, его умение подбирать кадры, организовывать работу на кафедре, готовить и воспитывать молодые кадры, руководить коллективом. А ведь коллектив был женский. За все годы моей работы на кафедре (около 20 лет) не было даже намеков на какой-либо конфликт. Я теперь понимаю, что это был не просто трудовой коллектив, а настоящая семья, большая, здоровая, дружная семья, где царило взаимопонимание, любовь, стремление помочь друг другу. Мы ведь вместе проводили не только время на работе, но и в выходные дни (кто с мужьями и детьми, кто один) ходили к морю, в кино, в театры, филармонию. Нам было интересно быть вместе. По сей день ныне здравствующие члены кафедры, где бы они не находились, в Украине или за рубежом и будучи давно на пенсии, остаются родными, постоянно общаются (большие уже по телефону), вспоминают жизнь на кафедре и конечно же нашего любимого шефа.

Александр Федорович – основатель научной школы, его знали в профильных вузах и научных организациях не только Советского Союза, но и стран ЕС. Гостями кафедры были выдающиеся ученые-биохимики: акад. Опарин А. И., проф. Запрометов М. Н. Кафедра сотрудничала с Институтом биохимии АН СССР. В те годы систематически проводили биохимические съезды, научные конференции, симпозиумы, семинары. Сотрудники кафедры всегда принимали участие в таких мероприятиях. Мне повезло быть вместе с Александром Федоровичем на очередном Всесоюзном биохимическом съезде в Алма-Ате и на 2-ом Всеукраинском биохимическом съезде в Черновцах. Александр Федорович руководил работой секции. А по вечерам после заседаний и ознакомительных прогулок по городу любил за чаепитием обсуждать прослушанные доклады, интере-

совался нашим мнением по поводу выступлений коллег. В такие командировки он часто ездил с дочерью Зоей Александровной, которая руководила отделом детского питания УкрНИИКП. Он всегда называл дочь – моя Зочка, а жену – моя Раечка, а внучку – моя Лялочка. Он очень любил свою семью.

Александр Федорович был очень внимателен к каждому сотруднику кафедры от лаборанта до профессора. Много работал с аспирантами. Любил после вечерней прогулки (а жил он рядом с холодильным институтом) зайти в институт, посмотреть, как работают аспиранты, обсудить возникшие вопросы. Интересовало его все, не исключая и личную жизнь. Мы любили его и доверяли ему.

Мы воспитанники школы проф. А. Ф. Марха гордились и гордимся своим шефом, старались никогда не подвести его и всегда соответствовать тем критериям, которыми он руководствовался в своей жизни.



Д'яконова Анджела Костянтинівна –
професор, доктор технічних наук,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

МАРХ Олександр Тевевич

З прізвищем професора Олександра Тевевича Марха пов'язаний певний період становлення і розвитку кафедри біохімії і мікробіології спочатку в Одеському технологічному інституті консервної промисловості, з 1950 р. – Одеському технологічному інституті харчової і холодильної промисловості, а з 1969 р., після реорганізації ОТІХіХП, в Одеському технологічному інституті харчової промисловості.

Марх О.Т. брав активну участь в вирішенні актуальних проблем пов'язаних з розвитком харчової промисловості, у підготовці інженерних і наукових кадрів для харчової промисловості. Під його керівництвом успішно працювала науково-дослідна

лабораторія на базі Проблемної лабораторії ОНАХТ, де готувалися наукові кадри для консервної галузі.

Олександр Тевевич є автором кількох підручників, присвячених поглибленому дослідженню біохімічних і мікробіологічних процесів, які відбуваються під час переробки рослинної сировини і зберігання готової консервованої продукції. За його участю в 1958 р. видано підручник «Технология консервирования и теххимический контроль», у 1989 р. – «Теххимический контроль консервного производства». В підручниках розглядаються питання пов'язані з організацією виробничих лабораторій, методи дослідження сировини, напівфабрикатів і консервованої продукції із плодів, овочів, м'яса і риби.

У 1973 р. Мархом О.Т. видано підручник «Биохимия консервирования плодов и овощей», де проведено аналіз широкого асортименту консерв з рослинної сировини, сухофруктів і сушених овочів. Досліджено і науково обґрунтовано зміни смаку, кольору і аромату консервованої продукції, як наслідок ферментативних і неферментативних хімічних реакцій під час консервування і зберігання готової продукції. Проведені біохімічні дослідження дозволили рекомендувати промисловості теоретично обґрунтовані шляхи підвищення якості і біологічної цінності та безпечності консервованої продукції.

Марх О.Т. брав активну участь в роботі наукових і методичних конференцій, міжнародних форумів, де він виступав з доповідями. Він відомий у світі як вчений, який займав активну позицію у питаннях, пов'язаних з підвищенням якості і безпечності консервованих продуктів харчування.

Марх О.Т. був визнаним керівником вітчизняної школи вчених, які займалися дослідженням процесів виробництва консервованої продукції, її мікробіологічної і хімічної безпеки, удосконаленням технологічних процесів виробництва і зберігання готової продукції. Під його керівництвом підготовлено і успішно захищено 2 докторських і 46 кандидатських дисертацій.



Лейченко Лариса Ізраїлівна –
старший науковий співробітник
УкрНДІКП



Курко Галина Акимівна –
завідуюча лабораторією
винзаводу

Мы поступили в Технологический институт пищевой и холодильной промышленности в далеком 1952 году. А. Ф. Марх в то время был заведующим кафедрой биохимии и читал нам курс биохимии. Лекции проходили интересно, он очень четко излагал основной материал и всегда рассказывал об открытиях в сфере биохимии, об ученых, которые внесли свой вклад в развитие этой науки. В то же время он был и весьма требовательным к своим ученикам, хотел, чтобы у нас были хорошие знания.

Александр Федорович присутствовал и на защите дипломных работ, задавал вопросы, связанные с биохимией. Знания, полученные на кафедре биохимии, нам очень пригодились в последующей работе.

Одна из наших выпускниц, Некрасова Т. Ф., защитила под научным руководством Александра Федоровича кандидатскую диссертацию. Сейчас она проживает в Улан-Удэ. Впоследствии она стала доктором наук и член-корреспондент АН Бурятии, подготовила 27 кандидатов наук, 3-х докторов наук.

На 20-летие и 30-летие окончания нами института приходил и Александр Федорович, его очень интересовали наши успехи, чего мы достигли в жизни.

Мы принимали участие во встрече учеников Александра Федоровича, посвященной 100-летию со дня его рождения.



Пономаренко Світлана Федорівна – кандидат технічних наук, старший науковий співробітник відділу продуктів дитячого харчування УкрНДІКП

Годы летят очень быстро. Кажется, что совсем недавно была та, другая жизнь... Я – аспирантка профессора А. Ф. Марха (41-я с его слов), старший научный сотрудник НИСа кафедры биохимии и микробиологии, а потом – кандидат технических наук.

В те годы кафедра была одной из ведущих в институте. Кроме учебной работы, под руководством А. Ф. Марха, сотрудниками кафедры проводилась научно-исследовательская работа в различных направлениях: изучение свойств пищевого сырья, их изменений в процессе производства и хранения сырья и готовой продукции.

Ареал охвата союзных республик был очень широк: это и Прибалтика, Средняя Азия, Россия, Грузия, Азербайджан, Армения. И соответственно различные виды сырья как плодового, так и овощного, с учетом его специфических свойств, условий хранения, а также биологически активных веществ, влияния на них таких разных климатических условий.

Полученные результаты исследований позволяли корректировать условия хранения сырья с целью максимального сохранения его свойств, совершенствовать технологические процессы производства осветленных соков, соков с мякотью, пюреобразных продуктов.

После согласования с Институтом питания они вносились в технологические инструкции и технические условия.

Результаты проведенных под руководством Александра Федоровича исследований неоднократно были представлены на научных конференциях в Одессе и других городах, на II и III Всесоюзном симпозиуме по фенольным соединениям, на III и IV Всесоюзных биохимических съездах на III Украинском биохимическом съезде и др.

Контроль качества сырья и консервированной продукции проводился в соответствии с разработанным профессором А. Ф. Мархом и Р. В. Кржежовой учебником «Химико-технический контроль консервного производства», а затем уже более современными методами, ГОСТам и ДСТУ, которые студенты осваивали в учебных лабораториях кафедры биохимии и микробиологии (зав. лабораторией много лет была Дяченко Н. А.).

Вірші присвячені професору О. Т. Марху

Говориться
Марху Александрю Редоровичу.

Юбилейний день у нас сьогодні,
Гостювати приїшли весь інститут,
Старого учителя, ученого,
Що пройшов великим тяжким путєм.
Згоди тяжкого страдання народу
Он учив студентів релігії,
Що кормить мною, погано і сиво
Що промисленість вело к широким
русам.

Востера наук, доценти, асистенти
школи Марха множили роками
і сівас студенти, аспіранти
знали в науке бреші.
Ми обзавали сему во многим,
Здраво шевелить, думати і творити,
І к вопросам підходити тільки
Коллектива життя як оцінити

Сделанное нас не переживем,
Ты в какие рамки не введет,
Труд огромный, труд тяжелый,
Молодую рать он векомлет!

Мы живем жить сему здоровым,
и науку дальше прославлять,
Крепким жить, всегда веселым,
Кандидатскую сему предумышля
Вот и все, что мне хотелось
В стихотворной форме написать,
А не просто адрес
в виде поздравлений отослать.

12.11.70г.

М. В. Зинченко

Література про життя та діяльність О. Т. Марха

1. Наукові видання // Чорномор. комуна. – 1935. – 15 июля. – С. 2.
2. Нові підручники // Чорномор. комуна. – 1939. – 6 жовт. – С. 3 : фот.
3. На собрании научных работников Одессы // Большевист. знамя. – 1940. – 18 янв. – С. 3.
4. Новые научно-исследовательские работы // Чорномор. комуна. – 1940. – 11 сент. – С. 3.
5. Мальский А. Н. Подготовка инженерных кадров / А. Н. Мальский, А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1957. – № 10. – С. 20–21.
6. Ильченко С. Г. Одесскому технологическому институту пищевой и холодильной промышленности – 30 лет / С. Г. Ильченко // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1960. – № 11. – С. 21–24.
7. Марх Олександр Тевійович // Учені вузів Української РСР : довідник. – Київ, 1968. – С. 280.
8. Александр Тевевич Марх (к 70-летию со дня рождения) // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1971. – № 1. – С. 7–8 : портр.
9. Рогачев А. И. О книге «Биохимия консервирования плодов и овощей» [А. Т. Марх] / В. И. Рогачев, С. М. Немец // Консерв. и овощесуш. пром-сть. – 1974. – № 9. – С. 46–47.
10. Соловьева Е. И. Лабораторный контроль консервного, овощесушильного и пищевого концентратного производства : (справочное пособие для лаборантов) / Е. И. Соловьева. – М. : Пищевая пром-сть, 1974. – 280 с.
О Мархе А. Т. – С. 3.
11. Бонева Л. Юбилей ученого / Л. Бонева, С. Кобелева // Технолог. – 1980. – 23 окт. – С. 4 : портр.
12. Александр Тевевич Марх (К 80-летию со дня рождения) // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1981. – № 1. – С. 10.
13. Поздравляем с юбилеем Марха Александра Тевевича // Консерв. и овощесуш. пром-сть. – 1981. – № 4. – С. 25–26: портр.

14. Александр Тевьевич Марх : (некролог) // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1988. – № 6. – С. 129, 3 с. обл.

15. Памяти товарища [А. Т. Марха]: [некролог] // Технолог. – 1988. – 28 (6 окт.). – С. 3: портр.

16. 90 лет Одесскому технологическому институту пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова / авт.-сост. : Г. И. Терещенко, М. А. Симонов, П. Н. Платонов и др. ; под ред. Н. Д. Захарова. – Одесса, 1992. – 120 с. : ил.
О Мархе А. Т. – С. 28, 31, 45, 76.

17. Синякова Л. Ф. Навсегда в истории Академии. А. Т. Марх (1900–1988 гг.) / Л. Ф. Синякова, Н. П. Белявская // Технолог. – 1999. – 14 мая (№ 4). – С. 4. – (К 100-летию ОГАПТ).

18. Марх Олександр Тевійович (26 жовт. 1900 – 22 верес. 1988) // Вчені вузів Одеси : бібліогр. довід. / упоряд. Л. О. Кольченко. – Одеса, 1999. – Вип. 2 : Природничі науки 1946–1997, ч. 5 : Біологи. – С. 81–83.

19. Пилипенко Л. Н. Юбилей учителя и ученого : [100 лет со дня рождения А. Т. Марха] / Л. Н. Пилипенко // Технолог. – 2000. – 25 дек. (№ 5). – С. 1.

20. Профессор «консервных наук» : к 100-летию со дня рождения Александра Тевевича Марха // Веч. Одесса. – 2000. – 24 окт. – С. 3.

21. История Одесской государственной академии пищевых технологий (1902–2002) / авт. кол. : Г. В. Ангелов, Б. В. Егоров, Э. И. Жуковский и др. ; под ред. Н. Д. Захарова. – Одесса : Астропринт, 2002. – 208 с. : ил.
О Мархе А. Т. – С. 104, 105, 115, 198.

22. Наші славні традиції 1922–2007. Частина перша: роки становлення / В. П. Чепурненко, І. А. Верейтіна, О. Златов, Є. Репенько // Холодильна техніка і технологія. – 2007. – № 3. – С. 83–88 : фот.

23. Наші славні традиції 1922–2007. Частина друга: роки випробувань / В. П. Чепурненко, І. А. Верейтіна, О. Златов, Є. Репенько // Холодильна техніка і технологія. – 2007. – № 4. – С. 81–91 : фот.

24. Одесская национальная академия пищевых технологий. 1902 – год основания / авт. кол. : О. И. Гапонюк, Л. В. Капрельянц, Е. Н. Кананыхина и др.; под ред. Б. В. Егорова. – Одесса : Друк, 2007. – 140 с. : ил.
О Мархе А. Т. – С. 20, 66, 70, 71 : портр., фот.

25. Вклад физиков Одесского (Новороссийского) университета в развитие науки в Одессе, 1920–1933 : [монография] / авт.-сост. : М. А. Подрезова, В. В. Самодурова, Е. С. Мурашко ; науч. ред. В. А. Смынгина ; библиогр. ред. Е. В. Суровцева ; Одес. нац. ун-т имени И. И. Мечника. – Одесса : Астропринт, 2010. – 328 с. – (Сер. «Развитие науки в Одесском (Новороссийском) университете» ; вып. : Физика).

О Мархе А. Т. – С. 112, 284.

26. Наука в Южном регионе Украины (1971–2011) / [И. А. Верентина, В. В. Власов, М. И. Гоголь, Б. В. Егоров, Н. А. Князева и др.] ; Юж. науч. центр НАН Украины, МОНМС Украины ; ред. С. А. Андронати. – Одесса : Фенікс, 2011. – 704 с.

О Мархе А. Т. – С. 412, 414, 416–418.

27. Кананыхина Е. Н. Одесская национальная академия пищевых технологий / Е. Н. Кананыхина, А. А. Соловей, Н. П. Белявская ; под ред. Б. В. Егорова. – Одесса : ТЭС, 2012. – 240 с. : ил.

О Мархе А. Т. – С. 44, 86, 183 : портр., 184, 188, 193, 194 : фот.

28. Научные школы Одесской национальной академии пищевых технологий / авт.-сост. : Н. П. Белявская, О. В. Будякова, Л. Л. Кузяк, Т. Е. Мазепа, Л. П. Еремина; Одес. нац. акад. пищевых технологий; Науч.-техн. б-ка ; под ред. Б. В. Егорова (гл. ред.), Л. В. Капрельянца, И. И. Зинченко. – Одесса, 2012. – 68 с.

О Мархе А. Т. – С. 46, 49.

29. Верховивкер Я. Память о предках обязывает / Я. Верховивкер // Доброе дело. – 2014. – Июль. – С. 5 : портр.

30. Одеська національна академія харчових технологій. Кращі традиції інженерної освіти з 1902 року! / О. М. Кананихіна, А. О. Соловей, Н. П. Білявська, В. П. Мельникова ; за ред. Б. В. Єгорова. – Одеса : Чорномор'я, 2017. – 288 с. : іл.

Про Марха О. Т. – С. 46, 149 : портр., 150, 182, 184, 244, 246, 247.

Хронологічний показчик наукових праць та неопублікованих документів

Наукові праці

Монографії, підручники, навчальні посібники та інші видання

1935

1. Марх А. Т. Химико-технический контроль консервного производства : учеб. пособие / А. Т. Марх, Р. В. Кржевова. – М. ; Л. : Пищепромиздат, 1935. – 216 с. : ил.

1940

2. Марх А. Т. Химико-технический контроль консервного производства : учеб. пособие / А. Т. Марх, Р. В. Кржевова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Пищепромиздат, 1940. – 357 с. : ил.

1948

3. Марх А. Т. Химико-технический контроль консервного производства : учеб. пособие / А. Т. Марх, Р. В. Кржевова. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Пищепромиздат, 1948. – 392 с. : ил.

1950

4. *Марх А. Т. Витамины и их роль в питании : лекция / А. Т. Марх. – Кишинев : Ин-т усовершенствования знаний специалистов нар. хоз-ва МССР, 1950. – 15 с.

5. *Марх А. Т. Химико-технологический контроль и промсанитария на консервном и плодоовощном предприятии : лекция / А. Т. Марх. – Кишинев : Ин-т усовершенствования знаний специалистов нар. хоз-ва МССР, 1950. – 24 с.

1955

6. Марх А. Т. Химико-технический контроль консервного производства : учеб. пособие / А. Т. Марх, Р. В. Кржевова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : Пищепромиздат, 1955. – 420 с. : ил.

1958

7. Ильченко С. Г. Технология консервирования и технохимический контроль : учеб. для техникумов пищевой пром-сти / С. Г. Ильченко, А. Т. Марх, А. Ф. Фан-Юнг. – М. : Пищепромиздат, 1958. – 508 с. : ил.

1962

8. Марх А. Т. Химико-технический контроль консервного производства : учеб. пособие / А. Т. Марх, Р. В. Кржевова. – 5-е изд., перераб. и доп. – М. : Пищепромиздат, 1962. – 435 с. : ил.

1964

9. Ильченко С. Г. Технология консервирования и технохимический контроль : учеб. для техникумов пищевой пром-сти / С. Г. Ильченко, А. Т. Марх, А. Ф. Фан-Юнг. – Изд. перераб. и доп. – М. : Пищевая пром-сть, 1964. – 471 с. : ил.

1973

10. Марх А. Т. Биохимия консервирования плодов и овощей / А. Т. Марх. – М. : Пищевая пром-сть, 1973. – 371 с. : граф.

1974

11. Ильченко С. Г. Технология и технохимический контроль консервирования : учеб. для техникумов пищевой пром-сти / С. Г. Ильченко, А. Т. Марх, А. Ф. Фан-Юнг. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : Пищевая пром-сть, 1974. – 424 с. : ил.

1975

12. Марх А. Т. Химико-технический контроль консервного производства : учеб. пособие / А. Т. Марх, Р. В. Кржевова. – 6-е изд., перераб. и доп. – М. : Пищевая пром-сть, 1975. – 432 с. : ил.

1989

13. Марх А. Т. Технохимический контроль консервного производства : учебник / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, В. Н. Голубев. – М. : Агропромиздат, 1989. – 304 с. : ил.

14. Марх А. Т. Повышение качества соков с мякотью / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, С. Ф. Пономаренко. – Одесса, 1980. – 2 с. – (Информ. листок / ОЦНТБ, № 48-80).

15. *Марх А. Т. Биохимическая характеристика сирийских гранатов и их комплексное использование / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, Д. Ботрус // Перечень новых технологий и технических решений / ОЦНТИ. – Одесса, 1984. – (по информ. карте 1630-7-84).

16. Марх А. Т. Производство виноградного сока в потоке с использованием метавинной кислоты / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, Н. А. Дяченко. – Одесса, 1985. – 4 с. – (Информ. листок / ОЦНТИ, № 11-85).

Публікації у наукових збірниках, періодичних та продовжувочих виданнях

1924

17. Марх А. Т. О влиянии солей марганца на алкогольное брожение виноградного сусла / А. Т. Марх // Журн. науч.-исслед. кафедр в Одессе. – 1924. – Т. 1, № 10–11. – С. 71–79 : табл.

1926

18. Розенблат М. Действие марганца на алкогольное брожение / М. Розенблат, А. Марх // Укр. хим. журн. – 1926. – Т. 2, кн. 1. – С. 50–64 : табл.

1930

19. Розенблат М. Вплив каталітичних елементів на алкогольне шумування / М. Розенблат, О. Марх // Укр. хім. журн. – 1930. – Т. 5, кн. 3. – С. 127–138.

20. *Марх А. Т. Действие каталитических элементов на алкогольное брожение / А. Т. Марх // Сб. работ Одес. хим. ин-та и науч.-исслед. каф. химии. – 1930. – № 2.

1931

21. *Марх А. Т. О методике определения песка в томат-пюре, щавельном и шпинатном пюре / А. Т. Марх // Бюл. УкрНИИКПН. – 1931. – № 1–2.

22. *Марх А. Т. Об определении летучих кислот в томат-пюре, щавельном и шпинатном пюре / А. Т. Марх // Бюл. УкрНИИКП. – 1931. – № 1–2.

23. *Марх А. Т. Об определении сухого остатка в томатном, щавелевом и шпинатном пюре / А. Т. Марх // Бюл. УкрНИИКП. – 1931. – № 1–2.

1932

24. *Марх А. Т. К вопросу о переходе меди в шпинатное и щавелевое пюре при варке в медных нелуженых котлах / А. Т. Марх // Бюл. УкрНИИКП. – 1932. – № 3–4. – С. 91–95.

25. *Марх А. Т. Скорый метод определения плотного остатка в щавелевом и шпинатном пюре / А. Т. Марх // Бюл. УкрНИИКП. – 1932. – № 5–6. – С. 26–31.

1934

26. *Марх А. Т. Консервирование сахарной кукурузы в целых зернах / А. Т. Марх // Изв. УкрНИИКП. – 1934. – № 3–4. – С. 87–90.

27. Марх А. Т. О методе определения общего количества летучих кислот в томатных продуктах и заливках / А. Т. Марх, Л. Кишеневская // Консерв. пром-сть. – 1934. – № 2. – С. 12–14 : табл.

28. Марх А. Т. Определение песка в томатном пюре и пасте / А. Т. Марх, И. Х. Котляр // Консерв. пром-сть. – 1934. – № 2. – С. 18–19 : табл.

1937

29. Марх А. Определение летучести кислот в яблочном пюре / А. Марх, К. Жук // Тр. Всесоюз. мех.-технол. ин-та консерв. пром-ти. – 1937. – Т. 1, № 1. – С. 263–269 : табл.

30. Марх А. Т. Ускоренные методы определения влаги в консервах / А. Марх, Р. Кржевова, С. Мирлис, М. Демидова, А. Демьяненко // Тр. Всесоюз. мех.-технол. ин-та консерв. пром-сти. – 1937. – Т. 1, № 1. – С. 279–295 : табл.

31. Марх А. Т. Ускоренные методы определения золы в консервах / А. Марх, Э. Губерман, Е. Приступ // Тр. Всесоюз. мех.-технол. ин-та консерв. пром-сти. – 1937. – Т. 1, № 1. – С. 271–278 : табл.

32. Ускоренные методы определения золы в консервах / А. Марх, Э. Губерман, А. Мартынюк, Я. Кулик, С. Ходоровер // Тр. Всесоюз. мех.-технол. ин-та консерв. пром-сти. – 1937. – Т. 1, № 1. – С. 296–309 : табл.

1939

33. Марх А. Ф. Детище сталинских пятилеток / А. Ф. Марх // Черномор. комуна. – 1939. – 24 февр. – С. 4.

1948

34. Марх А. Т. Исследование воздушно-солнечной сушки растительного сырья / А. Т. Марх // Тр. ОТИКП. – 1948. – Т. 2. – С. 7–15 : табл.

35. Марх А. Т. О химических изменениях мясо-рыбного сырья при тепловой обработке / А. Т. Марх // Тр. ОТИКП. – 1948. – Т. 2. – С. 55–65 : табл.

1949

36. Марх А. Т. О горечи цитрусовых плодов и продуктов их переработки / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Тр. ОТИКП. – 1949. – Т. 3, вып. 1. – С. 135–145 : рис., табл.

37. Марх А. Т. Об изменении окраски фруктовых соков при тепловой обработке / А. Т. Марх // Тр. ОТИКП. – 1949. – Т. 3, вып. 1. – С. 181–198: табл.

1950

38. Марх А. Т. О биохимических превращениях флавоновых глюкозидов цитрусовых плодов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Биохимия. – 1950. – Т. 15, вып. 3. – С. 230–235.

39. Марх А. Т. Об изменениях окраски фруктовых продуктов при тепловой обработке / А. Т. Марх // Биохимия. – 1950. – Т. 15, вып. 2. – С. 107–111 : табл.

40. Марх А. Т. Биохимический метод устранения горечи в продуктах переработки цитрусовых / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Бюл. техн. информ. – 1950. – № 3. – С. 8–11 : табл.

1951

40. Марх А. Т. О набухаемости сухофруктов / А. Т. Марх // Тр. ОТИПиХП. – 1951. – Т. IV. – С. 25–32 : рис.

41. Марх А. Т. О химических изменениях плодов при сушке / А. Т. Марх // Тр. ОТИПиХП. – 1951. – Т. IV. – С. 33–52 : табл.

42. Об изменении содержания каротина, витамина Р и аскорбиновой кислоты при консервировании / А. Т. Марх, А. Я. Цвилинг, Д. М. Петриковская, А. Л. Фельдман // Укр. биохим. журн. : науч.-теорет. журн. – 1951. – Т. XXIII, № 2. – С. 152–153.

1952

43. Марх А. Т. Исследование коллоидов виноградного сока / А. Т. Марх, Л. А. Бонева // Виноделие и виноградарство СССР : науч.-техн. и производ. журн. – 1952. – № 9. – С. 14–17.

1953

44. Марх А. Т. О биохимических изменениях цитрусовых соков / А. Т. Марх // Тр. ОТИПиХП. – 1953. – Т. V, вып. 2. – С. 80–97 : рис., табл.

45. Марх А. Т. О торможении процесса регенерации пероксидазы / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Тр. ОТИПиХП. – 1953. – Т. V, вып. 2. – С. 119–127 : табл.

1955

46. Марх А. Т. Физико-химические изменения виноградных соков в процессе производства и хранения / А. Т. Марх, Л. А. Бонева // Тр. ОТИПиХП. – 1955. – Т. VI. – С. 98–109 : табл.

Основний матеріал статті повідомлений на 20-й звітній науковій конференції ОТИХП 19.11.1951

1956

47. Биохимические изменения томатных консервов в процессе хранения / А. Т. Марх, А. Я. Цвилинг, Л. М. Петриковская, А. Л. Фельдман // Тр. ОТИПиХП. – 1956. – Т. VII. – С. 23–36 : табл.

48. Марх А. Т. Дыхательный газообмен и окислительные системы томатов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Биохимия. – 1956. – Т. 21, вып. 1. – С. 33–37 : рис., табл.

49. Марх А. Т. Изменения качественных показателей высококонцентрированных томатопродуктов / А. Т. Марх, Л. М. Петрижковская, А. Я. Цвиллинг // Тр. ОТИПиХП. – 1956. – Т. VII. – С. 3–22 : рис., табл.

50. Марх А. Т. Исследование меланоидиновых реакций / А. Т. Марх // Рефераты научных работ / ОТИПиХП. – 1956. – Вып. 1. – С. 54–58 : табл.

51. Марх А. Т. О меланоидиновых реакциях в консервированных пищевых продуктах / А. Т. Марх // Биохимия. – 1956. – Т. 21, вып. 6. – С. 636–642 : рис., табл.

52. Марх А. Т. Ферменты винограда и яблок и их изменения при производстве соков / А. Т. Марх // Рефераты научных работ / ОТИПиХП. – 1956. – Вып. 1 – С. 58–64 : рис.

53. Марх А. Т. Химический состав и качество виноградных соков / А. Т. Марх, А. Я. Цвиллинг // Садоводство, виноградарство и виноделие Молдавии : науч.-произв. журн. – 1956. – № 5. – С. 49–50.

54. Марх О. Т. Про зміну вмісту аскорбінової кислоти в томатних консервах / О. Т. Марх, С. Г. Кротов // Укр. біохім. журн. – 1956. – Т. 28, № 2. – С. 235–241 : табл.

За матеріалами доповіді, прочитаної на нараді з проблеми вітамінів, скликаній при АН УРСР у м. Києві 11 грудня 1954 р.

1957

55. Мальский А. Н. Подготовка инженерных кадров / А. Н. Мальский, А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1957. – № 10. – С. 20–21.

56. Марх А. Т. Биохимическая характеристика сортов винограда Одесской области и продуктов их переработки / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Виноделие и виноградарство СССР : науч.-техн. и произв. журн. – 1957. – № 3. – С. 15–18 : рис.

57. Марх А. Т. Биохимические изменения томатных консервов в процессе хранения / А. Т. Марх, Е. Г. Кротов // Тр. ОТИПиХП. – 1957. – Т. 8, вып. 1. – С. 23–36.

58. Марх А. Т. Дегидразы томатов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Биохимия. – 1957. – Т. 22, вып. 6. – С. 929–932 : рис., табл.

59. Марх А. Т. Изменение качественных показателей высококонцентрированных томатопродуктов / А. Т. Марх, Л. М. Петрижковская, А. Я. Цвиллинг // Тр. ОТИПиХП. – 1957. – Т. 8, вып. 1. – С. 3–22.

60. Марх А. Т. Микроэлементы виноградного сока / А. Т. Марх, Е. В. Щербакова // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1957. – № 12. – С. 36–38 : табл.

61. О причинах потемнения маринованной пастеризованной капусты и способе сохранения её натурального сока / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Е. Г. Кротов, И. С. Каган, З. А. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1957. – № 8. – С. 14–16 : табл.

1958

62. Марх А. Т. Аминокислотный состав виноградных соков / А. Т. Марх, Е. В. Щербакова // Виноделие и виноградарство СССР : науч.-техн. и произв. журн. – 1958. – № 3. – С. 11–14 : табл.

63. Марх А. Т. Исследование факторов изменения цвета сливы при сушке / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикина // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1958. – № 2. – С. 18–23 : рис., табл.

64. Марх А. Т. Некоторые вопросы биохимии консервного производства / А. Т. Марх // Тр. УкрНИИХП. – 1958. – Вып. 1. – С. 8–14.

Короткий зміст доповіді зроблено на Всеукраїнській науково-технічній конференції 21 травня 1958 р.

65. Марх А. Т. Об изменении витаминов С, Р и каротина при консервировании и хранении мандаринов и томатов / А. Т. Марх // Витамины : сб. / АН УССР. – 1958. – Вып. 3. – С. 203–209.

66. Марх А. Т. Об изменении химического состава сливы при сушке / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикова // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1958. – № 10. – С. 22–24 : табл.

67. Марх А. Т. Об изменениях цвета, аромата и вкуса плодовых соков / А. Т. Марх // Биохимия плодов и овощей : сб. ст. – 1958. – № 4. – С. 247–273.

1959

68. Выяснение причин потемнения маринованной пастеризованной капусты / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, И. С. Каган, Е. Г. Кротов, З. А. Марх, А. Г. Тертилова // Тр. ОТИПиХП. – 1959. – Т. IX, вып. 2 : Биохимия консервирования. Общая химия. – С. 3–19 : табл.

69. Марх А. Т. Биохимические изменения плодов и овощей при консервировании и хранении / А. Т. Марх // Обмен опытом в области консерв. пр-ва СССР и стран народной демократии. – М., 1959. – № 2. – С. 7–13.

70. Марх А. Т. Биохимические изменения слив при сушке / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикова // Тр. ОТИПиХП. – 1959. – Т. IX, вып. 2 : Биохимия консервирования. Общая химия. – С. 39–51(52) : рис., табл.

71. Марх А. Т. Биохимические изменения яблок в процессе сушки / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1959. – № 1. – С. 37–44 : рис., табл.

72. Марх А. Т. Консервирование цветной капусты / А. Т. Марх // Тр. УкрНИИХП. – 1959. – Вып. 2, ч. 1. – С. 77–91 : табл.

73. Марх А. Т. Микроэлементы яблок и слив / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикова // Садоводство, виноградарство и виноделие Молдавии : науч.-произв. журн. – 1959. – № 3. – С. 19–20.

74. Марх А. Т. Некоторые особенности сушки слив / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикова // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1959. – № 7. – С. 11–13 : рис., табл.

75. *Марх А. Т. О повышении витаминной активности консервов и пищевых концентратов / А. Т. Марх // За техн. прогресс : техн.-экон. бюл. Одес. совнархоза. – Одесса, 1959. – № 5 (17). – С. 37–39.

76. Марх А. Т. Об изменении пищевой ценности консервированных виноградных соков / А. Т. Марх, Е. В. Щербакова // Тр. ОТИПиХП. – 1959. – Т. IX, вып. 2 : Биохимия консервирования. Общая химия. – С. 27–38 : табл.

77. Марх А. Т. Процессы меланоидинообразования в томатном и виноградном соках / А. Т. Марх, А. Я. Цвиллинг // Тр. ОТИПиХП. – 1959. – Т. IX, вып. 2 : Биохимия консервирования. Общая химия. – С. 21–25 : табл.

78. Марх А. Т. Химические изменения в сухофруктах при хранении / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1959. – № 5. – С. 42–50.

79. Марх А. Т. Химические изменения плодов и овощей при консервировании / А. Т. Марх // Тр. УкрНИИКП. – 1959. – Вып. 2, ч. 1. – С. 3–10 : табл.

80. Улучшение качества консервированной цветной капусты / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, И. С. Каган, Д. Ю. Лящ // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1959. – № 9. – С. 15–17 : табл.

1960

81. Марх А. Т. Об изменении качества томатного сока при длительном хранении / А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1960. – № 2. – С. 9–11 : рис., табл.

82. Марх А. Т. Химический состав молдавского чернослива / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикова // Садоводство, виноградарство и виноделие Молдавии : науч.-произв. журн. – 1960. – № 6. – С. 13–16 : табл.

1961

83. Витаминизация пищевых концентратов / А. Т. Марх, Б. В. Зозулевич, Ю. Г. Скорикова, Н. А. Раскина // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1961. – № 2. – С. 21–23 : табл.

84. Марх А. Т. Витаминизация консервированных соков и компотов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Н. Н. Глобина // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1961. – № 1. – С. 7–9 : табл.

85. Марх А. Т. Об изменениях аминокислот в процессе сушки плодов и винограда / А. Т. Марх, Ю. Г. Скорикова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1961. – № 3. – С. 55–61 : табл.

86. Марх А. Т. Обменная адсорбция иона калия из раствора кислого виннокислого калия на катионитах / А. Т. Марх, Ю. С. Харин // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1961. – № 5. – С. 20–27 : табл.

87. Марх А. Т. Характеристика биоактивных веществ винограда в связи с соковым производством, яблок и слив в связи с их сушкой / А. Т. Марх // Тр. Первой всесоюз. конф. по биол. активным веществам плодов и ягод / Урал. лесотехн. ин-т. – Свердловск, 1961. – С. 210–220 : табл.

1962

88. Марх А. Т. Влияние минерального состава почвы на пищевую ценность томатных плодов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Лю-И // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1962. – № 1. – С. 27–31 : табл.

89. Марх А. Т. Изменение пищевых продуктов при тепловой обработке / А. Т. Марх // Пищевая пром-сть (консерв., овощесушил. и пищекопцентрат.) : науч.-техн. сб. / ЦИНТИпищепром. – М., 1962. – Вып. 5. – С. 16–19.

90. Марх А. Т. Содержание некоторых витаминов в персиках Армянской ССР и их изменения при консервировании / А. Т. Марх, Д. М. Бекирский // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1962. – № 3. – С. 23–27 : рис., табл.

91. Марх О. Т. Вітамінізація деяких харчових продуктів / О. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Б. В. Зозулевич // Харч. пром-сть : наук.-техн. зб. / Держ. Ком. Ради Міністрів УРСР по координації НДР, Ін-т техн. інформації, Укр. наук.-техн. т-во харч. пром-сті. – Київ, 1962. – № 1 (9). – С. 72–75 : табл.

1963

92. Марх А. Т. Азотистые соединения сахарной кукурузы молочно-восковой стадии зрелости / А. Т. Марх, С. И. Юрченко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1963. – № 5. – С. 10–13 : табл.

93. Марх А. Т. Биохимическая характеристика сахарных сортов кукурузы и их использование в консервной промышленности / А. Т. Марх, С. И. Юрченко // Первый Всесоюз. биохим. съезд : тез. докл., январь 1964 г. – М. ; Л., 1963. – Вып. III. – С. 21.

94. Марх А. Т. Биохимические изменения плодов и овощей при консервировании / А. Т. Марх // Первый Всесоюз. биохим. съезд : тез. докл., январь 1964 г. – М. ; Л., 1963. – Вып. I. – С. 203.

95. Марх А. Т. Биохимические изменения растительного сырья при консервировании / А. Т. Марх // Тр. V Междунар. биохим. конгр., Москва, 10–16 авг. 1961 г. Реф. секцион. сообщ. Секция 1–13. – М., 1963. – Секция 1. – С. 379.

96. Марх А. Т. Химическая и биохимическая характеристика плодов айвы / А. Т. Марх, С. И. Козенко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1963. – № 3. – С. 24–27 : табл.

97. Марх А. Т. Пищевая ценность сахарной кукурузы при консервировании / А. Т. Марх, С. И. Юрченко // Кукуруза. – 1963. – № 12. – С. 41–42.

1964

98. Марх А. Т. Азотистые вещества консервных сортов зеленого горошка / А. Т. Марх, С. И. Юрченко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1964. – № 6. – С. 65–68 : рис., табл.

99. Марх А. Т. Биохимическая оценка консервов из айвы / А. Т. Марх, С. И. Козенко // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1964. – № 10. – С. 16–18 : табл.

100. Марх А. Т. Биохимическая характеристика свежей и консервированной сахарной кукурузы / А. Т. Марх, С. И. Юрченко // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1964. – № 3. – С. 13–15 : табл.

101. Марх А. Т. Биологически активные вещества айвы и продуктов ее переработки / А. Т. Марх, С. И. Козенко // Тр. II Всесоюз. семинара по биол. активным веществам плодов и ягод, Свердловск, 25–28 сент. 1963 г. / Урал. лесотехн. ин-т. – Свердловск, 1964. – С. 279–284 : табл.

102. Марх А. Т. Биологически активные вещества персиков и персиковых консервов Армении / А. Т. Марх, Д. М. Бекирский // Тр. II Всесоюз. семинара по биол. активным веществам плодов и ягод, Свердловск, 25–28 сент. 1963 г. – Свердловск, 1964. – С. 262–267.

103. Марх А. Т. Метавинная кислота – стабилизатор винного камня в виноградном соке / А. Т. Марх, В. Я. Айзенберг // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1964. – № 1. – С. 10–14 : табл.

1965

104. Марх А. Т. Аминокислоты свежей и консервированной сахарной кукурузы и зеленого горошка / А. Т. Марх, С. И. Юрченко // Прикладная биохимия и микробиология. – 1965. – Т.1, вып. 2. – С. 191–197 : рис., табл.

105. Марх А. Т. Биохимическая характеристика плодов айвы / А. Т. Марх, С. И. Козенко // Прикладная биохимия и микробиология. – 1965. – Т. 1, вып. 4. – С. 380–386 : рис., табл.

106. Марх А. Т. Изменения биохимических показателей сахарной кукурузы при консервировании / А. Т. Марх, С. И. Юрченко // Кукуруза. – 1965. – № 11. – С. 42–43 : табл.

1966

107. Влияние тары и условий хранения на переход олова в томат-пасту / А. Т. Марх, Л. А. Бонева, В. А. Короленко, З. И. Киселева // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1966. – № 12. – С. 17–20 : табл.

108. *Марх А. Т., Меликсетян Ф. З. // Промышленность Армении. – 1966. – № 2. – С. 13–16.

1967

109. Марх А. Т. Биохимическая характеристика растительного сырья и его изменение при консервировании / А. Т. Марх // Тр. УкрНИИ КП. – 1967. – Вып. VI : К 10-летию ин-та. – С. 9–10.

110. Марх А. Т. Влияние хранения картофеля на содержание в нем витаминов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. М. Кобелева // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1967. – № 6. – С. 39 : табл.

111. Марх А. Т. Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности / А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1967. – № 10. – С. 14–17.

112. Марх А. Т. Повышение витаминности перца и картофеля / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. М. Кобелева // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1967. – № 8. – С. 29–30 : табл.

113. Опыт производства виноградного сока с применением метавинной кислоты / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, В. Я. Айзенберг, А. А. Бычков, С. Е. Баргман // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1967. – № 4. – С. 6–9 : табл.

1968

114. Марх А. Т. Биологически активные вещества яблок Армении в связи с пищевой ценностью выработанных из них нектаров / А. Т. Марх, Ф. З. Меликсетян // Тр. III Всесоюз. семинара по биол. активным (лечебным) веществам плодов и ягод, Свердловск. [27–30 сент. 1966 г.] / Урал. лесотехн. ин-т. – Свердловск, 1968. – С. 423–427 : рис., табл.

115. Марх А. Т. Биохимическая характеристика свежих и консервированных слив, алычи Крыма / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, З. И. Киселева // Тр. III Всесоюз. семинара по биол. активным (лечебным) веществам плодов и ягод, Свердловск [27–30 сент. 1966 г.] / Урал. лесотехн. ин-т. – Свердловск, 1968. – С. 437–441 : табл.

116. Марх А. Т. Полифенолы виноградного сока / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина // Виноделие и виноградарство СССР : науч.-техн. и производ. журн. – 1968. – № 5. – С. 9–12 : табл.

117. Фельдман А. Л. Биоактивные вещества персиков Крыма и их изменения при консервировании / А. Л. Фельдман, А. Т. Марх, Л. И. Костинская // Тр.

III Всесоюз. семинара по биол. активным (лечебным) веществам плодов и ягод, Свердловск. [27–30 сент. 1966 г.] / Урал. лесотехн. ин-т. – Свердловск, 1968. – С. 433–436 : табл.

118. Фельдман А. Л. Окислительные ферменты картофеля и овощей / А. Л. Фельдман, А. Т. Марх // Прикладная биохимия и микробиология. – 1968. – Т. 4, вып. 4. – С. 426–430 : табл.

1969

119. Марх А. Т. Хроматографическое исследование полифенолов винограда и виноградного сока / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина // Прикладная биохимия и микробиология. – 1969. – Т. 5, вып. 2. – С. 189–194.

120. Производство гранатового сока в Таджикской ССР / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Т. А. Лысогор, З. Д. Гусар, С. Ф. Пономаренко // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1969. – № 8. – С. 19–21.

1970

121. Кротов Е. Г. Всесоюзная межвузовская конференция по термическим методам обработки при консервировании пищевых продуктов / Е. Г. Кротов, А. Т. Марх, Б. Л. Флауменбаум // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1970. – № 1. – С. 111, 116, 121, 145.

122. Марх А. Т. Влияние термической обработки на атакуемость белков зеленого горошка протеолитическими ферментами / А. Т. Марх, А. Ф. Загибалов // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1970. – № 3. – С. 37–38 : рис., табл.

123. Марх А. Т. Всесоюзная межвузовская конференция по термическим методам обработки при консервировании пищевых продуктов / А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1970. – № 1. – С. 42–43.

124. Марх А. Т. Изменение белков зеленого горошка при замораживании и холодильном хранении / А. Т. Марх, А. Ф. Загибалов // Холодил. техника : науч.-техн. и произв. журн. – 1970. – № 2. – С. 47–50 : рис., табл.

125. Марх А. Т. Успехи биохимии консервирования плодов и овощей в СССР / А. Т. Марх // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1970. – № 2. – С. 36–45.

126. *Совершенствование технологии производства гранатового сока / А. Т. Марх, Т. А. Лысогор, А. Л. Фельдман, С. Ф. Пономаренко // Реф. информ. о законч. НИР в вузах Укр. ССР. Сер. Пищевая технология. – Киев, 1970. – Вып. 4. – С. 20–21.

1971

127. Козенко С. И. Изменение химического состава плодов айвы при хранении / С. И. Козенко, А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1971. – № 8. – С. 22–24 : рис., табл.

128. Марх А. Т. Аминокислотный состав белых кореньев / А. Т. Марх, С. Н. Галкина // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1971. – № 6. – С. 32–35 : табл.

129. Марх А. Т. Биохимия на службе консервного производства / А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1971. – № 8. – С. 5–7.

130. Марх А. Изменение азотистых веществ мяса при тепловых воздействиях / А. Марх, Б. Флауменбаум, Т. Чиркина // Мясная индустрия СССР. – 1971. – № 5. – С. 35–37 : рис., табл.

131. Марх А. Т. Исследование белков зеленого горошка при замораживании и холодильном хранении / А. Т. Марх, А. Ф. Загibalов // Холодил. техника и технология : Респ. межвед. науч.-техн. сб. – 1971. – Вып. 11. – С. 111–115 : табл.

132. Марх А. Т. О книге Л. В. Метлицкого «Биохимия плодов и овощей» / А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1971. – № 2. – С. 41–42. – (Мнение рецензента).

133. Марх А. Т. О повышении содержания белков в овощных закусочных консервах / А. Т. Марх, С. М. Кобелева, Л. Г. Винникова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1971. – № 1. – С. 84–87 : табл.

1972

134. Биологически активные вещества персиков, гранатов, черной смородины и земляники юга Украины и Средней Азии / А. Л. Фельдман, А. Т. Марх, Л. И. Костинская, Т. А. Лысогор, Л. Г. Шевченко // Тр. IV Всесоюз. семинара по биологически активным (лечебным) веществам плодов и ягод, Мичуринск, 1972. – Мичуринск, 1972. – С. 35–40 табл.

135. Марх А. Т. Влияние ТМТД на метаболизм и биосинтез серосодержащих соединений в тканях клубней картофеля / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. М. Кобелева // Химия в сельском хоз-ве : науч.-техн. журн. – 1972. – Т. 10, № 6. – С. 35–37 : табл.

136. Марх А. Т. Техническая биохимия плодов и овощей в СССР / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1972. – № 6. – С. 67–72.

1973

137. Марх А. Т. Изменения в содержании азотистых веществ зеленого горошка при холодильной обработке / А. Т. Марх, А. Ф. Загibalов // Прикладная биохимия и микробиология. – 1973. – Т. 9, вып. 2. – С. 280–285.

138. Марх А. Т. Летучие компоненты белковых гидролизатов из сои / А. Т. Марх, Л. Г. Винникова // Прикладная биохимия и микробиология. – 1973. – Т. 10, вып. 6. – С. 913–917.

139. Марх А. На основе материалистической диалектики / А. Марх // Технолог. – 1973. – 14 дек. (№ 15) – С. 3.

140. Марх А. Т. О повышении биологической активности консервов из плодов и овощей / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Хранение и переработка картофеля, овощей, плодов и винограда : науч. тр. ВAMXНИЛ. – М., 1973. – С. 262–268.

141. Марх А. Т. Полифенолы гранатов / А. Т. Марх, Т. А. Лысогор // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1973. – № 2. – С. 36–38 : табл.

142. Фельдман А. Л. Биохимическая характеристика лимонов Средней Азии / А. Л. Фельдман, С. Ф. Пономаренко, А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1973. – № 5. – С. 30–32 : табл.

1974

143. Бонева Л. А. Подбор сортов томатов для производства томатопродуктов / Л. А. Бонева, Е. А. Левицкий, А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1974. – № 9. – С. 31–33.

144. Изменения сгущенного молока с сахаром при повышенных температурах / А. Т. Марх, Е. В. Щербакова, Я. Б. Паулина, О. А. Богдель // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1974. – № 3. – С. 17–19 : рис., табл.

145. *Исследование причин изменения цвета сгущенного молока с сахаром при различных температурных режимах хранения / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Е. В. Щербакова, Я. Б. Паулина, О. Г. Богдель // Реф. информ. о законч. НИР в вузах Укр. ССР. Сер. Пищевая технология. – Киев, 1974. – Вып. 9. – С. 26.

146. Линевич О. А. Антимикробные свойства консервированных соков и пюре из айвы / О. А. Линевич, А. Т. Марх // Пищевая пром-сть : Респ. межвед. науч.-техн. сб. – 1974. – Вып. 18. – С. 28–31.

147. *Марх А. Т. Ферментативное осветление виноградного сока второго и третьего отжимов после пресса ПНД-5 / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, А. А. Сидоренко // Реф. информ. о законч. НИР в вузах Укр. ССР. Сер. Пищевая технология. – Киев, 1974. – Вып. 8. – С. 3–4.

148. Марх О. Т. Характеристика методів визначення вологості сушених овочів / О. Т. Марх, А. І Любима // Харч. пром.-сть : наук.-вироб. зб. – Київ, 1974. – № 6 (78). – С. 41–43 : табл.

149. *Фельдман А. Л. Производство лимонного сока в Таджикской ССР / А. Л. Фельдман, А. Т. Марх, С. Ф. Пономаренко // Реф. информ. о законч. НИР в вузах Укр. ССР. Сер. Пищевая технология. – Киев, 1974. – Вып. 9. – С. 39–40.

1975

150. Белковые вещества овощных культур / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. И. Юрченко, А. Ф. Загибалов // Растительные белки и их биосинтез : сб. ст. – М., 1975. – С. 162–166 : рис.

151. *Марх А. Т. Применение метавинной кислоты для получения виноградного сока после его частичной детартрации / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, А. А. Сидоренко // Реф. информ. о законч. НИР в вузах Укр. ССР. Сер. Пищевая технология. – Киев, 1975. – Вып. 10. – С. 61–62.

1976

152. Исследование причин потемнения айвового сока с мякотью / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Т. Ф. Зыкина, С. Ф. Пономаренко // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1976. – № 6. – С. 11–12 : табл.

153. Объективная оценка цвета сгущенного молока с сахаром / Е. В. Щербакова, А. Т. Марх, Я. Б. Паулина, О. А. Богдель // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 6. – С. 140–141.

154. Повышение качества «Сока сливового с мякотью» / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Т. Ф. Зыкина, С. Ф. Пономаренко // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1976. – № 9. – С. 31.

1977

155. Азотистые вещества плодовых и овощных культур и их использование / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Л. А. Бонева, Е. Н. Беспалько, Л. Н. Пилипенко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 6. – С. 156–159 : рис., табл.

156. Использование молочного белка в пищевой промышленности / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Л. Г. Винникова, В. Ф. Максименко, Н. Ю. Алексеева, З. Г. Степанова // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1977. – № 5. – С. 162–164 : табл.

157. *Марх А. Т. Изменение на полифенолите на яблките при сушке и съхраняване на готовия продукт=Изменение полифенолов яблок при сушке и хранении готового продукта / А. Т. Марх, Е. М. Иочева, А. Л. Фельдман // Научни трудове на висшия институт по хранителна и вкусова промишленост. – Пловдив, 1977. – Т. XXIV, в. 1. – С. 124–139. – Рез. рус. ; франц.

158. Марх А. Т. О книге «Основы биохимии плодов и овощей» / А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1977. – № 8. – С. 36–37. – (Мнение рецензента).

159. *Фельдман А. Изменение на биохимичния състав на няком семкови плодове при хладилно съхраняване / А. Фельдман, Е. Иочева, А. Марх // Научни трудове на висшия институт по хранителна и вкусова промишленост. – Пловдив, 1977. – Т. XXIV, в. 1. – С. 141–148.

1978

160. Галкина С. Н. Полифенолы сельдерея / С. Н. Галкина, А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1978. – № 1. – С. 28–29 : табл.

161. Гвоздикова Л. Г. Контроль качества масла при обжаривании овощей по изменению ультрафиолетовых спектров / Л. Г. Гвоздикова, А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1978. – № 10. – С. 32–34.

162. Извлечение белковых веществ из вторичного растительного сырья / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Л. А. Бонева, Т. Ф. Зыкина // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1978. – № 5. – С. 86–87.

163. *Использование добавок для сохранения качества [задержание потемнения] сгущенного молока с сахаром при повышенных температурах хранения / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Е. В. Щербакова, Я. Б. Паулина, О. А. Богдель // Реф. информ. о законч. НИР в вузах Укр. ССР. Сер. Пищевая технология. – Киев, 1978. – Вып. 14. – С. 646.

164. Марх А. Т. Азотистый комплекс листовых овощей и его связь с пигментами / А. Т. Марх, Л. Н. Пилипенко, А. Л. Фельдман // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1978. – № 2. – С. 72–75 : табл.

165. Марх А. Т. Органические кислоты и микроэлементы белых корней / А. Т. Марх, С. Н. Галкина // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1978 – № 3. – С. 26–27 : табл.

166. Пилипенко Л. Н. «Заправка для борща весеннего» / Л. Н. Пилипенко, А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1978. – № 2. – С. 26–27.

167. *Повышение качества соков с мякотью из слив и айвы / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Т. Ф. Зыкина, С. Ф. Пономаренко // Реф. информ. о законч. НИР в вузах Укр. ССР. Сер. Пищевая технология. – Киев, 1978. – Вып. 13. – С. 40–41.

168. Повышение эффективности производства виноградного сока / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, А. А. Громов, Ф. И. Дымченко // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1978. – № 5. – С. 14–15.

169. Фельдман А. Л. Витамины и минеральные вещества листовых овощей / А. Л. Фельдман, Л. Н. Пилипенко, А. Т. Марх // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1978. – № 4. – С. 32–34 : табл.

170. Флавонолы и П-кумаровая кислота в различных тканях репчатого лука / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, З. Д. Гусар, Т. Ф. Зыкина, С. Ф. Пономаренко, Е. И. Ноур // Физиология и биохимия культурных растений : научн.-теорет. журн. – 1978. – Т. 10, № 3 (май-июнь). – С. 302–304 : рис., табл.

1979

171. Марх А. Т. Антибактериальные свойства консервов из слив и алычи / А. Т. Марх, О. А. Линкевич, А. Л. Фельдман // Пищевая пром-сть : Респ. межвед. науч.-техн. сб. – Киев, 1979. – Вып. 25. – С. 41–44.

172. Марх А. Т. Решаем актуальные проблемы / А. Т. Марх // Технолог. – 1979. – 12 апр. (№ 15) – С. 3.

173. Паулина Я. Б. Продукты меланоидинообразования в сгущенном молоке с сахаром / Я. Б. Паулина, А. Т. Марх // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1979. – № 1. – С. 37–39 : рис.

1981

175. Марх А. Т. Исследование сортов томатов машинного сбора для производства концентрированных продуктов / А. Т. Марх, Л. А. Бонева, А. К. Дьяконова // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1981. – № 5. – С. 24–26 : табл.

176. Марх А. Т. О химических изменениях в консервных продуктах / А. Т. Марх // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1981. – № 10. – С. 19–20.

177. Марх А. Т. Пути совершенствования технологии производства виноградного сока / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1981. – № 4. – С. 26–27.

1982

178. Белковая крупа для обогащения консервированных продуктов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. Ф. Пономаренко, Е. С. Страшенко, В. Ф. Матвеева // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1982. – № 3. – С. 27–28.

179. Влияние синтетических регуляторов роста на качество и сохраняемость лука репчатого / А. Л. Фельдман, Л. В. Нападовская, З. Д. Гусар, А. Т. Марх // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1982. – № 3. – С. 133.

180. Мероприятия по повышению качества «Зеленого горошка» на Екабпилсском консервном заводе / С. И. Юрченко, А. Т. Марх, А. А. Калпища, М. Э. Луриня // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1982. – № 8. – С. 21–22 : рис.

181. Новое в производстве виноградного сока с использованием метавинной кислоты / Т. Ф. Зыкина, А. Т. Марх, Н. А. Дяченко, А. А. Громов, М. М. Резник // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1982. – № 3. – С. 4–5.

182. Определение абсцизовой кислоты в тканях лука репчатого / А. Т. Марх, Л. В. Кармелюк, А. Л. Фельдман, З. Д. Гусар, Н. П. Кораблева // Физиология и биохимия культурных растений : науч.-теорет. журн. – 1982. – Т. 14. – С. 295–298 : рис.

183. Томатный жмых – сырье для получения пищевого белка / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, А. Ф. Загибалов, А. К. Дьяконова, Г. П. Познякова, С. Н. Губанов // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1982. – № 4. – С. 11–12 : табл.

1984

184. Действие гидрела на прорастание репчатого лука и поражение болезнями при хранении / Л. В. Нападовская, А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, З. Д. Гусар, Л. С. Сухова, Н. П. Кораблева, Л. В. Метлицкий // Прикладная биохимия и микробиология. – 1984. – Т. 20, вып. 5. – С. 699–704.

185. Марх А. Т. Обработка косточковых плодов йодсодержащим препаратом / А. Т. Марх, П. Г. Татаров, Е. Л. Руденко // Консерв. и овощесушил. пром-сть. – 1984. – № 11. – С. 40–41 : табл.

186. Содержание минеральных элементов в разных частях плодов граната / А. Т. Марх, Д. Ботрус, Е. В. Щербакова, Л. Е. Потехина // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1984. – № 4. – С. 120–123 : табл.

187. Структурно-механические свойства гранулированного белкового продукта / А. Т. Марх, А. Д. Чмырь, А. Л. Фельдман, С. Ф. Пономаренко, Г. Ф. Пшенишнюк, Э. И. Чепурной // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1984. – № 6. – С. 106–108 : рис., табл.

1987

188. *Использование отходов переработки растительного сырья / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, А. Ф. Загибалов, С. Н. Савченко, Л. В. Никитенко // Производство протеиновых концентратов из зеленых растений : межвуз. сб. – Ростов н/д, 1987. – С. 139–141.

Публікації в матеріалах конференцій, з'їздів, конгресів, симпозіумів, нарад

1957

189. *Марх А. Т. Биохимические изменения плодов и овощей при консервировании и хранении / А. Т. Марх // Материалы Междунар. конф. по обмену опытом в консерв. пром-сти. – М., 1957. – С. 1–11.

1958

190. Марх А. Т. Химические изменения плодов и овощей при консервировании / А. Т. Марх // VIII Менделеев. съезд по общ. и приклад. химии : реф. докл. и сообщ. – М. : Изд-во химии и технологии пищевых продуктов, 1958. – С. 37–38. – (№ 10. Секция химии и технологии пищевых продуктов).

1962

191. *Марх О. Т. Шляхи збагачення вітамінами овочевої сировини та консервованих харчових виробів / О. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Н. Н. Глобіна // Материалы II науч. совещ. по биохимии и использованию витаминов. – М., 1962. – С. 74.

1963

192. Марх А. Т. Влияние электрического тока промышленной частоты на водорастворимые витамины / А. Т. Марх, Б. Л. Флауменбаум, Н. М. Чмиленко //

Новые физические методы обработки пищевых продуктов : докл. и сообщ. к Всесоюз. конф. по обработке пищевых продуктов, Киев, 1963 г. – Киев, 1963. – С. 80–85.

1967

193. Марх А. Т. Изменения аскорбиновой кислоты под действием переменного и постоянного электрического тока / А. Т. Марх, Б. Л. Флауменбаум, Н. М. Чмиленко // Новые физические методы в пищевой промышленности : тез. работ межвуз. конф. – М., 1967. – С. 22.

1969

194. Биохимические изменения плодов и овощей при термических методах консервирования / А. Т. Марх, А. Ф. Загibalов, Л. Г. Шевченко, Т. Ф. Зыкина, Т. А. Лысогор // Тез. секц. сообщ. II Всесоюз. биохим. съезда, Ташкент, 20–27 окт. 1969 г. – Ташкент, 1969. – С. 36–37. – (Секция 22. Техн. биохимия).

195. Кобелева С. М. Повышение биологической ценности овощных консервов белковыми добавками / С. М. Кобелева, А. Т. Марх, Л. Г. Винникова // Тез. секц. сообщ. II Всесоюз. биохим. съезда, Ташкент, 20–27 окт. 1969 г. – Ташкент, 1969. – С. 90–91. – (Секция 22. Техн. биохимия).

196. Марх А. Т. Биохимическая характеристика гранатов и ее изменения при консервировании / А. Т. Марх, Т. А. Лысогор // Всесоюз. межвуз. конф. по термическим методам обработки при консервировании пищевых продуктов : тез. докл., Одесса, 1–4 окт. 1969 г. / ОТИПП. – Одесса, 1969. – С. 29–30.

197. Марх А. Т. Биохимические изменения при термической обработке плодов и овощей / А. Т. Марх // Всесоюз. межвуз. конф. по термическим методам обработки при консервировании пищевых продуктов : тез. докл., Одесса, 1–4 окт. 1969 г. / ОТИПП. – Одесса, 1969. – С. 3–4.

198. *Марх А. Т. Влияние хранения на биохимическую характеристику картофеля / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. М. Кобелева // Хранение, переработка и торговля картофелем, овощами и плодами : материалы Всесоюз. науч. конф., Киев, 5 июля 1966. – Киев, 1969. – С. 46–52.

1971

200. Марх О. Т. Утворення вітамінів та коферментів в плодах і овочах / О. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Другий Укр. біохім. з'їзд : тез. доп. і повідомл. – Київ, 1971. – С. 155–156.

1974

201. Изменение физиологически активных плодов и овощей при хранении и переработке / А. Л. Фельдман, А. Т. Марх, Л. А. Бонева, Е. Г. Кротов, З. Д. Гусар, С. Ф. Пономаренко, Е. И. Ноур // III Всесоюз. биохим. съезд : реф. науч. сообщ., Рига, 13–17 окт. 1974 г. – Рига, 1974. – С. 232.

202. Марх А. Т. О биохимических изменениях сочного растительного сырья при консервировании / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман // Итоги науч. исслед. Кишнев. политех. ин-та им. С. Лазо за 1973 г. – Кишнев, 1974. – С. 219. – (Тез. докл. X науч.-техн. конф.).

1975

203. Марх А. Т. Биохимические особенности винограда и совершенствование технологии производства сока / А. Т. Марх // Вопросы биохимии винограда и вина 1973 г. : Тр. II Всесоюз. конф. по биохимии винограда и вина. – М., 1975. – С. 339–347.

204. *Марх А. Т. Изменение качества и биологической ценности консервов при термической обработке / А. Т. Марх // Тез докл. Всесоюз. науч.-техн. конф. по вопросам теории и практики стерилизации и пастеризации пищевых продуктов, Одесса, 1975. – Одесса, 1975. – С. 5.

1976

205. Изменения биологически активных веществ в плодах айвы и персика при хранении и в соках ягод при купажировании / А. Л. Фельдман, Е. И. Ноур, Л. И. Костинская, Т. А. Лысогор, И. А. Раскина, А. Т. Марх // Биологические активные вещества плодов и ягод : материалы V Всесоюз. семинара, Москва, 27–28 марта 1975. – М., 1976. – С. 118–122.

206. Марх А. Т. Физиологически активные вещества среднеазиатских лимонов / А. Т. Марх, С. Ф. Пономаренко, А. Л. Фельдман // Биологические активные вещества плодов и ягод : материалы V Всесоюз. семинара, Москва, 27–28 марта 1975. – М., 1976. – С. 143–146.

207. *Полифенолы плодов, ягод и овощей, их влияние на качество сырья и консервов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, З. Д. Гусар, Е. И. Ноур, Т. Ф. Зыкина, Т. А. Лысогор, С. Ф. Пономаренко // Тез. III Всесоюз. симп. по фенольным соединениям, Тбилиси, 21–23 апр. 1976 г. – Тбилиси, 1976. – С. 177–178.

1977

208. Витамины некоторых видов свежих и консервированных плодов и овощей / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Т. А. Лысогор, С. Ф. Пономаренко, С. М. Кобелева // Витаминные растительные ресурсы и их использование : [докл. III Всесоюз. науч.-техн. совещ. по витаминам и растител. сырья, Уфа, 1973] / Всесоюз. науч.-исслед. витамин. ин-т. – М., 1977. – С. 171–174.

209. Марх О. Т. Додаткові джерела харчового білка та підвищення повноцінності продуктів харчування / О. Т. Марх, А. Л. Фельдман // III Укр. біохім. з'їзд : тез. симп. докл., Донецьк, 6 серп. 1977 г. – Донецьк, 1977. – С. 137–138.

210. Новые виды консервов из листовых овощей и их пищевая ценность / А. Л. Фельдман, Л. Н. Пилипенко, М. М. Резник, А. Т. Марх // Респ. науч.-техн. конф. «Основные направления увеличения производства и пути повышения качества продуктов детского и диетического питания» : тез докл., Одесса, дек. 1977 г. – Киев, 1977. – С. 25.

211. Пути получения и использования пищевого белка / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Т. Ф. Зыкина, С. Ф. Пономаренко, Е. Н. Беспалько, В. Ф. Матвеева // Респ. науч.-техн. конф. «Основные направления увеличения производства и пути повышения качества продуктов детского и диетического питания» : тез докл., Одесса, дек. 1977 г. – Киев, 1977. – С. 14.

1978

212. *Биохимические особенности и технология хранения некоторых видов плодов и овощей / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, З. Р. Гусар, Е. И. Ноур, Т. А. Лысогор // Тез. докл. Респ. науч.-техн. конф. «Пути сохранения сельскохозяйственной продукции», Одесса, 8–9 дек. 1978 г. – Одесса, 1978. – С. 57–59.

213. Марх А. Т. Пищевая ценность листовых овощей и их промышленное использование / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Л. Н. Пилипенко // Актуальные проблемы совершенствования методов транспортирования, хранения, переработки и реализации картофеля, овощей и плодов : материалы Всесоюз. науч.-практ. конф., Киев, 1978 г. / УкрНИИТОП. – Киев, 1978. – С. 85–88.

1979

214. Биохимическая характеристика и пищевая ценность некоторых видов плодовоовощной продукции / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, З. Д. Гусар, Л. Н. Пилипенко, Л. И. Костинская, А. Ф. Загибалов, С. Ф. Пономаренко, Н. П. Лысакова // IV Всесоюз. биохим. съезд : тез науч. сообщ., Ленинград, сент. 1979 г. – М., 1979. – Т. 2. – С. 240–241.

1980

215. Об использовании в пищевой промышленности дополнительных источников белка / А. Л. Фельдман, А. Т. Марх, А. Ф. Загибалов, С. Ф. Пономаренко, Е. С. Страшненко // Новые источники пищевого белка и их применение : тез. докл. Всесоюз. совещ., Тбилиси, ноябрь, 1980 г. / Тбилис. гос. ун-т. – Тбилиси, 1980. – С. 65–67.

1981

216. *Влияние синтетических регуляторов роста на качество и сохряемость лука репчатого / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, З. Д. Гусар, Л. В. Кармелюк // Тез. докл. II Междунар. симп. по качеству овощей, Тирасполь, 18–23 авг. 1981 г. – Тирасполь, 1981. – С. 21.

217. Загибалов А. Ф. Натуральные консервы из замороженного зеленого горошка / А. Ф. Загибалов, А. Т. Марх // Тез. докл. Всесоюз. науч. конф. «Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания», Харьков, 7–9 дек. 1981 г. / Харк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1981. – С. 111–112 : табл.

218. Использование новых видов молочного белка для обогащения пище-концентратов и консервов / Л. Н. Пилипенко, С. М. Кобелева, Е. В. Щербакова, А. Т. Марх // Материалы Всесоюз. науч. конф. молодых ученых по актуальным проблемам пищевой промышленности, Тбилиси, 1981 г. – Тбилиси, 1981. – С. 71–73.

219. Использование химических препаратов при хранении лука репчатого / Л. В. Кармалюк, А. Л. Фельдман, З. Д. Гусар, А. Т. Марх // Материалы Всесоюз. науч. конф. молодых ученых по актуальным проблемам пищевой промышленности, Тбилиси, 1981 г. – Тбилиси, 1981. – С. 40–42.

220. Марх А. Т. О химических изменениях пищевых продуктов при тепловой обработке / А. Т. Марх // Тез. докл. Всесоюз. науч. конф. «Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания», Харьков, 7–9 дек. 1981 г. / Харк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1981. – С. 14–16.

221. Марх А. Т. Химические изменения продуктов при тепловой обработке / А. Т. Марх // Тез. докл на Всесоюз. науч.-техн. конф. по теории и практике стерилизации и пастеризации, Махачкала, 1981 г. – Махачкала, 1981. – С. 127.

1982

222. *Белковая крупа из вторичного сырья / С. Ф. Пономаренко, А. Л. Фельдман, А. Т. Марх, Е. С. Страшненко // Материалы Респ. науч.-техн. конф. молодых ученых респ. Закавказья по актуальным проблемам Продовольственной программы, посвящ. 60-летию СССР. – Тбилиси, 1982. – Кн. 1. – С. 375–377.

223. *Биохимическая характеристика винограда и гранатов в свежем и консервированном виде / Е. В. Щербакова, А. Т. Марх, Дж. Ботрус, Т. Ф. Зыкина // Материалы Респ. науч.-техн. конф. молодых ученых респ. Закавказья по актуальным проблемам Продовольственной программы, посвящ. 60-летию СССР. – Тбилиси, 1982. – Кн. 1. – С. 20–23.

224. *Биохимическая характеристика импортируемых апельсинов / З. Д. Гусар, А. Т. Марх, Н. Н. Курилова, Н. Б. Бондаренко // Материалы Респ. науч.-техн. конф. молодых ученых респ. Закавказья по актуальным проблемам Продовольственной программы, посвящ. 60-летию СССР. – Тбилиси, 1982. – Кн. 1. – С. 16–19.

225. Біохімічні зміни плодів і овочів в процесі зберігання та переробки // А. Л. Фельдман, О. Т. Марх, Є. Г. Кротов, Л. В. Нападовська, Д. Ботрус, Т. Ф. Зикіна, З. Д. Гусар, Л. І. Костинська, А. А. Бровченко // IV Укр. біохім. з'їзд : тез. доп. – Київ, 1982. – Ч. 2. – С. 222.

226. Біохімічна характеристика нових ресурсів харчового білка та його застосування / О. Т. Марх, А. Л. Фельдман, О. Ф. Загібалов, С. Ф. Пономаренко, С. М. Кобелева, Л. М. Пилипенко, А. К. Д'яконова // IV Укр. біохім. з'їзд : тез. доп. – Київ, 1982. – Ч. 2. – С. 91.

227. *Влияние синтетических регуляторов роста на динамику абсцисовой кислоты при хранении лука репчатого / З. Д. Гусар, А. Т. Марх, Л. В. Нападовская, А. Л. Фельдман // Материалы Респ. науч.-техн. конф. молодых ученых респ. Закавказья по актуальным проблемам Продовольственной программы, посвящ. 60-летию СССР. – Тбилиси, 1982. – Кн. 1. – С. 23–25.

228. Молочный белок как основа продуктов питания // А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. Ф. Пономаренко, Е. С. Страшненко // 21 Междунар. Молочный Конгресс : краткие сообщ. – Москва, 1982. – Т. 1, кн. 2. – С. 59.

229. *Обогащение пищекопцентратов новыми видами молочного белка / А. Л. Фельдман, А. Т. Марх, Л. Н. Пилипенко, С. М. Кобелева // Материалы Респ. науч.-техн. конф. молодых ученых респ. Закавказья по актуальным проблемам Продовольственной программы, посвящ. 60-летию СССР. – Тбилиси, 1982. – Кн. 1. – С. 373–374.

230. *Этилен – регулятор роста лука репчатого / З. Д. Гусар, А. Т. Марх, Л. В. Нападовская, А. Л. Фельдман // Материалы Респ. науч.-техн. конф. молодых ученых респ. Закавказья по актуальным проблемам Продовольственной программы, посвящ. 60-летию СССР. – Тбилиси, 1982. – Кн. 1. – С. 25–27.

1983

231. Структурированный молочный белок и его свойства / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. Ф. Пономаренко, Е. С. Страшненко // Тез. докл. Всесоюз. совещ. «Физическая химия структурированных пищевых белков». – Таллин, 1983. – С. 97–98.

1984

232. Марх А. Т. Комплексная переработка гранатов / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, Д. Ботрус // Проблемы индустриализации общественного питания страны: тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Харьков, 27–29 нояб. 1984 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1984. – С. 114–115.

233. Марх А. Т. Совершенствование технологии виноградного сока повышенной пищевой ценности / А. Т. Марх, Т. Ф. Зыкина, Н. А. Дяченко // Проблемы индустриализации общественного питания страны: тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Харьков, 27–29 нояб. 1984 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1984. – С. 118–119.

234. Марх А. Т. Структурированные пищевые продукты из вторичного молочного сырья / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, С. Ф. Пономаренко // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Харьков, 27–29 нояб. 1984 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1984. – С. 295–296.

235. Пищевой белок из вторичного растительного сырья и его использование / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, А. К. Дьяконова, Г. П. Познякова, С. Н. Губанов // Материалы Второй Всесоюз. науч.-техн. конф. «Разработка процессов получения комбинированных продуктов питания (технология, аппаратное оформление, оптимизация)». – М., 1984. – С. 168. – (ДСП№ 000269).

236. Повышение биологической ценности овощных консервов / А. Ф. Загибалов, А. Т. Марх, С. Н. Губанов, Г. Н. Соломко // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Харьков, 27–29 нояб. 1984 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1984. – С. 296

237. Фельдман А. Л. Белковая крупа из вторичного молочного сырья и ее использование в пищевой промышленности / А. Л. Фельдман, А. Т. Марх, С. Ф. Пономаренко // Материалы Второй Всесоюз. науч.-техн. конф. «Разработка процессов получения комбинированных продуктов питания (технология, аппаратное оформление, оптимизация)». – М., 1984. – С. 59–60. – (ДСП№ 000269).

1986

238. Загибалов А. Ф. Белки семян масличных культур / А. Ф. Загибалов, А. Т. Марх, С. Г. Склифасовская // Тез. II Всесоюз. конф. «Новые источники пищевого белка», Кобулет, ноябрь 1986 г. / Тбилис. гос. ун-т. – Тбилиси, 1986. – С. 18.

1987

239. *Использование асептического консервирования полуфабрикатов в производстве консервов для детского питания / [А. В. Майданник, А. Т. Марх и др.] // Тез. докл. Респ. науч.-техн. конф. молодых ученых и специалистов по ускорению создания и освоения новой техники, технологии и повышения качества готовой продукции пищевой пром-сти, Тбилиси, 27–28 апр. 1987 г. – Тбилиси, 1987. – Кн. 1. – С. 70–72.

Авторські свідоцтва

1949

240. А.с. 77160 СССР, кл. 53k, 101. Биохимический способ устранения горького вкуса в продуктах переработки цитрусовых плодов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман. – № 391352; заявл. 01.02.1949; опубл. 31.12.1949.

1963

241. А.с. 159714 СССР, кл. 53k, 101; МПК A23I. Способ производства виноградного сока / В. Я. Айзенберг, А. Т. Марх ; Армян. НИИ виноградарства, виноделия и плодоводства. – № 834743/28-13; заявл. 06.05.1963; опубл. 1964, Бюл. № 1.

1981

242. А.с. 882040 СССР, МКИ³ A23J 1/14. Способ получения пищевого белка из жмыха семян томатов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, А. Ф. Загибалов, А. К. Дьяконова, Г. П. Познякова, С. Н. Губанов ; ОТИПП. – № 2951384/28-13; заявл. 07.07.80; зарег. 14.07.81. – (ДСП).

1983

243. А.с. 1080270 СССР, МКИ³ A23J 1/14. Способ получения пищевого белка из жмыха семян томатов / А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, А. Ф. Загибалов, Г. П. Познякова, А. К. Дьяконова, С. Н. Савченко, С. Н. Губанов; ОТИПП. – № 3432657/28-13; заявл. 28.04.82; зарег. 15.11.83. – (ДСП).

Неопубліковані документи

Депоновані рукописи

1980

244. Динамика фракций серы при хранении некоторых видов овощей / А. Л. Фельдман, З. Д. Гусар, Т. А. Лысогор, А. Т. Марх ; ОТИПП. – Одесса, 1980. – 8 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ пищепроме 4.01.1981, № 356 // Деп. рукоп. : (Естеств. и точные науки, техника) : библиогр. указ. – М., 1981. – № 4. – С. 79.

1981

245. Влияние синтетических регуляторов роста на качество и сохранность лука репчатого / А. Л. Фельдман, Л. В. Кармелюк, З. Д. Гусар, А. Т. Марх ; ред. журн. «Изв. вузов. Пищевая технология». – Краснодар, 1981. – 9 с. – Деп. в ЦНИИТЭТ пищепроме 10.09.1981, № 434 // Деп. рукоп.: (Естеств. и точные науки, техника): библиогр. указ. – М., 1982. – № 1. – С. 122.

1985

246. Качество плодов апельсинов разных районов выращивания / А. Т. Марх, З. Д. Гусар, Н. Н. Курилова, Н. Б. Бондаренко ; ред. журн. «Изв. вузов. Пищевая технология». – Краснодар, 1985. – 11 с. – Деп. в ЦНИИТЭТ пищепроме 10.04.85 ; № 1066пщ-85 // Деп. науч. работы: библиогр. указ. – М., 1985. – № 7. – С. 136.

247. Марх А. Т. Кинетика некоторых ферментов при хранении плодов апельсинов / А. Т. Марх, З. Д. Гусар ; ред. журн. «Изв. вузов. Пищевая технология». –

Краснодар, 1985. – 10 с. – Деп. в ЦНИИТЭТ пищевпроме 10.04.85 ; № 1064 пщ-85 // Деп. науч. работы: библиогр. указ. – М., 1985. – № 7. – С. 136.

Дисертація.

Звіти про науково-дослідні роботи

248. Марх А. Т. Исследование химических и биохимических изменений плодов и овощей при консервировании и хранении : дис. ... д-ра техн. наук / Марх Александр Тевевич; ОТИКП. – Одесса, 1952. – 554 с.

249. Интенсификация биохимических и физических процессов консервного производства, повышение биологической ценности консервов : отчет НИР (промежут.) : 1/71 / ОТИПП им. М. В. Ломоносова; науч. рук. : А. Т. Марх, А. Л. Фельдман, Б. Л. Флауменбаум, Е. Г. Кротов. – Одесса, 1974. – 167 с. : ил.

250. Интенсификация биохимических и физических процессов консервного производства, повышение биологической ценности консервов : отчет НИР 1/71 / ОТИПП им. М. В. Ломоносова; рук. темы : А. Т. Марх, Е. Г. Кротов, Б. Л. Флауменбаум. – Одесса, 1975. – 185. : ил.

251. Комплексная переработка яблок для получения консервированных продуктов на шнековых прессах по безотходной технологии : отчет о НИР (заключ.) : 32/83 / ОТИПП им. М. В. Ломоносова; науч. рук. Т. Ф. Зыкина; исполн.: отв. исполн. Н. А. Дяченко, проф. консультант А. Т. Марх. – Одесса, 1986. – 94 с. : ил. – № ГР 01.83.0051009.

Редагування

252. Труды Всесоюзного механико-технологического института консервной промышленности / ред. кол. И. А. Гордон, М. Я. Дикис, П. И. Петренко-Критченко, А. Ф. Марх, Е. И. Ротман, Н. С. Цонев / Народный комиссариат пищ. пром-ти, ВМТИКП. – Одесса.

Т. 1, № 1. – 1937. – 368 с.

253. Труды Одесского технологического института консервной промышленности / чл. редкол. : [А. Т. Марх]. – Одесса.

Т. 2. – 1948. – 140.

Т. 3, вып. 1 : Фруктовые соки. – 194. – 226 с.

254. Труды Одесского технологического института пищевой и холодильной промышленности / ред. кол. А. Н. Мальский (отв. редактор), сост. ред. [А. Т. Марх и др.]. – Одесса.

Т. V, вып. I. – 1952. – 216 с.

Т. V, вып. II. – 1953. – 224 с.

Т. VII. – 1956. – 172 с.

Т. VIII, вып. 1. – 1957. – 134 с.

Т. IX, вып. 1: Технология консервирования. – 1958. – 104 с.

Т. IX, вып. 2: Биохимия консервирования. Общая биохимия. – 1959. – 200 с.

Т. X. – 1961. – 222 с.

Т. XI. – 1962. – 192 с.

255. Труды Украинского научно-исследовательского института консервной промышленности / ред. кол. [А. Т. Марх и др.]. – Одесса.

Вып. 1. – 1958. – 172 с.

Вып. 2, ч. 1. – 1959. – 129 с.

Вып. 2, ч. 2. – 1959. – 84 с.

Вып. 3. – 1960. – 140 с.

Вып. 4. – 1962. – 92 с.

Вып. 6 : К 100-летию института – 1967. – 248 с.

256. Консервная и овощесушильная промышленность : науч.-техн. и производственный журнал / ред. кол. [А. Т. Марх и др.] / орган Гос. комитета по пищевой пром-сти при Госплане СССР и Центр. Правления науч.-техн. о-ва пищевой пром-сти. – М., 1964–1969.

257. Прикладная биология и микробиология / гл. ред. В. Н. Букин ; редакц. совет : [А. Т. Марх и др.] / АН СССР. – М. , 1967–1980 .

258. Всесоюзная межвузовская конференция по термическим методам обработки при консервировании пищевых продуктов : тез. докл., Одесса, 1–4 окт. 1969 г. / редкол. Е. Г. Кротов, А. Т. Марх, Ф. Л. Флауменбаум, М. А. Гришин, М. Ю. Казанжий / ОТИПП. – Одеса, 1969. – 138 с.

**Кандидатські та докторські дисертації,
які підготовлені під керівництвом і при науковому
консультуванні професора О. Т. Марха**

1. **Петржиковская Л. М.** Влияние различных режимов технологической обработки плодовоовощного сырья на каротиноиды : дис. ... канд. техн. наук / Петржиковская Л. М. ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИКП. – Одесса, **1946.** – 236 с.
2. **Смутьская О. П.** Биологический метод сохранения малоспиртуозного яблочного сока : дис. ... канд. техн. наук / Смутьская Ольга Павловна ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИКП. – Одесса, **1948.** – 165 с.
3. **Кротов Е. Г.** Изменения качественных показателей томатов при консервировании и хранении : дис. ... канд. техн. наук / Кротов Евгений Георгиевич ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП. – Одесса, **1954.** – 164 с.
4. **Скорикова Ю. Г.** Изменение качественных показателей плодов в процессе сушки и хранения : дис. ... канд. техн. наук / Скорикова Юлия Григорьевна ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП. – Одесса, **1959.** – 216 с.
5. **Щербакowa Е. В.** Исследование пищевой ценности виноградного сока в процессе его производства и хранения : дис. ... канд. техн. наук / Щербакowa Е. В. ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП. – Одесса, **1959.** – 200 с.
6. **Лю-И.** Биохимические изменения некоторых видов овощей в процессе вегетации и хранения : дис. ... канд. техн. наук / Лю-И ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП. – Одесса, **1962.** – 191 с.
7. **Айзенберг В. Я.** Химико-технологическая характеристика винограда Армянской ССР и интенсификация технологии производства виноградного сока : дис. ... канд. техн. наук / Айзенберг В. Я. ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП, АрмНИИ виноградарства, виноделия и плодоводства. – Ереван, **1964.** – 313 с. – (Прил.: 60 с.).
8. **Марчук Л. И.** Исследование пищевой ценности китового мяса в процессе консервирования и хранения готовой продукции : дис. ... канд. техн. наук / Марчук Любовь Ивановна ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП. – Одесса, **1964.** – 251 с.
9. **Козенко С. И.** Биохимическая и технологическая характеристика плодов айвы : дис. ... канд. техн. наук / Козенко Сергей Иванович ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП. – Одесса, **1965.** – 196 с. – (Прил.).

10. Соловьева Е. И. Исследование изменений качественных показателей консервов в процессе производства и хранения и содержание в них микроэлементов : дис. ... канд. техн. наук / Соловьева Е. И. ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, **1965**. – 200 с.

11. Бобраков Б. П. Улучшение качества и совершенствование технологии производства яблочного сока : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Бобраков Борис Петрович ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП, МНИИПП. – Кишинев, **1967**. – 214 с.

12. Григораш М. П. Исследование процессов производства и хранения овощных порошков распылительной сушки : дис. ... канд. техн. наук / Григораш М. П. ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП, УкрНИИ консерв. пром-сти. – Одесса, **1967**. – 212 с. – (Прил.).

13. Кобелева С. М. Биохимические изменения овощей при разных условиях выращивания : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Кобелева Светлана Михайловна ; науч. рук. А. Т. Марх, А. Л. Фельдман ; ОТИПиХП. – Одесса, **1967**. – 208 с.

14. Меликсетян Ф. З. Биохимическая характеристика плодовоовощного сырья Армении и пищевая ценность вырабатываемых из них соков : дис. ... канд. техн. наук / Меликсетян Феликс Зарзандович ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПХП, АрмНИИ виноградарства, виноделия и плодоводства. – Ереван, **1967**. – 218 с.

15. Юрченко С. И. Биохимическая характеристика зеленого горошка и сахарной кукурузы (сырья и консервов) : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 05.02.1968 / Юрченко Светлана Ивановна ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПиХП. – Одесса, **1967**. – 235 с.

16. Зыкина Т. Ф. Исследование процессов производства консервированного виноградного сока и повышение его качества : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 27.10.1969 / Зыкина Таисия Филипповна ; науч. рук. А. Т. Марх ; консультант по технол. части А. Ф. Фан-Юнг ; ОТИПиХП – Одесса, **1969**. – 180 с. – (Прил.).

17. Короленко В. А. Изменения качества томатопродуктов (томат-пасты) при хранении в жестяной таре : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 23.01.1970 / Короленко В. А. ; науч. рук. А. Т. Марх, Л. А. Бонева ; ОТИ им. М. В. Ломоносова, ОТИПиХП. – Одесса, **1969**. – 209 с. – (Прил.).

18. Петрова В. П. Биохимическая и технологическая характеристика плодов боярышников, интродуцированных в лесостепи Украины : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 26.12.1969 / Петрова В. П. ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИ им. М. В. Ломоносова, Центр. респ. ботан. сад. – Киев, **1969**. – 200 с. – (Прил.).

19. Чиркина Т. Ф. Исследование процесса стерилизации мясных консервов при повышенных температурах : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 23.01.1970 / Чиркина Тамара Федоровна ; науч. рук. Б. Л. Флауменбаум, А. Т. Марх ; ОТИ им. М. В. Ломоносова, Вост.-Сиб. технол. ин-т. – Одесса, **1969**. – 192 с. – (Прил.).

20. Фельдман А. Л. Биохимические исследования растительного сырья для промышленной переработки и повышение качества консервов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов / Фельдман Алиса Леоновна ; науч. консультант А. Т. Марх ; ОТИПиХП. – Одесса, **1969**. – 446 с.

21. Гришина И. П. Исследования по асептическому консервированию виноградного и яблочного соков : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 24.04.1970 / Гришина И. П. ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИ им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1970**. – 181 с. – (Прил.).

22. Загибалов А. Ф. Биохимические изменения зеленого горошка при разных методах консервирования : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 1971 / Загибалов Александр Федорович ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1970**. – 177 с. – (Прил.).

23. Костинская Л. И. Биохимическая характеристика персиков Крыма и их промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.371 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 25.06.1971 / Костинская Лариса Исааковна ; науч. рук. А. Л. Фельдман, А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1971**. – 185 с. – (Прил.).

24. Винникова Л. Г. Биохимическая характеристика белковых гидролизатов и их применение : дис. ... канд. техн. наук : спец. 03.00.04 – биохимия : защищена 29.06.1973 / Винникова Людмила Григорьевна ; науч. рук. А. Т. Марх, А. Л. Фельдман ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1973**. – 192 с. – (Прил.).

25. Лысогор Т. А. Биохимическое исследование гранатов разных районов произрастания и их промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 25.05.1973 /

Лысогор Тамара Антоновна ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1973**. – 196 с. – (Прил.).

26. Малышев С. Д. Влияние методов предварительной обработки плодов и ягод на интенсификацию процесса варки варенья : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 1974 / Малышев Станислав Дмитриевич ; науч. рук. В. И. Рогачев, А. Т. Марх ; ВНИИ консерв. и овощесушил. пром-сти. – М., **1973**. – 174 с. – (Прил.).

27. Левицкий Е. А. Влияние водорастворимых и нерастворимых веществ томатов на качество и реологические свойства томатной пасты : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 28.02.1975 / Левицкий Евгений Афанасьевич ; науч. рук. А. Т. Марх, Л. А. Бонева ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1974**. – 185 с. – (Прил.).

28. Гусар З. Д. Биохимические особенности и технология хранения репчатого лука : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.03 – первичная обработка и хранение продукции растениеводства : защищена 30.09.1977 / Гусар Зоя Дмитриевна ; науч. рук. А. Л. Фельдман, А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1977**. – 203 с. – (Прил.).

29. Галкина С. Н. Овощные полуфабрикаты, их производство и биохимическая характеристика : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 14.05.1979 / Галкина Светлана Николаевна ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1978**. – 234 с. – (Прил.).

30. Скорикова Ю. Г. Развитие технологии хранения, переработки плодов и овощей в проблеме повышения качества консервов : дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервирования пищевых продуктов : защищена 14.05.1979 / Скорикова Юлия Григорьевна ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова ; Краснодар. НИИ пищевой пром-сти. – Краснодар, **1978**. – 552 с. – (Прил.).

31. Пилипенко Л. Н. Биохимическая характеристика листовых овощей и изменение их качества при консервировании : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 27.02.1980 / Пилипенко Людмила Николаевна ; науч. рук. А. Т. Марх, А. Л. Фельдман ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1980**. – 230 с. – (Прил.).

32. Пономаренко С. Ф. Биохимическая характеристика лимонов Средней Азии и их промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 28.10.1981 / Пономаренко

Светлана Федоровна ; науч. рук. А. Т. Марх, А. Л. Фельдман ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1981**. – 185 с. – (Прил.).

33. Дьяконова А. К. Физико-химические изменения томатов при консервировании и совершенствование контроля производства : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 14.10.1982 / Дьяконова Анджела Константиновна ; науч. рук. А. Т. Марх, Л. А. Бонева ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1982**. – 181 с. – (Прил.).

34. Губанов С. Н. Биохимическая характеристика вторичного сырья томатоконсервного производства и его промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов : защищена 09.12.1983 / Губанов Сергей Николаевич ; науч. рук. А. Ф. Загibalов, науч. консультант А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1983**. – 173 с. – (Прил.).

35. Ботрус Д. А. Биохимическая характеристика сирийского граната и его комплексное промышленное использование : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных пищевых продуктов / Ботрус Джорж Абдалла ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, **1984**. – 167 с. – (Прил.).

36. Концелидзе З. И. Совершенствование технологии и расширение ассортимента фруктовых консервов : дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.18.13 – технология консервированных продуктов : защищена 10.06.1988 / Концелидзе Зураб Иосифович ; науч. рук. А. Т. Марх ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова, Всесоюз. науч.-исслед. и эксперимент.-конструкт. ин-т по хранению и перераб. субтроп. плодов. – Одесса, **1988**. – 268 с. – (Прил.).

Алфавітний покажчик праць О. Т. Марха

- Азотистые вещества консервных сортов зеленого горошка – 98
- Азотистые вещества плодовых и овощных культур и их использование – 155
- Азотистые соединения сахарной кукурузы молочно-восковой стадии зрелости – 92
- Азотистый комплекс листовых овощей и его связь с пигментами – 164
- Аминокислотный состав белых кореньев – 128
- Аминокислотный состав виноградных соков – 62
- Аминокислоты свежей и консервированной сахарной кукурузы и зеленого горошка – 104
- Антибактериальные свойства консервов из слив и алычи – 171
- Антимикробные свойства консервированных соков и пюре из айвы – 146
- Белки семян масличных культур – 238
- Белковая крупа для обогащения консервированных продуктов – 178
- Белковая крупа из вторичного молочного сырья и ее использование в пищевой промышленности – 237
- Белковая крупа из вторичного сырья – 222
- Белковые вещества овощных культур – 150
- Биоактивные вещества персиков Крыма и их изменения при консервировании – 117
- Биологически активные вещества айвы и продуктов ее переработки – 101
- Биологически активные вещества персиков, гранатов, черной смородины и земляники юга Украины и Средней Азии – 134
- Биологически активные вещества персиков и персиковых консервов Армении – 102
- Биологически активные вещества яблок Армении в связи с пищевой ценностью выработанных из них нектаров – 114
- Биохимическая оценка консервов из айвы – 99
- Биохимическая характеристика винограда и гранатов в свежем и консервированном виде – 223
- Биохимическая характеристика гранатов и ее изменения при консервировании – 196
- Биохимическая характеристика и пищевая ценность некоторых видов плодоовощной продукции – 214
- Биохимическая характеристика импортируемых апельсинов – 224
- Биохимическая характеристика лимонов Средней Азии – 142
- Биохимическая характеристика плодов айвы – 96, 105

- Биохимическая характеристика растительного сырья и его изменение при консервировании – **109**
- Биохимическая характеристика сахарных сортов кукурузы и их использование в консервной промышленности – **93**
- Биохимическая характеристика свежей и консервированной сахарной кукурузы – **100**
- Биохимическая характеристика свежих и консервированных слив, алычи Крыма – **115**
- Биохимическая характеристика сирийских гранатов и их комплексное использование – **15**
- Биохимическая характеристика сортов винограда Одесской области и продуктов их переработки – **56**
- Биохимические изменения плодов и овощей при консервировании – **94**
- Биохимические изменения плодов и овощей при консервировании и хранении – **69, 189**
- Биохимические изменения плодов и овощей при термических методах консервирования – **194**
- Биохимические изменения при термической обработке плодов и овощей – **197**
- Биохимические изменения растительного сырья при консервировании – **95**
- Биохимические изменения слив при сушке – **70**
- Биохимические изменения томатных консервов в процессе хранения – **47, 57**
- Биохимические изменения яблок в процессе сушки – **71**
- Биохимические особенности винограда и совершенствование технологии производства сока – **203**
- Биохимические особенности и технология хранения некоторых видов плодов и овощей – **212**
- Биохимический метод устранения горечи в продуктах переработки цитрусовых – **40**
- Биохимический способ устранения горького вкуса в продуктах переработки цитрусовых плодов – **240**
- Биохимия консервирования плодов и овощей – **10**
- Биохимия на службе консервного производства – **129**
- Біохімічна характеристика нових ресурсів харчового білка та його застосування – **226**
- Біохімічні зміни плодів і овочів в процесі зберігання та переробки – **225**
- Витаминизация консервированных соков и компотов – **84**
- Витаминизация пищевых концентратов – **83**
- Витамины и их роль в питании – **4**

Витамины и минеральные вещества листовых овощей – **169**

Витамины некоторых видов свежих и консервированных плодов и овощей – **208**

Вітамінізація деяких харчових продуктів – **91**

Влияние минерального состава почвы на пищевую ценность томатных плодов – **88**

Влияние синтетических регуляторов роста на динамику абсцизовой кислоты при хранении лука репчатого – **227**

Влияние синтетических регуляторов роста на качество и сохраняемость лука репчатого – **179, 216, 245**

Влияние тары и условий хранения на переход олова в томат-пасту – **107**

Влияние термической обработки на атакуемость белков зеленого горошка протеолитическими ферментами – **122**

Влияние ТМТД на метаболизм и биосинтез серосодержащих соединений в тканях клубней картофеля – **135**

Влияние хранения картофеля на содержание в нем витаминов – **110**

Влияние хранения на биохимическую характеристику картофеля – **198**

Влияние электрического тока промышленной частоты на водорастворимые витамины – **192**

Вплив каталітичних елементів на алкогольне шумування – **19**

Всесоюзная межвузовская конференция по термическим методам обработки при консервировании пищевых продуктов – **121, 123**

Выяснение причин потемнения маринованной пастеризованной капусты – **68**

Дегидразы томатов – **58**

Действие гидрела на прорастание репчатого лука и поражение болезнями при хранении – **184**

Действие каталитических элементов на алкогольное брожение – **20**

Действие марганца на алкогольное брожение – **18**

Детище сталинских пятилеток – **33**

Динамика фракций серы при хранении некоторых видов овощей – **244**

Додаткові джерела харчового білка та підвищення повноцінності продуктів харчування – **209**

Дыхательный газообмен и окислительные системы томатов – **48**

«Заправка для борща весеннего» – **166**

Извлечение белковых веществ из вторичного растительного сырья – **162**

Изменение азотистых веществ мяса при тепловых воздействиях – **130**

- Изменение белков зеленого горошка при замораживании и холодильном хранении – **124**
- Изменение качества и биологической ценности консервов при термической обработке – **204**
- Изменение качественных показателей высококонцентрированных томатопродуктов – **59**
- Изменение на биохимический состав на яблочных плодах при холодильном хранении – **159**
- Изменение на полифенолы на яблоках при сушке и хранении на готовый продукт=Изменение полифенолов яблок при сушке и хранении готового продукта – **157**
- Изменение пищевых продуктов при тепловой обработке – **89**
- Изменение физиологически активных плодов и овощей при хранении и переработке – **201**
- Изменение химического состава плодов айвы при хранении – **127**
- Изменения аскорбиновой кислоты под действием переменного и постоянного электрического тока – **193**
- Изменения биологически активных веществ в плодах айвы и персика при хранении и в соках ягод при купажировании – **205**
- Изменения биохимических показателей сахарной кукурузы при консервировании – **106**
- Изменения в содержании азотистых веществ зеленого горошка при холодильной обработке – **137**
- Изменения качественных показателей высококонцентрированных томатопродуктов – **49**
- Изменения сгущенного молока с сахаром при повышенных температурах – **144**
- Интенсификация биохимических и физических процессов консервного производства, повышение биологической ценности консервов – **249, 250**
- Использование асептического консервирования полуфабрикатов в производстве консервов для детского питания – **239**
- Использование добавок для сохранения качества [задержание потемнения] сгущенного молока с сахаром при повышенных температурах хранения – **163**
- Использование молочного белка в пищевой промышленности – **156**
- Использование новых видов молочного белка для обогащения пищевого концентрата и консервов – **218**
- Использование отходов переработки растительного сырья – **188**
- Использование химических препаратов при хранении лука репчатого – **219**
- Исследование белков зеленого горошка при замораживании и холодильном хранении – **131**

- Исследование воздушно-солнечной сушки растительного сырья – **34**
- Исследование коллоидов виноградного сока – **43**
- Исследование меланоидиновых реакций – **50**
- Исследование причин изменения цвета стуженного молока с сахаром при различных температурных режимах хранения – **145**
- Исследование причин потемнения айвового сока с мякотью – **152**
- Исследование сортов томатов машинного сбора для производства концентрированных продуктов – **175**
- Исследование факторов изменения цвета сливы при сушке – **63**
- Исследование химических и биохимических изменений плодов и овощей при консервировании и хранении – **248**
- К вопросу о переходе меди в шпинатное и щавелевое пюре при варке в медных нелуженых котлах – **24**
- Качество плодов апельсинов разных районов выращивания – **246**
- Кинетика некоторых ферментов при хранении плодов апельсинов – **247**
- Комплексная переработка гранатов – **232**
- Комплексная переработка яблок для получения консервированных продуктов на шнековых прессах по безотходной технологии – **251**
- Консервирование сахарной кукурузы в целых зернах – **26**
- Консервирование цветной капусты – **72**
- Контроль качества масла при обжаривании овощей по изменению ультрафиолетовых спектров – **161**
- Летучие компоненты белковых гидролизатов из сои – **138**
- Мероприятия по повышению качества «Зеленого горошка» на Екабпилском консервном заводе – **180**
- Метавинная кислота – стабилизатор винного камня в виноградном соке – **103**
- Микроэлементы виноградного сока – **60**
- Микроэлементы яблок и слив – **73**
- Молочный белок как основа продуктов питания – **228**
- На основе материалистической диалектики – **139**
- Натуральные консервы из замороженного зеленого горошка – **217**
- Некоторые вопросы биохимии консервного производства – **64**
- Некоторые особенности сушки слив – **74**
- Новое в производстве виноградного сока с использованием метавинной кислоты – **181**

- Новые виды консервов из листовых овощей и их пищевая ценность – **210**
- О биохимических изменениях сочного растительного сырья при консервировании – **202**
- О биохимических изменениях цитрусовых соков – **44**
- О биохимических превращениях флавоновых гликозидов цитрусовых плодов – **38**
- О влиянии солей марганца на алкогольное брожение виноградного сусла – **17**
- О горечи цитрусовых плодов и продуктов их переработки – **36**
- О книге Л. В. Метлицкого «Биохимия плодов и овощей» – **132**
- О книге «Основы биохимии плодов и овощей» – **158**
- О меланоидиновых реакциях в консервированных пищевых продуктах – **51**
- О методе определения общего количества летучих кислот в томатных продуктах и заливках – **27**
- О методике определения песка в томат-пюре, щавельном и шпинатном пюре – **21**
- О набухаемости сухофруктов – **40**
- О повышении биологической активности консервов из плодов и овощей – **140**
- О повышении витаминной активности консервов и пищевых концентратов – **75**
- О повышении содержания белков в овощных закусочных консервах – **133**
- О причинах потемнения маринованной пастеризованной капусты и способе сохранения её натурального сока – **61**
- О торможении процесса регенерации пероксидазы – **45**
- О химических изменениях в консервных продуктах – **176**
- О химических изменениях мясо-рыбного сырья при тепловой обработке – **35**
- О химических изменениях пищевых продуктов при тепловой обработке – **220**
- О химических изменениях плодов при сушке – **41**
- Об изменении витаминов С, Р и каротина при консервировании и хранении мандаринов и томатов – **65**
- Об изменении качества томатного сока при длительном хранении – **81**
- Об изменении окраски фруктовых соков при тепловой обработке – **37, 39**
- Об изменении пищевой ценности консервированных виноградных соков – **76**
- Об изменении содержания каротина, витамина Р и аскорбиновой кислоты при консервировании – **42**
- Об изменении химического состава сливы при сушке – **66**
- Об изменениях аминокислот в процессе сушки плодов и винограда – **85**

Об изменениях окраски фруктовых продуктов при тепловой обработке – **39**

Об изменениях цвета, аромата и вкуса плодовых соков – **67**

Об использовании в пищевой промышленности дополнительных источников белка – **215**

Об определении летучих кислот в томат-пюре, щавельном и шпинатном пюре – **22**

Об определении сухого остатка в томатном, щавелевом и шпинатном пюре – **23**

Обменная адсорбция иона калия из раствора кислого виннокислого калия на катионитах – **86**

Обогащение пищекокцентратов новыми видами молочного белка – **229**

Обработка косточковых плодов йодсодержащим препаратом – **185**

Объективная оценка цвета сгущенного молока с сахаром – **153**

Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности – **111**

Окислительные ферменты картофеля и овощей – **118**

Определение абсцизовой кислоты в тканях лука репчатого – **182**

Определение летучести кислот в яблочном пюре – **29**

Определение песка в томатном пюре и пасте – **28**

Опыт производства виноградного сока с применением метавинной кислоты – **113**

Органические кислоты и микроэлементы белых корней – **165**

Пищевая ценность листовых овощей и их промышленное использование – **213**

Пищевая ценность сахарной кукурузы при консервировании – **97**

Пищевой белок из вторичного растительного сырья и его использование – **235**

Повышение биологической ценности овощных консервов – **236**

Повышение биологической ценности овощных консервов белковыми добавками – **195, 199**

Повышение витаминности перца и картофеля – **112**

Повышение качества соков с мякотью – **14**

Повышение качества соков с мякотью из слив и айвы – **167**

Повышение качества «Сока сливового с мякотью» – **154**

Повышение эффективности производства виноградного сока – **168**

Подбор сортов томатов для производства томатопродуктов – **143**

Подготовка инженерных кадров – **55**

Полифенолы виноградного сока – **116**

Полифенолы гранатов – **141**

Полифенолы плодов, ягод и овощей, их влияние на качество сырья и консервов – **207**

Полифенолы сельдерея – **160**

Применение метавинной кислоты для получения виноградного сока после его частичной детартрации – **151**

Про зміну вмісту аскорбінової кислоти в томатних консервах – **54**

Продукты меланоидинообразования в сгущенном молоке с сахаром – **173**

Производство виноградного сока в потоке с использованием метавинной кислоты – **16**

Производство гранатового сока в Таджикской ССР – **120**

Производство лимонного сока в Таджикской ССР – **149**

Процессы меланоидинообразования в томатном и виноградном соках – **77**

Пути получения и использования пищевого белка – **211**

Пути совершенствования технологи производства виноградного сока – **177**

Решаем актуальные проблемы – **172**

Скорый метод определения плотного остатка в щавелевом и шпинатном пюре – **25**

Совершенствование технологии виноградного сока повышенной пищевой ценности – **233**

Совершенствование технологии производства гранатового сока – **126**

Содержание минеральных элементов в разных частях плодов граната – **186**

Содержание некоторых витаминов в персиках Армянской ССР и их изменения при консервировании – **90**

Способ получения пищевого белка из жмыха семян томатов – **242, 243**

Способ производства виноградного сока – **241**

Структурированные пищевые продукты из вторичного молочного сырья – **234**

Структурированный молочный белок и его свойства – **231**

Структурно-механические свойства гранулированного белкового продукта – **187**

Техническая биохимия плодов и овощей в СССР – **136**

Технология и технохимический контроль консервирования – **11**

Технология консервирования и технохимический контроль – **7, 9**

Технохимический контроль консервного производства – **13**

Томатный жмых – сырье для получения пищевого белка – **183**

Улучшение качества консервированной цветной капусты – **80**

Ускоренные методы определения влаги в консервах – **30**

Ускоренные методы определения золы в консервах – **31, 32**

Успехи биохимии консервирования плодов и овощей в СССР – **125**

Утворення вітамінів та коферментів в плодах і овочах – **200**

Ферментативное осветление виноградного сока второго и третьего отжимов после пресса ПНД-5 – **147**

Ферменты винограда и яблок и их изменения при производстве соков – **52**

Физико-химические изменения виноградных соков в процессе производства и хранения – **46**

Физиологически активные вещества среднеазиатских лимонов – **206**

Флавонолы и П-кумаровая кислота в различных тканях репчатого лука – **170**

Характеристика биоактивных веществ винограда в связи с соковым производством, яблок и слив в связи с их сушкой – **87**

Характеристика методів визначення вологості сушених овочів – **148**

Химико-технологический контроль и промсанитария на консервном и плодовоовощном предприятии – **5**

Химико-технический контроль консервного производства – **1, 2, 3, 6, 8, 12**

Химическая и биохимическая характеристика плодов айвы – **96**

Химические изменения в сухофруктах при хранении – **78**

Химические изменения плодов и овощей при консервировании – **79, 190**

Химические изменения продуктов при тепловой обработке – **221**

Химический состав и качество виноградных соков – **53**

Химический состав молдавского чернослива – **82**

Хроматографическое исследование полифенолов винограда и виноградного сока – **119**

Шляхи збагачення вітамінами овочевої сировини та консервованих харчових виробів – **191**

Этилен – регулятор роста лука репчатого – **230**

Алфавітний покажчик співавторів

- Айзенберг В. Я. – **103, 113, 241**
Алексеева Н. Ю. – **156**
Баргман С. Е. – **113**
Бекирский Д. М. – **90, 102**
Беспалько Е. Н. – **155, 211**
Богдель О. А. – **144, 145, 153, 163**
Бондаренко Н. Б. – **224, 246**
Бонева Л. А. – **43, 46, 107, 143, 155, 162, 175, 201**
Ботрус Дж. – **15, 186, 223, 225, 232**
Бровченко А. А. – **225**
Бычков А. А. – **113**
Винникова Л. Г. – **133, 138, 156, 195**
Галкина С. Н. – **128, 160, 165**
Гвоздикова Л. Г. – **161**
Глобина Н. Н. (Глобіна Н. Н.) – **84, 191**
Голубев В.Н. – **13**
Громов А. А. – **168, 181**
Губанов С. Н. – **183, 235, 236, 242, 243**
Губерман Э. – **31, 32**
Гусар З. Д. – **120, 170, 179, 182, 184, 201, 207, 212, 216, 219, 224, 225, 227, 230, 244, 245, 246, 247**
Демидова М. – **30**
Демьяченко Н. А. – **16, 30**
Дьяконова А. К. (Д'яконова А. К.) – **175, 183, 226, 235, 242, 243**
Дымченко Ф. И. – **168**
Дяченко Н. А. – **181, 233, 251**
Жук К. – **29**
Загібалов А. Ф. (Загібалов О. Ф) – **122, 124, 131, 137, 150, 183, 188, 194, 214, 215, 217, 226, 236, 238, 242, 243**
Зозулевич Б. В. – **83, 91**

Зыкина Т. Ф. (Зикіна Т. Ф.) – 12, 14–16, 113, 116, 119, 147, 151, 152, 154, 162, 167, 168, 170, 177, 181, 194, 207, 211, 223, 225, 232, 233, 251

Ильченко С. Г. – 7, 9, 11

Иочева Е. М. – 157, 158

Каган И. С. – 61, 68, 80

Калпища А. А. – 180

Кармелюк Л. В. – 182, 216, 219, 245

Киселева З. И. – 107, 115

Кишеневская Л. – 27

Кобелева С. М. – 110, 112, 133, 135, 195, 198, 208, 218, 226, 229

Козенко С. И. – 96, 99, 101, 105, 127

Кораблева Н. П. – 182, 184

Короленко В. А. – 107

Костинская Л. И. (Костинська Л. І.) – 117, 134, 205, 214, 225

Котляр И. Х. – 28

Кржевова Р. – 1, 2, 3, 6, 8, 12, 30

Кротов Е. Г. (Кротов Є. Г.) – 54, 57, 61, 68, 121, 201, 225, 249, 250

Кулик Я. – 32

Курилова Н. Н. – 224, 246

Левицкий Е. А. – 143

Линкевич О. А. – 146, 171

Лурия М. Э. – 180

Лысакова Н. П. – 214

Лысогор Т. А. – 120, 126, 134, 141, 194, 196, 205, 207, 208, 212, 244

Любива А. І. – 148

Лю-И. – 88

Лящ Д. Ю. – 80

Майданник А. В. – 239

Максименко В. Ф. – 156

Мальский А. Н. – 55, 156

Мартынюк А. – 32

Марх З. А. – **61, 68**
Матвеева В. Ф. – **178, 211**
Меликсетян Ф. З. – **108, 114**
Метлицкий Л. В. – **184**
Мирлис С. – **30**
Нападовская Л. В.(Нападовська Л. В.) – **179, 184, 225, 227, 230**
Никитенко Л. В. – **188**
Ноур Е. И. – **170, 201, 205, 207, 212**
Паулина Я. Б. – **144, 145, 153, 163, 173**
Петржиковская Л. М. – **42, 47, 49, 59**
Пилипенко Л. Н.(Пилипенко Л. М.) – **155, 164, 166, 169, 210, 213, 214, 218, 226, 229**
Познякова Г. П. – **183, 235, 242, 243**
Пономаренко С. Ф. – **14, 120, 126, 142, 149, 152, 154, 167, 170, 178, 187, 201, 206, 207, 208, 211, 214, 215, 222, 226, 228, 231, 234, 237**
Потехина Л. Е. – **186**
Приступ Е. – **31**
Пшенишнюк Г. Ф. – **187**
Раскина Н. А. – **205**
Резник М. М. – **181, 210**
Раскина И. А. – **83**
Розенблат М. В. – **18, 19**
Руденко Е. Л. – **185**
Савченко С. Н. – **188**
Сидоренко А. А. – **147, 151**
Склифасовская С. Г. – **238**
Скорикова Ю. Г. – **63, 66, 70, 71, 73, 74, 78, 82, 83, 85**
Соломко Г. Н. – **236**
Степанова З. Г. – **156**
Страшенко Е. С. – **178, 215, 222, 228, 231**
Сухова Л. С. – **184**
Татаров П. Г. – **185**

Тертилова А. Г. – 68

Фан-Юнг А. Ф. – 7, 9, 11

Фельдман А. Л. – 36, 38, 40, 45, 47, 48, 56, 58, 68, 80, 84, 88, 91, 110, 112, 115, 117, 118, 120, 126, 135, 136, 140, 142, 145, 149, 150, 152, 154–158, 162–164, 166, 167, 169–171, 178, 179, 182–184, 187, 188, 191, 198, 200–202, 205–216, 219, 222, 225–231, 234, 235, 237, 240, 242, 243–245, 249

Флауменбаум Б.Л. – 121, 130, 192, 193, 249, 250

Харин Ю. С. – 86

Ходоровер С. – 32

Цвилинг А. Я. – 42, 47, 49, 53, 59, 77

Чепурной Э. И. – 187

Чиркина Т. – 130

Чмиленко Н. М. – 192, 193

Чмырь А. Д. – 187

Шевченко Л. Г. – 134, 194

Щербакова Е. В. – 60, 62, 76, 144, 145, 153, 163, 186, 218, 223

Юрченко С. И. – 92, 93, 97, 98, 100, 104, 106, 150, 180

Прийняті скорочення та аббревіатури

АН ССРСР – Академия наук Союза Советских Социалистических республик

АН УРСР – Академія наук Української Радянської Соціалістичної Республіки

А. с. – авторські свідоцтва

Бюл. – Бюлетень

в.о. – виконуючий обов'язки

ВАМХНИЛ – Всесоюзная академия сельскохозяйственных наук имени Ленина

ВМТИКП – Всесоюзный механико-технологический институт консервной промышленности

ВНЗ – вищі навчальні заклади

ВНИИ – Всесоюзный научно-исследовательский институт

ДАОО – Державний архів Одеської області

ДСП – для служебного пользования

изв. – Известия

Інаргоз – інститут народного господарства

Мінвуз – Міністерство вищої та середньої освіти

МКИ – Международная классификация изобретений

МНИИПП – Молдавский научно-исследовательский институт пищевой промышленности

МОНМС України – Министерство образования и науки, молодежи и спорта Украины

МССР – Молдавская советская социалистическая республика

ОГАПТ – Одесская государственная академия пищевых технологий

ОНАХТ – Одеська національна академія харчових технологій

ОННБ – Одеська національна наукова бібліотека

ОТІ – Одеський технологічний інститут

ОТІКП – Одеський технологічний інститут консервної промисловості

ОТІХП – Одеський технологічний інститут харчової промисловості

ОТІХіХП – Одеський технологічний інститут харчової і холодильної промисловості

ОТИ – Одесский технологический институт

ОТИКП – Одесский технологический институт консервной промышленности

ОТИПП – Одесский технологический институт пищевой промышленности

ОТИПиХП – Одесский технологический институт пищевой и холодильной промышленности

ОЦНТБ – Одесский центр научно-технической информации и библиотек

ОЦНТИ – Одесский центр научно-технической информации

НАН України – Національна академія наук України

Наркомпром – Народный Комиссариат промышленности

Наркомхарчопром – Народний комісаріат харчової промисловості

НБ ОНУ – Наукова бібліотека Одеського національного університету імені І. І. Мечнікова

НДІ – науково-дослідний інститут

НДР – науково-дослідні роботи

НКХП – Народний комісаріат харчової промисловості

НИР – научно-исследовательские работы

НТБ – Науково-технічна бібліотека

Совнархоз – Совет народного хозяйства

сб. – сборник

Раднарком – Рада народного комісаріату

ТМТД – пестицид, який застосовується в сільському господарстві для боротьби із захворюваннями рослин

Тр. – Труды

УкрНДІКП – Український науково-дослідний інститут консервної промисловості

Укр НИИКП – Украинский научно-исследовательский институт консервной промышленности

УкрНИИТОП – Украинский научно-исследовательский институт торговли и общественного питания

ЦИНТИпищепром – Центральный институт научно-технической информации пищевой промышленности

ЦНИИТЭИпищепром – Центральный научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований пищевой промышленности

ЗМІСТ

Передмова	6
Біографічний нарис	8
Основні події життя і діяльності професора О. Т. Марха	20
Фоторепортаж про діяльність професора О. Т. Марха	22
Близькі, учні та колеги про Олександра Тевійовича	31
Верхіркер Я. Г.	31
Віннікова Л. Г.	33
Лисогор Т. А.	34
Д'яконова А. К.	35
Лейченко Л. І. та Курко Г. А.	37
Пономаренко С. Ф.	38
Вірші присвячені професору О. Т. Марху	39
Література про життя та діяльність О. Т. Марха	40
Хронологічний показник наукових праць та неопублікованих документів	43
Наукові праці	43
<i>Монографії, підручники, навчальні посібники та інші видання</i>	43
<i>Публікації у наукових збірниках, періодичних та продовжуваних виданнях</i>	44
<i>Публікації в матеріалах конференцій, з'їздів, конгресів, симпозіумів, нарад</i>	57
<i>Авторські свідоцтва</i>	63
Неопубліковані документи	63
<i>Депоновані рукописи</i>	63
<i>Дисертація. Звіти про науково-дослідні роботи</i>	64
Редагування	64

Кандидатські та докторські дисертації, які підготовлені під керівництвом і при науковому консультуванні професора О. Т. Марха	66
Алфавітний покажчик праць О. Т. Марха	71
Алфавітний покажчик співавторів	80
Прийняті скорочення та аббревіатури	84

Наукове видання

МАРХ
Олександр Тевійович
Біобібліографічний збірник
Серія «Видатні вчені ОНАХТ»

Укладач – Єрьоміна Л. П.
Редактор – Зінченко І. І.
Обробка фотографій, дизайн – Сиволап О. С., Ковальчук Н. М.

Підписано до друку 05.08.2020 р. Формат 60х84/16.
Папір офсетний. Гарнітура Times. Цифровий друк.
Умовно-друк. арк. 5,11. Тираж 300. Замовлення № 2407-248.
Віддруковано з готового оригінал-макета.

Видавництво та друк: «ОЛДІ-ПЛЮС»
вул. Паровозна, 46-А, м. Херсон, 73034
Свідоцтво ДК № 6532 від 13.12.2018 р.

Тел.: +38 (0552) 399-580, +38 (098) 559-45-45,
+38 (095) 559-45-45, +38 (093) 559-45-45
Для листування: а/с 20, м. Херсон, Україна, 73021
E-mail: office@oldiplus.ua