

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

Видатні вчені ОНАХТ

МОРГУН
Валентина Олексіївна

Біобібліографічний збірник

ОЛДІПІЮС

2021

**УДК 012:664.6/.7
М79**

Укладачі:

Жигунов Дмитро Олександрович
Мазепа Тетяна Євгенівна
Кейдалюк Анна Миколаївна

Моргун Валентина Олексіївна : біобібліогр. зб. / Одес. нац. акад. харч. технологій, Наук.-техн. б-ка ; уклад.: Д. О. Жигунов, Т. Є. Мазепа, А. М. Кейдалюк ; за ред. І. І. Зінченко. – Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. – 88 с. – (Сер. Видатні вчені ОНАХТ)

ISBN 978-966-289-472-1

Дане видання є продовженням серії «Видатні вчені ОНАХТ» і присвячено Валентині Олексіївні Моргун – талановитому вченому і висококваліфікованому фахівцеві в галузії переробки зерна, доктору технічних наук, професору, завідувачу кафедри «Технологія переробки зерна» Одеської національної академії харчових технологій з 1992 по 2011 рік.

У збірнику описаний творчий шлях В. О. Моргун, відзначені основні віхи її науково-педагогічної, громадської і літературної діяльності. Наводиться перелік опублікованих нею наукових праць та дисертаційних робіт, виконаних під її керівництвом та література про неї.

УДК 012:664.6/.7



*ДЛЯ ЛЮДИНИ З ТАЛАНТОМ
І ЛЮБОВ'Ю ДО ПРАЦІ НЕ ІСНУЄ ПЕРЕШКОД*

Л. Бетховен

ПЕРЕДМОВА

Черговий випуск біобібліографічного збірника серії «Видатні вчені ОНАХТ» присвячений Валентині Олексіївні Моргун – талановитому вченому і висококваліфікованому фахівцеві в галузі переробки зерна, доктору технічних наук, професору, завідувачу кафедри «Технологія переробки зерна» Одеської національної академії харчових технологій з 1992 по 2011 рік.

У збірнику описаний творчий шлях В. О. Моргун, відзначені основні віхи її науково-педагогічної, громадської і літературної діяльності. Наводиться перелік опублікованих нею наукових праць та дисертаційних робіт, виконаних під її керівництвом, а також література та спогади про неї.

У збірник включені: біографічний нарис – відомості про життя та діяльність В. О. Моргун в період з 1939 по 2011 роки, наукові праці, публікації в періодичній пресі, її доповіді, авторські свідоцтва та патенти на винаходи, алфавітний покажчик наукових робіт та іменний покажчик співавторів.

Слід звернути увагу на глибокі і обширні дослідні роботи аспірантів, які підготували і захистили кандидатські дисертації під науковим керівництвом професора В. О. Моргун.

Матеріали збірника розташовані в хронологічному порядку, всередині хронології – в алфавіті, авторські свідоцтва та патенти на винаходи в нумераційній послідовності.

Описи робіт подані у відповідності з діючими державними стандартами. Відомості в квадратних дужках доповнюють назви, які не розкривають зміст публікацій.

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

При складанні посібника використані архівні матеріали, фонди бібліотек СНД, патентних відділів, бібліографічні джерела.

Даний збірник буде цікавий науковцям, історикам науки, краєзнавцям, викладачам, аспірантам і студентам.

БІОГРАФІЧНИЙ НАРИС

Валентина Олексіївна Моргун (дівоче прізвище Чебуракова) народилась 20 травня 1939 р. у смт Желанна Донецької обл. у родині вчителя Чебуракова Олексія Дмитровича та бухгалтера Кравченко Наталії Іванівни.



Валентина Чебуракова (праворуч) з матусею та сестрою

У 1946 р. Валентина пішла в перший клас Желаннівської початкової школи, але в зв'язку з переїздом батьків у 1947 р. почала вчитися в другому класі вже Авдіївської середньої школи, після закінчення якої зі срібною медаллю у 1956 р., вступила на технологічний факультет до Одеського технологічного інституту (з 1970 р. – Одеський технологічний інститут харчової промисловості (ОТХП))

ім. М. В. Ломоносова, нині – Одеська національна академія харчових технологій (ОНАХТ).



*Моргун В.О. перед вступом
до Одеського технологічного інституту, 1956 р.*

За час навчання в інституті Валентина Олексіївна наполегливо працювала, серйозно ставилася до вивчення всіх дисциплін, що викладалися, на практиці з інтересом та поглиблено вивчала технологію та організацію виробництва.

Не менш наполегливо, проявивши відмінні знання і використовуючи новітні на той час досягнення в галузі технології борошномельного виробництва, працювала В. О. Моргун і над дипломною роботою «Будівництво мельзавода продуктивністю 150 т/на добу сортового помелу пшениці в Кокчетавській області», яку захистила «на відмінно».

Ще зі школи Валентина Олексіївна любила займатися спортом, мала третій спортивний та другий юнацький розряд з волейболу, тому під час навчання

приймала участь в різних спортивних зборах. На змаганні з греблі на байдарках, вона познайомилась зі своїм майбутнім чоловіком Моргуном Леонтієм Михайловичем.

На весілля було запрошено весь студентський курс понад 120 чоловік.



Запрошення на весілля Чебуракової Валентини Олексіївни та Моргуна Леонтія Михайловича, 1960 р.

У 1961 р. Валентина Олексіївна закінчила інститут, отримала кваліфікацію «інженер-технолог» за спеціальністю «Збереження та технологія переробки зерна» і, за розподілом Міністерства Вищої освіти України, розпочала роботу на кафедрі технології борошномельно-круп'яного і комбікормового виробництва (у 1972 р. перейменована у кафедру технології переробки зерна) рідного вузу.



Диплом про присудження кваліфікації інженера-технолога Моргуна В.О.

У 1962 р. В. О. Моргун затверджено на посаду асистента кафедри, з 1963 р. вона стає молодшим науковим співробітником. У 1967 р. вступила до аспірантури, по закінченні якої у 1970 р. захистила кандидатську дисертацію на тему «Дослідження якісного складу борошна на різних етапах технологічного процесу», а 17 березня 1971 р. В. О. Моргун було присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук.

Після успішного захисту дисертації Валентина Олексіївна почала працювати на посаді старшого наукового співробітника, з 1972 р. – повернулася на посаду асистента кафедри.

4 вересня 1975 р. В. О. Моргун обрано за конкурсом доцентом кафедри технології переробки зерна, а 20 квітня 1977 р. це вчене звання їй присвоєно рішенням ВАК.

Валентина Олексіївна приймала активну участь в роботі кафедри – розробляла та читала лекції з технології борошномельного виробництва, проводила лабораторні заняття, здійснювала керівництво виробничою практикою і курсовим проектуванням, консультувала студентів при виконанні дипломних проектів, самостійно підготувала кілька завдань до лабораторного практикуму. Багато уваги приділяла розробці методичних матеріалів в зв'язку з підготовкою до проведення навчально-дослідницької роботи студентів.

10 квітня 1992 р. Валентину Олексіївну Моргун обрано на посаду завідувача кафедри технології переробки зерна за конкурсом.



Моргун В. О. проводить практичні заняття на кафедрі

У цей період кафедра прийняла активну участь в організації при харчовій академії єдиної в Україні Вищої школи зернових технологій (ВШЗТ), навчальним планом якої передбачалося вивчення комплексу гуманітарних, фундаментальних, загально-інженерних та спеціальних дисциплін, які формують високий професійний рівень фахівців. Саме завдяки наполегливості та ентузіазму В. О. Моргун у 1994 р. школа була відкрита і за час свого існування (до 2002 р.) давала вищу освіту кваліфікаційного рівня – молодший спеціаліст.

У 1999 р. Валентина Олексіївна успішно захистила докторську дисертацію на тему «Наукові основи технологій виробництва пшеничного борошна і крупи підвищеної харчової цінності». Рішенням спеціалізованої вченої ради академії від 13 жовтня 1999 р. їй присуджено науковий ступінь доктора технічних наук зі спеціальності «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбикормів», а 1 березня 2001 р. присвоєно вчене звання професора кафедри технології переробки зерна.

Мета всієї дослідницької діяльності В. О. Моргун – сприяння і просування ідей наукової школи професора І. Т. Мерка. Тому, в цей період представники школи технології переробки зерна направляли свої зусилля на розробку нових ресурсозберігаючих технологій з метою максимального використання харчового потенціалу зерна; подальше розширення асортименту зернових продуктів, збагачених природними вітамінами та зерновими сумішами різних культур; виробництво нових харчових продуктів на основі їх структурування; підвищення харчової цінності сортового борошна та крупи.



Перевірка лабораторної роботи

Спільно зі співробітниками інших кафедр проводилися дослідження нових методів подрібнення і сепарування зернопродуктів, спрямованих на значне зниження питомої витрати енергії на помел зерна та зменшення металоємності подрібнюючого обладнання.

Наукові роботи, що відображали процес досліджень в даному напрямку та отримані результати, публікувалися в наукових періодичних виданнях та виходили окремими книгами. У 1983 р. вийшла друком спільна робота І. Т. Мерка, В. О. Моргун та М. Є. Погірного «Структура и эффективность технологических процессов производства муки», у 1991 р. в Києві була видана книга В. О. Моргуна «Улучшение хлебопекарных качеств муки», у 2001 р. в Одесі – навчальний посібник для вузів «Наукові основи і технологія переробки зерна», підготовлений І. Т. Мерком та В. О. Моргуном. Під редакцією В. О. Моргуна та Є. А. Дмитрука у 2006 р. видано монографію А. А. Нетребського «Интенсификация измеления зерна».

Валентина Олексіївна безпосередньо керувала науково-дослідними роботами з розробки та удосконалення технології переробки зерна, його раціонального використання, розширення асортименту і поліпшення якості готової продукції борошномельно-круп'яних підприємств.

На особливу увагу заслуговують запропоновані професором В. О. Моргуном показники якості нового сорту борошна «Одеське», які були затверджені Держстандартом України і введені в «Правила організації і ведення технологічних процесів на борошномельних заводах». Розроблені нею схеми технологічного процесу переробки зерна впроваджені на діючих підприємствах та використовуються на Могилів-Подільському машинобудівному заводі при проектуванні агрегатних млинів різної продуктивності. Валентина Олексіївна – автор 14-ти технічних умов на нові сорти борошна та крупи, за якими працюють підприємства.

Відаючи всю свою душу, любов і знання улюбленій справі, Валентина Олексіївна на високому науково-методичному рівні читала курси лекцій по технології переробки зерна, гуманітарним проблемам спеціальності, технохімічному контролю мукомельно-круп'яного виробництва, вела дипломне та курсове проектування. Розробляла і впроваджувала в навчальний процес нові навчально-методичні розробки за спеціальністю «Технологія зберігання та переробки зерна». При її активній участі підготовлено біля двох тисяч висококваліфікованих інженерів для галузі хлібопродуктів, які працюють в Україні та за її межами. Була керівником школи «Енергозберігаючі технології в зернопереробній промисловості».

За результатами наукової роботи В. О. Моргуна опубліковано близько 300 наукових праць, серед яких три монографії та один підручник.

Завдяки їй підготовлено 8 кандидатів наук, в останні роки була керівником 4-х аспірантів і одного докторанта.

Закладений Валентиною Олексіївною наріжний камінь розвитку технологій переробки зерна продовжує гідно розвиватися в розробках її учнів.

З 2014 р. кафедру технології переробки зерна очолює д.т.н., доцент Дмитро Олександрович Жигунов, під керівництвом якого ведуться глибокі наукові дослідження з визначення впливу ферментних препаратів на якість пшеничного борошна, дослідження якості потоків борошна, технологій безвідходної переробки зернових продуктів, технології, переробки голозерних культур в круп'яні продукти.

Факультетом технології зерна і зернового бізнесу з 2009 р. керує колишній аспірант В. О. Моргун, к.т.н., доцент кафедри технології переробки зерна Сергій Михайлович Соц, який є співавтором навчального посібника «Технологія круп'яного виробництва» (2010) та більше як 90 патентів України. Напрямки його досліджень – розробка інноваційних та енергоефективних технологій виробництва зернових продуктів підвищеної біологічної цінності з традиційної та нетрадиційної зернової сировини, удосконалення структури та обґрунтування режимів процесів підготовки та переробки зернових культур для підвищення виходу та покращення якості готової продукції зернопереробних підприємств.

На кафедрі успішно працює к.т.н., доцент Ольга Сергіївна Волощенко, яка займається розробкою технологій виробництва борошняних сумішей з функціональними властивостями, проводить оцінку та експертизу сировини та готової продукції борошномельних і круп'яних заводів.

К.т.н. Топораш Ірина Георгіївна, яка у 2005 р. захистила дисертацію під керівництвом В. О. Моргуна, зараз директор ДП «АГМІНТЕСТ». Підприємство проводить дослідження, випробування та експертизи матеріалів, виробничих машин та устаткування, споживчих товарів, аналіз та тестування харчових продуктів; надає послуги калібрування, градування, повірки та контролю якості виробів та ін.



У робочому кабінеті

Важливу роль зіграла безпосередня участь В. О. Моргун в складі редколегій п'яти галузевих науково-практичних журналів і збірників, в тому числі – «Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій», двох спеціалізованих рад по захисту кандидатських і докторських дисертацій при ОНАХТ та Національному університеті харчових технологій, виступала опонентом при захисті кандидатських і докторських дисертацій, була членом союзу спеціалістів мукомелів Румунії. Неодноразово вибиралась депутатом Приморської народної ради депутатів, була делегатом Всесоюзного з'їзду народних контролерів.

За успіхи в науковій та навчально-педагогічній роботі Валентину Олексіївну нагороджено медаллю «Ветеран праці» (1984), знаками «За відмінні успіхи в роботі», «За наукові досягнення» (2007), «Знак пошани» (2007), мала відзнаки Міністерства вищої та середньої спеціальної освіти СРСР (1986), «Почесну відзнаку Голови Одеської обласної державної адміністрації» (2002), нагороджена «Дипломом асоціації спеціалістів мукомельної та хлібопекарської промисловості» (Румунія, 1996).

За значний внесок у розробку прогресивних ресурсо- та енергозберігаючих технологій для виробництва нових сортів борошна, круп'яних виробів здорового харчування у 2011 р. було подано клопотання щодо призначення професору В. О. Моргун державної стипендії. Указом Президента України № 413/2013, від 30.07.2013 «Про призначення державних стипендій видатним діячам науки», Моргун Валентині Олексіївні призначено державну стипендію строком на два роки. Але скористатися цим їй не судилося.

8 серпня 2011 р. Валентина Олексіївна Моргун передчасно пішла з життя.

Про таких людей кажуть з теплотою, про них пам'ятають, їх ідеям слідує, їх вчення розвивають. Валентина Олексіївна Моргун – людина і вчений, яка гідна такої пошани та пам'яті.

ДИТИНСТВО, ЮНІСТЬ



Авдіївка, 1952 р.



На шкільному концерті



1955 р.



Валентина Чебуракова ученица 9 класу, 1955 р.



Валентина (17 років) з матусею та сестрою

СТУДЕНТСЬКІ РОКИ







З майбутнім чоловіком Моргуном Леонтієм Михайловичем (перший ліворуч)

ТРУДОВІ БУДНІ



Проведення заняття



На засіданні кафедри



Моргун В.О. – асистент кафедри переробки зерна



На лекції



У лабораторії



ГЕК, захист дипломних проектів



З колегами по роботі після успішного захисту докторської дисертації



1999 р.



На Московському комбінаті хлібопродуктів з онуком



Виступ на конференції



В Президії конференції ОНАХТ



Моргун В.О. – секретар Спеціалізованої Ради із захисту кандидатських та докторських дисертацій при ОНАХТ



У відрядженні до Чехії



На чеському підприємстві



Склад кафедри



На міжнародному семінарі. 1993 р.



У відрядженні



Біля академії з дипломниками

НАГОРОДИ ТА ВІДЗНАКИ







ОСНОВНІ ДАТИ ЖИТТЯ І ДІЯЛЬНОСТІ

В. О. МОРГУН

- 20 трав. 1939 р. – народилась у смт Желанна Донецької обл. у родині вчителя Чебуракова Олексія Дмитровича та бухгалтера Кравченко Наталії Іванівни.
- 1946–1956 рр. – навчання в Авдіївській середній школі № 101
- 1956–1961 рр. – студентка Одеського технологічного інституту ім. М. В. Ломоносова
- 1962–1963 рр. – асистент кафедри технології борошномельно-круп'яного і комбікормового виробництва
- 1963 р. – народилася дочка Світлана
- 1963–1967 рр. – молодший науковий співробітник
- 1967–1970 рр. – навчання в аспірантурі
- 1970–1972 рр. – старший науковий співробітник кафедри технології переробки зерна
- 8 січ. 1971 р. – захист дисертації на вчений ступінь кандидата технічних наук
- 17 берез. 1971 р. – присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук
- 1972–1975 рр. – асистент кафедри технології переробки зерна
- 1974 р. – пройшла навчання з методики викладання при ОНУ ім. І. І. Мечникова
- 01.10–15.01.1974 р. – стажування на Одеському комбінаті хлібопродуктів
- 1975–1992 рр. – доцент кафедри технології переробки зерна
- 20 квіт. 1977 р. – присвоєно вчене звання доцента по кафедрі технології переробки зерна
- 20 берез. 1984 р. – нагороджена медаллю «Ветеран труда»
- 1986 р. – нагороджена почесним знаком «За отличные успехи в работе»
- 01.10.1989–31.01.1990 – підвищення кваліфікації на Куліндорівському комбінаті хлібопродуктів
- 1992–2011 рр. – завідувач кафедри технології переробки зерна
- 1996 р. – нагороджена «Дипломом Асоціації фахівців борошномельної та хлібопекарської промисловості»
- 1999 р. – захист дисертації на вчений ступінь доктора технічних наук
- 13 жовт. 1999 р. – присуджено науковий ступінь доктора технічних наук зі спеціальності «Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбікормів»

- 1 берез. 2001 р. – присвоєно вчене звання професора кафедри технології переробки зерна
- 2002 р. – отримала «Почесну відзнаку Голови Одеської обласної державної адміністрації»
- 15 трав. 2007 р. – нагороджена знаком «За наукові досягнення»
- 11 жовт. 2007 р. – нагороджена трудовою відзнакою «Знак пошани»
- 29 груд. 2010 р. – одержала нагороду від ОНАХТ

СПОГАДИ КОЛЕГ ТА УЧНІВ

Фантоми пам'яті



Д. О. Жигунов, д.т.н., завідувач кафедри
«Технології переробки зерна»

Цей збірник присвячений пам'яті доктора технічних наук, професора Моргун Валентини Олексіївни (20.05.1939–08.08.2011), видатного вченого та Вчителя, яка зробила неоціненний внесок у розвиток як усій зернопереробній галузі, так і Одеської національної академії харчових технологій окремо. Валентина Олексіївна багато років працювала на кафедрі технології переробки зерна на різних посадах, на цієї кафедрі захистила обидві дисертації, 19 років цією кафедрою керувала... Не дивно, що більшість сьогоднішніх викладачів кафедри є її учнями. Але перш за все в цьому невеликому нарисі я хочу познайомити читача з Валентиною Олексіївною як з Людиною з великої літери. А зробити це спробую через спалахи своєї пам'яті.

Знайомство. ... Так сталося, що дипломний проект я виконував на кафедрі технології комбікормів, тому спеціалізацію технології мукомельного виробництва ретельно довелося освоювати вже в аспірантурі, під час вступу до якої і відбулося моє знайомство з Валентиною Олексіївною. Валентина Олексіївна задала багато питань, але пам'ятаю тільки одне: «Для чого? Бажаєш отримати звання кандидата, доктора наук, професора?» Я відповів: «Про це не гадав. Мені подобається вчитися, займатися наукою, отримувати нові знання, аналізувати.» Її суворий погляд, як би сказати, пом'якшав. Я перевів дух і зрозумів, що прийнятий, решта – формальності.

Вміння доповідати. ... Довелося освоювати технологію борошномельного виробництва і ходити на лекції Валентини Олексіївни разом зі студентами. І це було щось! Валентина Олексіївна вміла простою мовою говорити про складні речі. З її вуст, схеми помелу, ці нескінченні і бездушні стрілки, цифри, квадратики,

перетворювалися в голові у чітку, ясну структуру. Жоден слухач, жоден студент, нехай навіть самий невстигаючий, не залишалася байдужим. І я полюбив технологію борошномельного виробництва.

Професіоналізм. ... Згідно з темою дисертації потрібно було відібрати продукти та зробити баланс діючого мукомельного заводу. Разом з Валентиною Олексіївною та двома студентами направились на Куліндорівський КХП. Під її керівництвом ми розподілили обов'язки, а потім чітко та організовано з цим, досить складним завданням, впоралися за кілька годин. Це був перший раз, коли я бачив Валентину Олексіївну в умовах реального виробництва, але цей показаний майстер-клас вже більше 20 років допомагає у моїй професійній діяльності.

Відношення до себе. ... Наступним майстер-класом була підготовка Валентиною Олексіївною її докторської дисертації. Тут я побачив її прискіпливість і вимогливість до самої себе, коли, здавалося б, готовий вже текст дисертації переглядався, логічно переставлявся, доповнювався. Але врешті-решт вийшла блискуча праця, а в день захисту та в День Ювілею Валентини Олексіївни (20 травня 1999 р.) крім членів спецради було присутнє дуже багато людей, в т.ч. і опонент з-за кордону, її учні, що займали високі пости в зернопереробній галузі, та багато багато інших. Для мене це стало орієнтиром на все життя.

Захист та опіка учнів. ... Прийшов час і мого захисту. Слід сказати, що Валентина Олексіївна дуже складно переживала захист і виступи своїх підопічних. Ні, жодного слова вона не говорила, але це можна було зрозуміти тільки по її виду: обличчя червоніло, дихання частішало, вона сама ставала як пружина. І тільки у виняткових випадках несправедливості Валентина Олексіївна могла дати хід емоціям і аргументовано, послідовно розбити всі безпідставні твердження і сумніви в результатах, представлених її учнями. А нам, вже тет-а-тет, в досить м'якій формі висловити свої зауваження та побажання.

Далекоглядність. ... Після 4-5 років асистентського навантаження, першою дисципліною, яку Валентина Олексіївна мені не побоялася довірити, був курс по Проектуванню ..., який є квінтесенцією будь-якої технології, і мені довелося розбиратися з курсовим і дипломним проектуванням, вивчати Технологію мукомельного виробництва, так сказати, від складного до простого, і з часом це дало свої плоди.

Ще один штрих. У 2008 р. під моїм керівництвом вперше на кафедрі виконувався дипломний проект з використанням автоматичної системи проектування. Так вийшло, що ні на першій, ні на другій перевірці студент не був присутній. І ось, вже в травні місяці, ми разом з ним йдемо з опущеною головою до Валентини

Олексіївни. Проект на комп'ютері. Валентина Олексіївна подивилася, зробила зауваження щодо компонування і розміщення технологічного обладнання, і дала «добро» завершувати роботу над проектом. Для усунення зауважень довелося переміщати обладнання і виправляти комунікацію, що при звичайному способі проектування займає 3-4 тижні, тут же було виконано протягом тижня і проект був захищений на оцінку «відмінно», хоча через формальних причин я, як керівник, поставив «добре».

Знання спеціальності ... Професіоналізм будь-якого вченого пізнається в оцінці його промисловцями. В середині двохтисячних Могилів-Подільським машинобудівним заводом була організована конференція з залученням великої кількості фахівців зернопереробної галузі, з організацією екскурсії на підприємство. І Валентина Олексіївна наполягла включити мене в список запрошених учасників. По суті, це був мій перший виїзд на такого роду захід. Звичайно ж, найяскравішим на цьому заході був виступ Валентини Олексіївни про тренди розвитку мукомельної галузі та, як результат, укладення госпдоговірної тематики з розробки технологічних схем розсійників для МПМЗ. Потім був наш сумісний виїзд на Затишанський КХП з технологічним аудитом та багато інших.

Новаторство ... Незважаючи на свій вік, Валентина Олексіївна завжди залишалася новатором, намагаючись впровадити сучасні та наочні засоби навчання та показуючи це на своєму прикладі. Так, в своїх лекціях вона використовувала плакати, які постійно змінювалися і доповнювалися, кольорову крейду (лекція про структурну принципову схему сортових помелів), а коли з'явилася технічна можливість, то Валентина Олексіївна першою на кафедрі (в 2007 р.) зробила мультимедійну лекцію по сортовому помелу на комплектному обладнанні. Сьогодні практично всі дисципліни на кафедрі викладаються із застосуванням такого типу лекцій, а тоді так читали лекції тільки кілька професорів в академії.

Любовь до своєї праці ... Валентина Олексіївна мала колосальний авторитет в галузі і при цьому нестерпне бажання передати свій досвід учням, щоб не втратити визнання кафедри промисловістю. Тому тільки на основі її особистої домовленості її учні змогли за рахунок підприємств протягом декількох тижнів відвідати і детально ознайомитися з організацією виробництва і сучасними технологіями Луганського КХП, Київ-млина, а потім за підтримки академії відвідати міжнародну конференцію Млин-2009, познайомитися із зарубіжними колегами, професорами з МДУХВ, зав'язати професійні знайомства, плоди яких пожинаються сьогодні.

Кохання до близьких ... Останній раз виступ Валентини Олексіївни я чув у червні 2011 р. в ауд. Б-210 при врученні дипломів випускникам нашого факультету. Валентина Олексіївна спочатку говорила про те, що це благородна справа – вироб-

ляти хліб, що покликання кожного випускника – це служити людям. Але головний її посил випускникам був – завжди залишатися людьми, піклуватися і кохати своїх близьких. І настільки полум'яно вона це говорила, настільки енергійно, як ніби хотіла зарядити всіх слухачів на довгі, довгі роки. І я це відчуваю до цього дня.

P.S. 20 травня 2011 р. відзначаючи свою некруглу дату народження, Валентина Олексіївна чомусь, напевно щось передчуваючи, захотіла зібрати весь колектив кафедри, покликала своїх колег з інших кафедр і своїх близьких. Було святково, весело, у всіх був гарний настрій і колектив кафедри привітав Валентину Олексіївну жартівливим поздоровленням.

День рождения Ваш – это веха!
Посчастливилось нам поздравлять
Удивительного Человека
И всех благ от души пожелать!

Не ругайте нас (мы же не гады),
Похвалите нас (есть ведь за что).
И тогда несмотря на преграды,
Защитимся всем бедам назло!

И достигнем больших мы успехов,
И в науке, и в жизни, во всем!
Между кафедрою и производством
Мы большие мосты наведем!

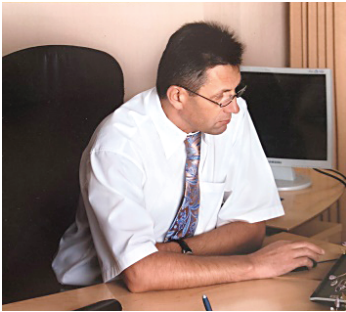
Цепким, внимательным взглядом
Ваших пронзительных глаз
Видите цель Вы и сразу
Ей вдохновляете нас.

Ваш пример как звезда нам сияет,
Заставляя вперед нам идти.
Ведь работать с таким Человеком,
Повезло не всем на пути!!!

Всі сміялися, а менше, ніж через 3 місяці Валентини Олексіївни не стало ...
І ось, пройшов час, і багато обіцянок, які тоді прозвучали, вже збулися...

З великою повагою та вдячністю, учень і послідовник Валентини Олексіївни, Д. О. Жигунов

СПОГАДИ... ВІДГУКИ



Володимир Анатолійович Почеп
Голова наглядової ради ПАТ
«Хорольський молочноконсервний
комбінат дитячих продуктів»

1975 рік. Одеса. Ми – студенти Одеського технологічного інституту харчової промисловості ім. М. В. Ломоносова. Перші знайомства, спостереження, враження, розчарування, невдачі, перемоги, хай дрібні, але власні, свої.

Студентські роки наша молодість, наша заміряність. В пам'яті спливає весь склад науковців і викладачів інституту, які несли нам знання з вирощування, зберігання та переробки зернових культур на борошно, крупи, розбудови ринкових відносин з метою задоволення потреби населення в борошномельно–круп'яних продуктах. Серед них – світлої пам'яті образ нашої любимой викладачки Валентини Олексіївни Моргун. Її молодість, фаховість у донесенні науково–теоретичних знань в галузі технології зберігання та переробки зерна заохочували нас до навчання, поглибленого вивчення фізико–хімічних властивостей зерна, систем управління його технологічними властивостями.

Лекції, лабораторні та курсові роботи зі складання помольних партій, очищення та підготовки зерна до помелу, побудови драного процесу, збагачення і розмелу крупно–дунстових продуктів, формування потоків борошна, організації кількісно–якісного обліку зерна і продуктів його переробки, вечори відпочинку та культурного дозвілля – все за її участі з інтелігентною вишуканістю, толерантністю разом з вимогливістю та глибокою повагою до особистості кожного студента.

Пролетіло п'ять років. Рік – 1980-й. Дипломна робота, захист, отримання диплому за спеціальністю зберігання та переробка зерна. Прощання з викладачами, товаришами, обіцянками не забувати, звертатись за допомогою, допомагати, зустрічатися. За розподілом, група молодих спеціалістів в складі Н. Бачал,

В. Врублевського, В. Почепа, В. Хоменка, К. Тювікової направляється на Київський комбінат хлібопродуктів. На нас чекають робочі місця на трьох млинах, що побудовані у 19-му столітті і новому, щойно збудованому, першому в Україні, млині потужністю 600 тон переробки зерна на добу на устаткуванні і за сприяння всесвітньо відомої швейцарської фірми Бюлер.

Треба сказати, що п'ять років в рідній альма-матер проведені не даремно. Приказка про те, що керівники підприємств, зустрічаючи молодих фахівців, радять їм забути те, чому їх вчили в інституті, не спрацювала.

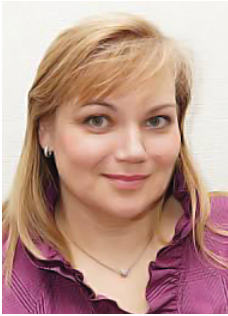
Всі зайняли робочі місця, запрацювали соціальні ліфти. З роками молоді фахівці зайняли посади начальників млинів, лабораторій, технічних, адміністративних керівників підприємств та галузі.

Валентина Олексіївна – викладач від Бога. Всьому, чому вона нас навчила, ми змогли застосувати на практиці. Працюючи на підприємстві, не одноразово зверталися до її конспектів та лекцій. Завдяки Валентині Олексіївні між кафедрою і нашим підприємством довгі роки підтримувався тісний зв'язок. Коли інші підприємства відмовлялися приймати студентів на практику, ми завжди йшли їй на зустріч. Не дивлячись на свій статус, вона на рівні із спеціалістами виробництва і студентами відбирала продукти розмелу і складала баланс наших заводів. А також кваліфіковано з наукової точки зору допомагала відрегулювати технологічний процес і, потім, ще довгі роки надавала методичну допомогу у підвищенні ефективності роботи технологічного обладнання і покращення якості готової продукції. Ділилася своїми науковими розробками по виробництву нових видів продукції, які згодом успішно запроваджувалися у виробництво.

Ми зі свого боку в сутужні часи для кафедри технології переробки зерна надавали матеріально-технічну допомогу в комплектації лабораторій приладами, поповненні запасів зерна та зернових продуктів для проведення лабораторних робіт і виконанні науково-технічних досліджень тощо.

Дякуємо їй за те, що зробила нас хорошими спеціалістами. Ми пам'ятаємо.

МАМА. Воспоминания



Колесніченко Світлана Леонтіївна

С детских лет мама для меня была надежной опорой и образцом для подражания. Она всегда была обаятельной, красивой, заботливой, справедливой и умной. Сильной и доброй одновременно. Ей все было по плечу, возникающие проблемы исчезали в волнах ее рассудительности и энтузиазма. Она могла после работы за вечер научиться вязать модную шапочку или за ночь сшить платье.

У нас в доме всегда были вкусные пироги, причем мама умудрялась их готовить легко, не напрягаясь, как царевна-лягушка. Так же незаметно готовились запасы на зиму: квашеные помидоры, огурцы, баклажаны, а также всяческие «закрутки», которые с трудом помещались в подвале гаража.

По приходу из школы меня всегда ждала на столе записка «Пюре под подушкой. Мама». Она готовила мою любимую еду, и чтобы я лишней раз не включала газ, заворачивала кастрюльку в два слоя газеты, потом в полотенце и прятала под подушку, чтобы к моему приходу еда оставалась теплой.

К моей учебе мама относилась строго, но всегда хотела, чтобы я понимала что и для чего делаю, сложные вещи умела объяснить простыми словами.

По отношению к родным: бабушке, матери, сестре, – проявлялось постоянное внимание и уважение. Мы жили в разных городах, но каждую неделю приходили на переговорный пункт, чтобы пообщаться, и каждое лето их навещали. Когда тяжело заболела мамина сестра, ее дети на все каникулы приезжали к нам, жили и путешествовали с нами. Окружающие часто ошибались, считая, что у моих родителей трое дочерей.

К работе мама относилась очень ответственно. Свои лекции старалась подготовить так, чтобы сложный материал был разбит на составляющие, логически связанные между собой, для облегчения его восприятия и запоминания. Преподавателем она была строгим и требовательным, говорила: «Мы должны выпускать специалистов, они ведь придут на предприятия по всей стране, какой мы будем иметь вид, если не смогли научить своих студентов». Мама искренне любила аспирантов, гордилась их достижениями и победами. Компетентность, энергичность и человечность были присущи маме, поэтому она радовалась, когда аналогичные качества были у ее учеников.

Заведование кафедрой поставило перед мамой задачу стать объединяющим центром, думаю, что она с этим успешно справилась. Она относилась к своим коллегам как ко второй семье. На праздники и дни рождения она звонила сослуживцам, чтобы поздравить, Мы (члены первой семьи) всегда знали, что работа – неотъемлемая часть маминой жизни. Даже когда болела, она говорила: «Без работы я не смогу». Но мы никогда не были обделены ее вниманием, у нее всегда находились силы для каждодневного общения и прогулок с внуками, для них она была и до сих пор осталась самой лучшей бабушкой и подругой.

Мама нам говорила, что в любой ситуации нужно быть прежде всего человеком. Человеком дающим. Человеком, который умеет дарить любовь, заботу, знания и опыт.

**С любовью и благодарностью, дочь Светлана
(Колесниченко Светлана Леонтьевна)**

ХРОНОЛОГІЧНИЙ ПОКАЖЧИК ДРУКОВАНИХ ВИДАНЬ

Монографії, підручники, навчальні посібники, автореферати дисертацій

1. Моргун В. А. Исследование качественного состава муки на различных этапах технологического процесса : автореф. дис. ... канд. техн. наук : спец. 05.374 – технология зерновых, бобовых и крупяных культур : защищена 25.12.1970 / Моргун Валентина Алексеевна; науч. рук. И. Т. Мерко ; Одес. технол. ин-т пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1970. – 27 с.
2. Мерко И. Т. Структура и эффективность технологических процессов производства муки / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Н. Е. Погирной. – М.: Колос, 1983. – 247 с. : ил. – с. 244–245.
3. Моргун В. А. Способы обогащения муки природными витаминами / В. А. Моргун, В. В. Вещиков, О. Г. Щукина ; ВНПО и «Зернопродукт». – М., 1991. – 46 с. : ил. – Библиогр.: с. 35–36 (29 назв.) – (Обзор. информ. / ЦНИИТЭИ хлебопродуктов. Сер. Мукомол.-Крупяная пром-сть).
4. Моргун В. А. Улучшение хлебопекарных качеств муки / В. А. Моргун. – Киев : Урожай, 1991. – 136 с.
5. Мерко І. Т. Наукові основи і технологія переробки зерна : підручник для студентів ВНЗ за спец. «Технологія зберігання та переробки зерна» / І. Т. Мерко, В. О. Моргун. – Одеса : Друк, 2001. – 348 с. : іл. – Бібліогр. : с. 342–343.
6. Моргун В. О. Наукові основи технологій виробництва пшеничного борошна і круп підвищеної харчової цінності : автореф. дис. ... д-ра техн. наук : спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбикормів : захист 28.05.1999 / Моргун Валентина Олексіївна; наук. консультант І. Т. Мерко; Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1999. – 35 с.
7. Одесская национальная академия пищевых технологий 1902 – год основания / авт. кол.: О. И. Гапонюк, Л. В. Капельянец, Е. Н. Кананыхина и др.; сост.: [В. А. Моргун и др.], под ред. Б. В. Егорова. – Одесса: Друк, 2007. – 139 с.: ил.

Навчально-методичні видання

8. Методические указания к выполнению курсового проекта по курсу «Технология мукомольно-крупяного производства». Работы № 1–5 для студ. спец. 1001 / В. А. Моргун, Н. Е. Погирной, Г. Н. Садовский, А. В. Батт ; под общ. ред. И. Т. Мерко. – Одесса : ОТИПП им. М. В. Ломоносова, 1981. – 39 с.
9. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология мукомольно-крупяного производства» для студентов специальности 1001. Работы № 1–5 / В. А. Моргун, Н. Е. Погирной, Г. Н. Садовский, А. В. Батт, В. Е. Гаро; под ред. И. Т. Мерко. – Одесса : ОТИПП им. М. В. Ломоносова, 1981. – 39 с.

10. Погирной Н. Е. Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства : метод. указания к курсовому проектированию для студентов специальности 1001 / Н. Е. Погирной, В. А. Моргун ; под ред. И. Т. Мерко. – Одесса : ОТИПП им. М. В. Ломоносова, 1984. – 33 с.

11. Мерко І. Т. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з технології мукомельного виробництва для бакалаврів за спеціальністю 6.091700 «Технологія зберігання і переробки зерна» / І. Т. Мерко, В. О. Моргун. – Одеса : ОДАХТ, 2000. – 41 с.

12. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Общая технология пищевых производств» / В. А. Моргун, А. В. Батт, Ю. Д. Чумаченко, Е. А. Фесенко, А. В. Шенгалюк; под ред. В. А. Моргун. – Одесса: ОГАПТ, 2001. – 76 с.

13. Моргун В. А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по «Организации теххимического и технологического контроля на предприятии отрасли» для спец. 7.091701 / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко. – Одесса: ОГАПТ, 2001. – 42 с.

14. Моргун В. О. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація технологічного контролю на підприємствах галузі» / В. О. Моргун, О. О. Фесенко. – Одеса : ОДАХТ, 2001. – 40 с.

15. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Загальна технологія харчових виробництв» / В. О. Моргун, Ю. Д. Чумаченко, О. О. Фесенко, О. В. Батт; під ред. В. О. Моргун. – Одесса: ОДАХТ, 2002. – 75 с.

16. Моргун В. А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по технологии мукомольного производства для бакалавров по специальности 6.091700(701) / В. А. Моргун, И. Т. Мерко, Е. А. Фесенко. – Одесса: ОГАПТ, 2002. – 42 с.

17. Мерко И. Т. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Научные основы технологии зерновых продуктов» для бакалавров 6.091700(701) / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Е. А. Фесенко. – Одесса: ОНАПТ, 2003. – 46 с.

18. Моргун В. А. Методические указания к выпускной работе по дисциплине «Технология мукомольного производства» для бакалавров специальности 7.091701 / В. А. Моргун, Н. Е. Погирной, Е. А. Фесенко. – Одесса : ОНАПТ, 2003. – 29 с.

19. Моргун В. О. Методичні вказівки до виконання випускної роботи з курсу «Технологія мукомельного виробництва» для студ. бакалаврів спец. 7.091701 ден. та заоч. форм навчання / В. О. Моргун, М. Є. Погирний, О. О. Фесенко. – Одеса : ОНАХТ, 2003. – 30 с.

20. Мерко І. Т. Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для бакалаврів спец. 6.091700(701) / І. Т. Мерко, В. О. Моргун, О. О. Фесенко. – Одеса : ОНАХТ, 2004. – 44 с.

21. Моргун В. А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Управление качеством продукции зерноперерабатывающих производств» для магистров спец. 8.091701 / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко. – Одесса : ОНАПТ, 2004. – 23 с.

22. Моргун В. О. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» для магістрів спец. 8.091701 / В. О. Моргун, О. О. Фесенко. – Одеса : ОНАХТ, 2004. – 21 с.

23. Моргун В. О. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Учбово-дослідна робота студентів» (технологія мукомольного і круп'яного виробництва) для студ. проф. напрям 7.091701 ден. та заоч. форм навчання / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, О. С. Волошенко. – Одеса : ОНАХТ, 2007. – Ч. 1. – 31 с.

24. Моргун В. О. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для студ. проф. напрям 6.051701(701) ден. і заоч. форм навчання / В. О. Моргун, І. Т. Мерко, Д. О. Жигунов. – Одеса : ОНАХТ, 2010. – 34 с.

25. Моргун В. О. Методичні вказівки та контрольні роботи до курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для студ. проф. напрям 6.051701(701) ден. та заоч. форм навчання / В. О. Моргун, І. Т. Мерко, Д. О. Жигунов. – Одеса : ОНАХТ, 2010. – 19 с.

26. Робоча програма наскрізної практики для студ. спец. 6.051701 ден. та заоч. форми навчання / В. О. Моргун, О. В. Батт, Є. І. Шутенко, О. С. Волошенко. – Одеса : ОНАХТ, 2011. – 25 с.

Публікації у наукових збірниках, матеріалах конференцій, періодичних та продовжувачих виданнях

1964–1969

27. Применение фрикционного аспиратора БАС при переработке кукурузы в муку / С. М. Золотарев, В. А. Моргун, В. Н. Крылов, Н. Я. Ульянов, А. С. Захлевный // Вестн. техн. и экон. информ. / ЦИНТИ Госкомзага. – М., 1964. – № 9. – С. 20–21.

28. Золотарев С. М. Внедрение и освоение технологического процесса переработки кукурузы в муку с отделением зародыша на мельнице № 1 в г. Одессе / С. М. Золотарев, В. А. Моргун // Тез. докл. XXVII науч. конф. Одес. технол. ин-та им. М. В. Ломоносова, посвящ. памяти М. В. Ломоносова (1765–1965). – Одесса, 1965. – С. 17–18. – (Секция технологии и оборудования, с 15 марта по 19 апр. 1965 г.).

29. Опыт применения обоечных машин и аспираторов на помеле кукурузы / С. М. Золотарев, В. А. Моргун, В. Н. Крылов, Н. Я. Ульянов, А. С. Захлевный // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1965. – № 2. – С. 9–11 : табл., рис.

30. Мерко И. Т. Дисперсный состав зернопродуктов в зависимости от условий их измельчения / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1969. – № 2. – С. 32–33 : табл., рис. – Библиогр.: 4 назв.

1970–1975

31. Мерко И. Т. Дисперсный состав муки на различных этапах мукомольного производства / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Мукомол.-элеватор. пром-сть. – 1970. – № 3. – С. 24–25.

32. Мерко И. Т. Изменение химического состава муки на различных этапах ее производства / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1970. – № 4. – С. 42–45.

33. Мерко И. Т. Исследование биохимических и хлебопекарных свойств муки по системам при изменении нагрузки и рабочих размеров сит рассева / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Хранение и перераб. зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Мингаза. – М., 1970. – № 10. – С. 27–32.

34. Мерко И. Т. Качественный состав муки на различных этапах производства / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Реф. информ. о законч. НИР в вузах СССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1970. – Вып. 4. – С. 26.

35. Мерко И. Т. Изменение показателей муки в связи с условиями сортирования промежуточных продуктов / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1971. – № 5. – С. 56–58 : табл. – Библиогр.: 3 назв.

36. Мерко И. Т. Изменение хлебопекарных достоинств муки в результате повреждения крахмальных зерен при механическом повреждении зерна / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. Ф. Прасько // Реф. информ. о законч. НИР в вузах СССР. Пищевая пром-сть. – Киев, 1975. – Вып. 10. – С. 31–32.

37. Мерко И. Т. О влиянии степени повреждения крахмальных зерен муки на ее хлебопекарные свойства / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. Ф. Прасько // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1975. – № 2. – С. 76–78. – Библиогр.: 5 назв.

38. Мерко И. Т. Степень повреждения крахмальных зерен муки в процессе технологии ее производства / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. Ф. Прасько // Хранение и переработка зерна : науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИ Мингаза. – М., 1975. – № 4. – С. 14–16. – (Сер. Элеватор. пром-сть).

1976–1977

39. Моргун В. А. Влияние удельных нагрузок и режимов измельчения на качество муки по системам / В. А. Моргун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1976. – № 4. – С. 96–98.

40. Моргун В. А. Всесоюзная конференция [«Научно-технический прогресс в зерноперерабатывающей промышленности»] / В. А. Моргун // Технолог. – 1977. – 20 окт. (№ 33). – С. 3.

41. Моргун В. А. Исследование химического состава отходов и побочных продуктов зерноперерабатывающей промышленности / В. А. Моргун, А. Ф. Прасько // Научно-технический прогресс в зерноперерабатывающей промышленности : тез. докл. Всесоюз. конф., Одесса, 21–23 сент. 1977 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – С. 18–19.

42. Оптимизация режимов систем размольного процесса / И. Т. Мерко, А. Я. Каминский, В. А. Моргун, Б. Н. Петруня ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1977. – 18 с. : ил. – Библиогр. : 4 назв. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минзага 29.07.77, № 72.

1980–1986

43. Моргун В. А. Изучение белкового состава отходов и побочных продуктов зерноперерабатывающей промышленности / В. А. Моргун, А. Ф. Прасько, Т. А. Бакуридзе // Новые источники пищевого белка и их применение: тез. докл. Всесоюз. совещ., Тбилиси, нояб. 1980 г. – Тбилиси, 1980. – С. 34–36.

44. Моргун В. А. Фракционный состав азотистых веществ продуктов шелушения зерна пшеницы / В. А. Моргун, А. Ф. Прасько, Л. В. Мовчан // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1981. – № 3. – С. 108–109.

45. Моргун В. А. Характеристика протеолитических ферментов побочных продуктов мукомольно-крупяной промышленности / В. А. Моргун, А. Ф. Прасько. – Краснодар, 1982. – 6 с. – Библиогр.: 6 назв. – Деп. в ЦНИИТЭИ заготовок 18.06.1982, № 239 зг-Д82.

46. *Формирование сортов муки с помощью ЭВМ / И. Р. Кравцова, В. А. Моргун и др. / Тр. 7-го Междунар. конгресса по зерну и хлебу, Прага, 28 июня–2 июля 1982 г. – Прага, 1982.

47. Характеристика муки и формирование продукции требуемого ассортимента и качества на современном мельничном предприятии / И. А. Швецова, В. А. Моргун, В. П. Бутко, Т. С. Козлова, Г. С. Воропаева, Г. Ц. Цыбикова // Тр. 7-го Междунар. конгр. по зерну и хлебу, Прага, 28 июня – 2 июля 1982 г. – Прага, 1982. – С. 253.

48. Моргун В. А. Разработка технологии производства муки повышенной питательной ценности / В. А. Моргун, И. В. Трофимова, Л. А. Ефимова // Проблемы индустриализации общественного питания страны : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Харьков, 27–29 нояб. 1984 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1984. – С. 265–266.

49. Влияние крупности побочных продуктов зерноперерабатывающей промышленности на аминокислотный состав / В. А. Моргун, А. Ф. Игнатьева, Л. В. Мовчан, А. А. Пономаренко. – Краснодар, 1986. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ хлебопродуктов 28.11.86, № 722–хб.

50. Мерко И. Т. Получение высокобелковой фракции муки последовательным измельчением и пневмосепарированием / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе,

В. А. Моргун // Технология сыпучих материалов – Химтехника 86 : тез. докл. Всесоюз. конф., Белгород, 16–18 сент. 1986 г. : в 3-х ч. Ч. 3. – Белгород, 1986. – С. 61.

1987–1988

51. Мерко И. Т. Производство муки с повышенным содержанием оболочечных частиц / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Ю. Д. Чумаченко // Разработка и совершенствование технологических процессов, машин и оборудования для производства, хранения и транспортировки продуктов питания : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Москва, 26–28 мая 1987 г. / Моск. технол. ин-т пищевой пром-сти. – М., 1987. – Секция I, II. – С. 20–21.

52. Моргун В. А. Повышение эффективности использования природных витаминов при переработке зерна пшеницы / В. А. Моргун, О. Г. Щукина // Интенсификация процессов и новые технологии переработки, хранения и транспортировки в АПК : сб. науч. тр. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; отв. ред. Э. И. Жуковский. – Киев, 1988. – С. 175–177 : табл. – Библиогр.: 4 назв.

53. Моргун В. А. Производство муки и хлеба с высоким содержанием отрубянистых частиц / В. А. Моргун, В. Е. Гаро // Химия, медико-биологическая оценка и использование пищевых волокон : тез. докл. Респ. науч. конф., Одесса, 3–6 окт. 1988 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – С. 63–64.

54. Моргун В. А. Производство муки повышенной биологической ценности / В. А. Моргун // Химия, медико-биологическая оценка и использование пищевых волокон : тез. докл. Респ. науч. конф., Одесса, 3–6 окт. 1988 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – С. 41.

55. Повышение биологической ценности муки при использовании отрубей тритикале / В. А. Моргун, А. Ф. Игнатьева, Л. В. Мовчан, А. А. Пономаренко, О. В. Слесарева // Химия, медико-биологическая оценка и использование пищевых волокон : тез. докл. Респ. науч. конф., Одесса, 3–6 окт. 1988 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1988. – С. 80–81.

1989

56. *Мерко И. Т. Влияние выхода на качество пшеничной муки / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Э. Шатановый // Передовой производственный опыт и научно-технические достижения, рекомендуемые для внедрения : инф. сб. / ЦНИИТЭИ Минхлебопродуктов. – М., 1989. – Вып. 4.

57. *Моргун В. А. Биохимические свойства муки с высоким содержанием оболочечных частиц / В. А. Моргун, А. Ф. Игнатьева, Л. В. Мовчан // Электрофизические методы обработки пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья :

материалы времен. кол. Шестой Всесоюз. науч.-техн. конф., Москва, 2–4 дек. 1989 г. / ВАСХНИЛ. – М., 1989. – С. 218.

58. Моргун В. А. Использование отрубей тритикале при производстве пшеничного хлеба / В. А. Моргун, А. Ф. Игнатъева, Л. В. Мовчан // Интенсификация технологий и совершенствование оборудования перерабатывающих отраслей АПК : тез. докл. Респ. науч.-техн. конф., Киев, 19–21 сент. 1989 г. / Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1989. – С. 151.

59. Моргун В. А. Повышение пищевой ценности муки / В. А. Моргун, О. Г. Щукина // Тез. докл. 2-й Всесоюз. науч. конф. «Проблемы индустриализации общественного питания страны», Харьков, 12–14 дек. 1989 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1989. – С. 306–307.

60. Моргун В. А. Повышение эффективности использования зерна пшеницы для пищевых целей / В. А. Моргун // Социально-экономические и научно-технические проблемы агропромышленного комплекса : тез. докл. обл. межвуз. науч.-практ. конф., Одесса, 9–11 окт. 1989 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – С. 47.

61. *Моргун В. А. Пути увеличения естественных витаминов муки / В. А. Моргун, О. Г. Щукина // Пути повышения качества зерна и зернопродуктов, улучшения ассортимента крупы, муки, хлеба : тез. докл. Всесоюз. науч. конф., Москва, 17–19 окт. 1989 г. / ВНПО «Зернопродукт», ВНИИ зерна и продуктов его перераб. – М., [1989]. – Т. 1. – С. 91.

62. Моргун В. А. Смесительная способность зерна и муки пшениц пониженного качества / В. А. Моргун, Т. В. Постоенко. – Одесса, 1989. – 8 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ Минхлебопродуктов 15.02.1989, № 1042 – хб 89.

63. Моргун В. А. Содержание рибофлавина и пиридоксина в зерне пшеницы различного качества / В. А. Моргун, О. Г. Щукина, М. П. Клочкова // Социально-экономические и научно-технические проблемы агропромышленного комплекса : тез. докл. обл. межвуз. науч.-практ. конф., Одесса, 9–11 окт. 1989 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1989. – С. 48.

64. Моргун В. А. Улучшение качества сортовой муки с пониженными хлебопекарными свойствами / В. А. Моргун, Т. В. Постоенко // Тез. докл. 2-й Всесоюз. науч. конф. «Проблемы индустриализации общественного питания страны», Харьков, 12–14 дек. 1989 г. / Харьк. ин-т обществ. питания. – Харьков, 1989. – С. 309–310.

1990

65. Изменение биохимических и технологических свойств пшеничной муки в процессе ее кратковременного хранения / П. В. Данильчук, В. А. Моргун, Л. К. Овсянникова, Баша Хабах Али ; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 11 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ хлебопродуктов 29.12.90, № 1218 – хб 90.

66. Моргун В. А. Биохимические свойства муки с различным содержанием отрубей / В. А. Моргун, А. Ф. Игнатьева, Л. В. Мовчан // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1990. – № 2–3. – С. 18–19 : табл. – Библиогр.: 6 назв.

67. Моргун В. А. Влияние различных фракций отрубей на хлебопекарные свойства муки / В. А. Моргун, А. Ф. Игнатьева, Л. В. Мовчан // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса : тез. докл. юбил. 50-й науч.-практ. конф., Одесса, 15–19 мая 1990 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – С. 112.

68. Моргун В. А. Обогащение муки сортовой балластными веществами / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко, А. Ф. Игнатьева // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса : тез. докл. юбил. 50-й науч. практ. конф., Одесса, 15–19 мая 1990 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – С. 113.

69. Моргун В. А. Повышение уровня продовольственного использования зерна при сортовых помоях пшеницы / В. А. Моргун, Ю. Д. Чумаченко // Пищевая промышленность : Респ. межвед. темат. сб. – Киев, 1990. – Вып. 36. – С. 18–20.

70. Моргун В. А. Распределение синтетических витаминов в обогащаемой муке / В. А. Моргун, О. Г. Щукина // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса : тез. докл. юбил. 50-й науч.-практ. конф., Одесса, 15–19 мая 1990 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – С. 106.

71. Моргун В. А. Улучшение хлебопекарных свойств муки различного качества / В. А. Моргун, Г. Н. Станкевич, Т. В. Постоенко // Научно-технические проблемы развития агропромышленного комплекса : тез. докл. юбил. 50-й науч. практ. конф., Одесса, 15–19 мая 1990 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – С. 111.

1991

72. Моргун В. А. Мука, обогащенная природными витаминами зерна / В. А. Моргун, О. Г. Щукина // Разработка и внедрение высокоэффективных ресурсосберегающих технологий, оборудования и новых видов пищевых продуктов в пищевой и перерабатывающей отрасли АПК : тез. докл. Респ. науч.-техн. конф., Киев, 24–26 сент. 1991 г. / Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1991. – С. 302.

73. Моргун В. А. Оптимизация норм содержания периферических частей зерна в муке различного качества / В. А. Моргун, Г. Н. Станкевич, Т. В. Постоенко // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1991. – № 1–3. – С. 47–49.

74. Моргун В. А. Отбор пшеничной крупы при 85%-ном и сортовых помоях пшеницы / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // Разработка и внедрение высокоэффективных ресурсосберегающих технологий, оборудования и новых видов пищевых

продуктов в пищевой и перерабатывающей отрасли АПК : тез. докл. Респ. науч.-техн. конф., Киев, 24–26 сент. 1991 г. / Киев. технол. ин-т пищевой пром-сти. – Киев, 1991. – С. 312.

75. Моргун В. А. Продукты шелушения – источник биологически активных веществ / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко, А. Ф. Игнатъева // Хлебопродукты. – 1991. – № 1. – С. 18–20.

76. Моргун В. А. Содержание витаминов в муке и отрубях с различных систем технологического процесса / В. А. Моргун, О. Г. Щукина // Современные технологии перерабатывающих предприятий агропромышленного комплекса : сб. науч. тр. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Киев, 1991. – С. 41–46 : табл., рис. – Библиогр.: 4 назв.

1992

77. Моргун В. А. Обогащение хлеба проросшим зерном пшеницы / В. А. Моргун, Н. И. Жиленко // Тез. докл. 52-й науч. конф., посвящ. 90-летию ОТИПП, Одесса, 22–25 апр. 1992 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – С. 9.

78. Моргун В. А. Отбор пшеничной крупы при 85% и сортовых помолах пшеницы / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // Тез. докл. 52-й науч. конф., посвящ. 90-летию ОТИПП, Одесса, 22–25 апр. 1992 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1992. – С. 17.

79. Моргун В. А. Пути повышения качества хлебопродуктов из пшеницы / В. А. Моргун // Изв. вузов. Пищевая технология. – 1992. – № 5–6. – С. 41–43. – Библиогр.: 6 назв.

80. Моргун В. О. Підвищення ефективності використання природних ресурсів зерна / В. О. Моргун // Харч. та перероб. пром-сть. – 1992. – № 8. – С. 7. – (Яке борошно потрібне?).

1993

81. Моргун В. А. Крупность помола и хлебопекарные свойства муки / В. А. Моргун // Тез. докл. 53-й науч. конф., Одесса, 20–23 апр. 1993 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – С. 7.

82. Моргун В. А. Результаты самоанализа подготовки специалистов 2701 по кафедре технологии переработки зерна / В. А. Моргун, О. В. Кузьмина // Тези доп. XXIV наук.-метод. конф. проф.-виклад. складу ОТХП ім. М. В. Ломоносова «Впровадження нових технологій навчання – важлива умова підвищення ефективності учбового процесу в вищій школі». – Одеса, 1993. – С. 61 : табл.

83. Моргун В. А. Способы инактивации пшеничных зародышевых хлопьев / В. А. Моргун // Тез. докл. 53-й науч. конф., Одесса, 20–23 апр. 1993 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1993. – С. 17.

84. *Моргун В. О. Вплив розміру висівок при добавленні до сортового борошна / В. О. Моргун, Н. І. Жиленко // Розробка та впровадження нових технологій і обладнання у харчову та переробні галузі АПК : тези доп. Міжнар. наук.-техн. конф., Київ, 19–21 жовт. 1993 р. / Київ. технол. ін-т харч. пром-сті. – Київ, 1993.

85. Моргун В. О. Збагачені крупи / В. О. Моргун, О. Г. Щукіна, М. Альджу // Харч. та перероб. пром-сть. – 1993. – № 3. – С. 23.

1994

86. Моргун В. А. Активность гидролитических и окислительно-восстановительных ферментов муки и периферических частей зерна / В. А. Моргун // Тез. докл. Пятьдесят четвертой науч. конф., Одесса, 19–22 апр. 1994 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – Ч. 1. – С. 14.

87. Моргун В. А. Влияние дисперсивного состава муки различного качества на ее хлебопекарные свойства / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // Хлебопродукты–94 : тез. докл. Первой нац. науч.-практ. конф., Одесса, 14–16 сент. 1994 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1994. – С. 30.

88. Моргун В. А. Влияние условий измельчения на качественные показатели муки / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // Тез. докл. Пятьдесят четвертой науч. конф., Одесса, 19–22 апр. 1994 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1994. – Ч. 1. – С. 16.

89. Моргун В. А. Обучение студентов зерновиков выбору рациональных методов решения производственных задач в условиях рыночных отношений / В. А. Моргун, Ю. Д. Чумаченко // Хлебопродукты–94 : тез. докл. Первой нац. науч.-практ. конф., Одесса, 14–16 сент. 1994 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1994. – С. 41.

90. Моргун В. А. Разработка режимов измельчения зерна при производстве крупы пшеничной нешлифованной / В. А. Моргун, Т. А. Бакуридзе, Г. Н. Станкевич // Хлебопродукты–94 : тез. докл. Первой нац. науч.-практ. конф., Одесса, 14–16 сент. 1994 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1994. – С. 27.

91. Моргун В. А. Технология производства крупы пшеничной нешлифованной / В. А. Моргун, М. Альджу // Хлебопродукты–94 : тез. докл. Первой нац. науч.-практ. конф., Одесса, 14–16 сент. 1994 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1994. – С. 4.

1995

92. Бакуридзе Т. А. Влияние пропаривания на углеводный комплекс пшеницы / Т. А. Бакуридзе, В. А. Моргун // Тез. докл. Пятьдесят пятой науч. конф., Одесса, 11–14 апр. 1995 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1995. – Ч. 1. – С. 16 : табл.

93. Мерко І. Т. Перспективи розвитку технології переробки зерна / І. Т. Мерко, В. О. Моргун, Т. А. Бакурідзе // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1995. – Вип. 15. – С. 5–8 : табл.

94. Моргун В. А. Разработка технологии получения нового сорта муки / В. А. Моргун, Н. И. Жиленко // Тез. докл. Пятдесят пятой науч. конф., Одесса, 11–14 апр. 1995 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1995. – Ч. 1. – С. 10.

95. Моргун В. А. Рациональное использование муки хлебопекарной второго сорта, получаемой при макаронных помолах / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // Тез. докл. Пятдесят пятой науч. конф., Одесса, 11–14 апр. 1995 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1995. – Ч. 1. – С. 13.

96. Моргун В. А. Технологические особенности зерна озимой твердой пшеницы / В. А. Моргун, Н. Е. Погирной, Е. В. Жегалюк // Тез. докл. Пятдесят пятой науч. конф., Одесса, 11–14 апр. 1995 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1995. – Ч. 1. – С. 11.

97. Моргун В. О. Технологія виробництва пшеничного борошна та крупи за взаємозамінною схемою / В. О. Моргун // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1995. – Вип. 15. – С. 15–18 : рис. – Бібліогр.: 3 назв.

1996

98. Моргун В. А. Качество потоков муки второго сорта при переработке твердой пшеницы / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // Тез. докл. Пятдесят шестой науч. конф., Одесса, 9–12 апр. 1996 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1996. – Ч. 1. – С. 7.

99. Моргун В. А. Разработка режимов холодного кондиционирования при переработке озимой твердой пшеницы в крупу нешлифованную / В. А. Моргун, Г. Н. Станкевич, М. Альджу // Тез. докл. Пятдесят шестой науч. конф., Одесса, 9–12 апр. 1996 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1996. – Ч. 1. – С. 33 : табл.

100. Моргун В. А. Разработка технологии получения крупы из зерна сориза / В. А. Моргун, Е. В. Жегалюк // Тез. докл. Пятдесят шестой науч. конф., Одесса, 9–12 апр. 1996 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1996. – Ч. 1. – С. 9 : табл.

101. Моргун В. О. Вироблення нового сорту борошна з підвищенням вмістом периферичних частин зерна / В. О. Моргун, Є. І. Шутенко, Н. І. Жиленко // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одесса, 1996. – Вип. 16. – С. 4–9 : табл. – Бібліогр.: 7 назв.

102. Фесенко Е. А. Смесительная ценность муки второго сорта, полученной при переработке твердой пшеницы / Е. А. Фесенко, В. А. Моргун // Тез. докл. Пятдесят шестой науч. конф., Одесса, 9–12 апр. 1996 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1996. – Ч. 1. – С. 8.

103. Шутенко Е. И. Влияние крупности и выхода муки на ее хлебопекарные свойства / Е. И. Шутенко, В. А. Моргун, Н. И. Жиленко // Тез. докл. Пятдесят шестой науч. конф., Одесса, 9–12 апр. 1996 г. / Одес. гос. акад. пищевых технологий. – Одесса, 1996. – Ч. 1. – С. 6.

1997

104. Дремлюк Г. К. Крупи із зерна сорізу / Г. К. Дремлюк, В. О. Моргун, О. В. Жегалюк // Зерно і хліб. – 1997. – № 4. – С. 38.

105. *Захаров Н. Д. Итоги работы конференции «Хлебопродукты–97» / Н. Д. Захаров, В. А. Моргун // Хлебопродукты. – 1997. – № 11. – С. 25.

106. Мерко И. Т. Современные представления о модели прочности зерновых культур / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. А. Нетребский // Проблемы та перспективи розвитку та споживання хлібопродуктів : наук. пр. / ДАК «Хліб України», Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1997. – Т. 1. Техніка і технологія мукомельно-круп'яного виробництва. – С. 99–102. – Бібліогр.: 7 назв.

107. Моргун В. А. Изучение закономерностей изменения показателей качества муки, полученной с различных систем ее производства / В. А. Моргун, Ю. Д. Чумаченко, Л. Л. Лобочкая // Проблемы та перспективи розвитку та споживання хлібопродуктів : наук. пр. / ДАК «Хліб України», Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1997. – Т. 1. Техніка і технологія мукомельно-круп'яного виробництва. – С. 64–67 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

108. Моргун В. А. Исследование свойств некоторых ферментных белков в смесях сортовой муки с отрубями / В. А. Моргун, И. С. Крестинков // Проблемы та перспективи розвитку та споживання хлібопродуктів : наук. пр. / ДАК «Хліб України», Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1997. – Т. 1. Техніка і технологія мукомельно-круп'яного виробництва. – С. 120–122.

109. Моргун В. А. Эффективное использование зерна пшеницы / В. А. Моргун // Проблемы та перспективи розвитку та споживання хлібопродуктів : наук. пр. / ДАК «Хліб України», Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1997. – Т. 1. Техніка і технологія мукомельно-круп'яного виробництва. – С. 49–50.

110. Моргун В. А. Эффективное использование твердых пшениц VI типа / В. А. Моргун // Современное состояние мукомольно-крупяного производства и перспективы его развития («Мельница–97») : тр. Второй Междунар. конф., Москва, 2–6 июня 1997 г. – [М., 1997]. – С. 91.

111. Моргун В. О. Вплив крупності борошна вищого сорту на його хлібопекарські властивості / В. О. Моргун, Є. І. Шутенко, Н. І. Жиленко // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1997. – Вип. 17. – С. 53–55 : табл., рис. – Бібліогр.: 1 назв.

112. Моргун В. О. Дослідження технологічних властивостей зерна сорізу / В. О. Моргун, О. В. Жегалюк // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 1997. – Вип. 17. – С. 49–53 : табл., рис. – Бібліогр.: 2 назв.

113. Моргун В. О. Нешліфовані крупы із зерна озимої твердої пшениці VI типу / В. О. Моргун // *Зерно і хліб*. – 1997. – № 4. – С. 23.

1998–1999

114. *Morgun V. A. Industria de Morărit și crupe în Ucraina / V. A. Morgun // *Buletin Informativ pentru Industria de Morărit și Panificație / Univ. «Dungrea de Jos» Galați (Romania)*. – Galați, 1998. – Vol. 9, № 3. – P. 30–32.

115. Жигунов Д. О. Аналіз технологічних схем відбору зародка / Д. О. Жигунов, В. О. Моргун // *Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій*. – Одеса, 1999. – Вип. 20. – С. 13–15 : рис. – Бібліогр.: 9 назв.

116. Моргун В. А. Качественная характеристика зерна, перерабатываемого на мукомольных заводах Украины / В. А. Моргун // *Хранение и перераб. зерна*. – 1999. – № 4. – С. 11–13.

117. Моргун В. О. Підвищення виходу пшеничного зародкового продукту / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Т. В. Полянська // *Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій*. – Одеса, 1999. – Вип. 19. – С. 4–7 : табл. – Бібліогр.: 3 назв.

118. Моргун В. О. Продукти швидкого приготування / В. О. Моргун, О. Г. Щукіна, О. В. Жегалок // *Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій*. – Одеса, 1999. – Вип. 19. – С. 11–15 : рис. – Бібліогр.: 3 назв.

119. *Morgun V. A. Îmbunătățirea Calității de planificare a fainurilor / V. A. Morgun // *Buletin informativ pentru industria de Morărit și Panificație / Univ. «Dungrea de Jos» Galați (Romania)*. – Galați, 1999. – Vol. 10, № 1. – P. 27–47.

2000

120. *Мерко И. Т. Анализ критериев эффективности процесса измельчения в технологии производства муки / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. А. Нетребский // *Зб. наук. пр. Харк. держ. акад. технологій та організації харчування*. – Харків, 2000. – Ч. 2. – С. 45–48.

121. Мерко И. Т. Технологические испытания экспериментального образца центробежного вальцового станка на размольных системах первого качества / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, А. А. Нетребский // *Хранение и перераб. зерна*. – 2000. – № 5. – С. 19–22 : рис.

122. Моргун В. А. Влияние крупности муки на ее хлебопекарные свойства / В. А. Моргун, Н. И. Жиленко // *Хранение и перераб. зерна*. – 2000. – № 4. – С. 25–27.

123. Моргун В. А. Повышение уровня пищевого использования зерновых продуктов и улучшения их качества / В. А. Моргун // *Хранение и перераб. зерна*. – 2000. – № 10. – С. 31–32.

124. Моргун В. А. Расширение производства новых сортов муки, крупы, хлопьев из зерна пшеницы / В. А. Моргун, Н. И. Жиленко // *Прогресивні технології та удосконалення процесів харчових виробництв : зб. наук. пр. / Харк. держ. акад.*

технології та орг. харчування. – Харків, 2000. – Ч. 1. – С. 165–167: табл. – Бібліогр.: 4 назв.

2001

125. Дремлюк Г. К. Крупи із зерна сорізу / Г. К. Дремлюк, В. О. Моргун // *Зерно і хліб*. – 2001. – № 4. – С. 19.

126. Мерко І. Т. Розширення асортименту зернових продуктів – головний напрямок розвитку / І. Т. Мерко, В. О. Моргун // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2001. – № 4. – С. 14–15.

127. Моргун В. А. Влияние различных видов ВТО на выход и качество хлопьев из шелушенного зерна пшеницы / В. А. Моргун, О. А. Якимова // *Хранение и перераб. зерна*. – 2001. – № 4. – С. 33–35.

128. Моргун В. А. Изменение качества муки с повышенным содержанием оболочек в процессе ее хранения / В. А. Моргун // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2001. – № 3. – С. 16–18.

129. Моргун В. А. Использование микроволнового поля при получении хлопьев из пшена / В. А. Моргун, О. А. Якимова // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2001. – № 3. – С. 19–22.

130. Моргун В. А. Разработка структуры и регламента технологического процесса производства крупы из зерна сориза / В. А. Моргун, Е. В. Жегалюк // *Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій*. – Одеса, 2001. – Вип. 21. – С. 101–105 : табл., рис. – Бібліогр.: 3 назв.

131. Моргун В. А. Содержание и геометрические характеристики зародыша с различных этапов сортового помола пшеницы / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // *Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій*. – Одеса, 2001. – Вип. 21. – С. 115–119 : табл., рис. – Бібліогр.: 2 назв.

132. Моргун В. А. Технологии отбора пшеничного зародыша на мукомольных заводах / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // *Хранение и перераб. зерна*. – 2001. – № 1. – С. 56–60.

133. Моргун В. А. Технология производства хлопьев из зерна пшеницы с использованием микроволновой энергии / В. А. Моргун, О. А. Якимова // *Хранение и перераб. зерна*. – 2001. – № 10. – С. 43–45.

134. Моргун В. А. Химический состав зародышевых продуктов / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // *Хранение и перераб. зерна*. – 2001. – № 8. – С. 44–45.

135. Моргун В. А. Эффективное использование продовольственного зерна / В. А. Моргун // *Хранение и перераб. зерна*. – 2001. – № 9. – С. 37.

136. Моргун В. О. Вміст зародка в крупках драних систем / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2001. – № 2. – С. 10–13.

137. Моргун В. О. Вплив надвисокочастотної обробки зерна пшениці на вихід і якість пластівців / В. О. Моргун, О. А. Якімова // *Наук. пр. / Одес. держ.*

акад. харч. технологій. – Одеса, 2001. – Вип. 21. – С. 159–162 : табл., рис. – Бібліогр.: 3 назв.

138. Моргун В. О. Нешліфовані крупы із зерна озимої твердої пшениці VI типу / В. О. Моргун // *Зерно і хліб*. – 2001. – № 4. – С. 21.

139. Моргун В. О. Пластівці з пшона / В. О. Моргун, О. О. Фесенко // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2001. – № 2. – С. 8–10.

140. Моргун В. О. Пластівці із пшона: Одеські науковці пропонують виготовляти смачні, поживчі і недорогі ласощі за вдосконаленою технологією / В. О. Моргун, О. О. Фесенко // *Зерно і хліб*. – 2001. – № 3. – С. 21.

141. Моргун В. О. Удосконалення технологій виробництва борошна та круп'яних виробів / В. О. Моргун // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2001. – № 1. – С. 15–16.

142. Попереля Ф. А. Изменение качества зерна и муки, пораженных клопом-черепашкой, в процессе их хранения / Ф. А. Попереля, И. Г. Топораш, В. А. Моргун // *Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій*. – Одеса, 2001. – Вип. 21. – С. 125–127 : табл., рис. – Бібліогр.: 2 назв.

143. Попереля Ф. О. Клоп-черепашка проти клейковини: Практичні рекомендації науковців щодо використання зерна, ураженого цим шкідником / Ф. О. Попереля, І. Г. Топораш, В. О. Моргун // *Зерно і хліб*. – 2001. – № 2. – С. 26.

2002

144. Горбенко В. В. Проблемы рынков сбыта продукции, вырабатываемой мукомольными заводами и пути их решения / В. В. Горбенко, В. А. Моргун // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2002. – № 4. – С. 9–10.

145. Мерко И. Т. 100-летний юбилей кафедры технологии переработки зерна / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2002. – № 3. – С. 22–27.

146. Мерко И. Т. Сторічний ювілей кафедри технології переробки зерна. Синтез молодості та досвіду / І. Т. Мерко, В. О. Моргун // *Зерно і хліб*. – 2002. – № 2. – С. 44.

147. Моргун В. А. Проблемы повышения качества зернопродуктов / В. А. Моргун // *Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій*. – Одеса, 2002. – Вип. 24. – С. 85–86.

148. Моргун В. А. Разработка технологии производства быстроразвивающейся рисовой крупы / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко, О. И. Заворотная // *Зернові продукти і комбікорми*. – 2002. – № 1. – С. 26–28.

149. Моргун В. А. Разработка технологии производства пластифицированных зерновых продуктов с использованием микроволновой обработки / В. А. Моргун, О. А. Якимова, С. М. Соц // *Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій*. – Одеса, 2002. – Вип. 24. – С. 93–97 : табл., рис.

150. Моргун В. А. Технология производства зародышевых продуктов при сортовых помолах пшеницы / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2002. – № 1. – С. 19–22.

151. Попереля Ф. А. Влияние показателя «число падения» на хлебопекарные свойства муки / Ф. А. Попереля, И. Г. Топораш, В. А. Моргун // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 2002. – Вип. 24. – С. 89–91 : табл. – Бібліогр.: 3 назв.

2003

152. Жигунов Д. А. Способы отбора пшеничного зародыша на мукомольных заводах / Д. А. Жигунов, В. А. Моргун // Зернові продукти і комбікорми. – 2003. – № 4. – С. 22–27.

153. Моргун В. О. Знову про композиційне борошно / В. О. Моргун, В. В. Горбенко // Зерно і хліб. – 2003. – № 1. – С. 23.

154. Моргун В. О. Технологія виробництва швидкорозварюваної кукурудзяної крупи / В. О. Моргун, О. О. Фесенко // Зернові продукти і комбікорми. – 2003. – № 4. – С. 29–31.

155. Режимы холодного кондиционирования зерна пшеницы со слабой клейковиной / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, С. М. Соц, О. С. Крошко // Зернові продукти і комбікорми. – 2003. – № 3. – С. 14–16.

2004

156. Моргун В. А. Использование муки из зерна крупяных культур при производстве муки хлебопекарной / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // Зернові продукти і комбікорми. – 2004. – № 1. – С. 13–15.

157. Моргун В. А. О практической подготовке бакалавров специальности «Технология хранения и переработки зерна» / В. А. Моргун, Л. Ф. Будюк // Шляхи розвитку та проблеми методичного забезпечення навчального процесу : матеріали 35-ї наук.-метод. конф. викладачів, Одеса, 7 квіт. 2004 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2004. – Ч. 2. – С. 71.

158. Моргун В. О. Виробляти незбагачене борошно у США та Канаді забороняє закон / В. О. Моргун // Зерно і хліб. – 2004. – № 2. – С. 31.

159. Моргун В. О. Найкраща плющена рисова крупа / В. О. Моргун, О. О. Фесенко // Зерно і хліб. – 2004. – № 4. – С. 22–23.

160. Моргун В. О. Після водотеплової обробки рису / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, С. М. Соц // Зерно і хліб. – 2004. – № 3. – С. 31.

161. *Моргун В. О. Як поводитися композиційна суміш з пшеничного, гречаного, кукурудзяного борошна та пшеничних висівок при випіканні хліба / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, О. С. Крошко // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2004. – № 1. – С. 22–23.

162. Сравнительный анализ методик пробной выпечки хлеба из композиционных смесей / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2004. – № 4. – С. 23–25.

163. Стабилизация качества муки на мукомольных заводах / И. Г. Топораш, В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, Ю. А. Копаева // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2004. – № 2. – С. 28–31.

164. *Топораш І. Г. Хлібопекарські властивості борошна з підвищеною протеолітичною і низькою амілолітичною активністю / І. Г. Топораш, В. О. Моргун, Д. О. Жигунов // *Хлібопек. і кондит. пром-сть України.* – 2004. – № 1. – С. 26–27.

165. Фесенко О. О. Виготовляємо швидкорозварювальну кукурудзяну крупу / О. О. Фесенко, В. О. Моргун // *Зерно і хліб.* – 2004. – № 2. – С. 24–25.

2005

166. Моргун В. А. Биохимические и хлебопекарные свойства композиционных смесей муки из различных зерновых культур / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // *Хлібопек. і кондит. пром-сть України.* – 2005. – № 11. – С. 18–21.

167. Моргун В. А. Итоги работы семинара «Состояние и перспективы зерноперерабатывающей отрасли» / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2005. – № 3. – С. 4–6.

168. Моргун В. А. К вопросу совершенствования практической подготовки студентов специальности 8.091701 / В. А. Моргун, Л. Ф. Будюк // *Шляхи розвитку методичного забезпечення навчального процесу в умовах реформи вищої освіти : матеріали 36-ї наук.-метод. конф. викладачів, Одеса, 6 квіт. 2005 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2005. – Ч. 2. – С. 75.

169. Моргун В. А. Пищевая ценность композиционных смесей из муки различных зерновых культур / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // *Тези доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. «Хлібопродукти–2005», Одеса, 14–16 верес. 2005 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2005. – С. 32.

170. Моргун В. А. Пищевая ценность композиционных смесей из муки различных зерновых культур / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // *Хранение и перераб. зерна.* – 2005. – № 11. – С. 20–22.

171. Моргун В. А. Проблемы эффективного хранения и переработка зерна: «Хлебопродукты–2005» / В. А. Моргун // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2005. – № 3. – С. 8–11.

172. Моргун В. А. Разработка режимов ВТО для дробленых нешлифованных кукурузных круп / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // *Хранение и перераб. зерна.* – 2005. – № 1. – С. 30–31.

173. Моргун В. А. Расширение ассортимента и повышение качества готовой продукции мукомольных заводов / В. А. Моргун // *Тези доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. «Хлібопродукти–2005», Одеса, 14–16 верес. 2005 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2005. – С. 28.

174. Моргун В. А. Сравнительный анализ методик пробной выпечки хлеба из композиционных смесей / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2005. – № 2. – С. 22–23.

175. Моргун В. О. Генерали зернових виробництв / В. О. Моргун // Зернові продукти і комбікорми. – 2005. – № 4. – С. 4–7. – (ЗАТ «Київмлин» та його голова В. А. Почеп – випускник ОТХП ім. М. В. Ломоносова).

176. Моргун В. О. Знову про композиційне борошно / В. О. Моргун, В. В. Горбенко // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2005. – № 1. – С. 16–17.

177. Моргун В. О. Ознайомтеся з біохімічними й хлібопекарськими властивостями композиційних сумішей з борошна різних зернових культур / В. О. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // Зерно і хліб. – 2005. – № 3. – С. 17–18.

178. Моргун В. О. Хлібопекарські властивості композиційних сумішей на основі пшеничного, тритикалевого, кукурудзяного та ячмінного борошна / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, О. С. Крошко // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2005. – № 2. – С. 20–21.

2006

179. *Крошко О. С. Многокомпонентные композиционные смеси повышенной пищевой ценности / О. С. Крошко, В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2006. – С. 98–99.

180. Моргун В. А. Пищевая ценность композиционных смесей из муки различных зерновых культур / В. А. Моргун, О. С. Крошко // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2006. – Вип. 28, т. 1. – С. 42–45.

181. Моргун В. А. Разработка многокомпонентных зерномучных композиционных смесей повышенной пищевой ценности / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2006. – № 9. – С. 7–10.

182. Моргун В. А. Роль качественных показателей зерна при производстве муки / В. А. Моргун // Хранение и перераб. зерна. – 2006. – № 5. – С. 42–43.

183. *Моргун В. А. Совершенствование технологии переработки зерна риса / В. А. Моргун, С. М. Соц // Техника и технология пищевых производств : тез. докл. V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апр. 2006 г. / Могилев. гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2006. – С. 110.

184. *Моргун В. А. Совершенствование технологии переработки отечественного зерна риса / В. А. Моргун, С. М. Соц // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI ст. : прогр. і матеріали 72-ї наук. конф. молодих вчен., аспірантів і студентів, Київ, 17–18 квіт. 2006 р. / Нац. ун-т харч. технологій. – Київ, 2006. – Ч. II. – С. 78.

185. Моргун В. А. Химический состав пропаренной рисовой крупы / В. А. Моргун, С. М. Соц, Т. Д. Калчу // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2006. – Вип. 29, т. 2. – С. 77–80 : табл., рис.

186. Моргун В. О. Таких аномалій з борошном давно не спостерігалося / В. О. Моргун // *Зерно і хліб.* – 2006. – № 2. – С. 9.

187. Моргун В. О. Технологічні властивості борошна з аномальною кислотністю можна стабілізувати. Як? / В. О. Моргун // *Хлібопек. і кондит. пром-сть України.* – 2006. – № 4. – С. 13.

188. Моргун В. О. Технологічні властивості зерна «Житниця» з різних регіонів вирощування / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Ю. А. Копаєва // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2006. – Вип. 29, т. 2. – С. 75–76 : табл.

189. *Моргун В. О. Хлібопекарські властивості композиційних сумішей на основі пшеничної й тритикалевої муки / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, О. С. Крошко // *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ ст. : прогр. і матеріали 72-ї наук. конф. молодих вчен., аспірантів і студентів, Київ, 17–18 квіт. 2006 р. / Нац. ун-т харч. технологій.* – Київ, 2006. – Ч. II. – С. 60.

190. Моргун В. О. Що ж робити, коли в борошні високе кислотне число жиру? / В. О. Моргун // *Хлібопек. і кондит. пром-сть України.* – 2006. – № 5. – С. 6.

2007

191. Жигунов Д. А. Тестирование как неотъемлемая часть современного обучения студентов в ОНАПТ / Д. А. Жигунов, В. А. Моргун // *Методологічні аспекти модернізації форм та методів навчання і проблеми запровадження кредитно-модульної системи організації навчального процесу : матеріали 38-ї наук.-метод. конф. викл. акад., присвяч. 105-річчю з дня заснування ОНАХТ, Одеса, 11–12 квіт. 2007 р.: у 2-х ч. Ч. 2 / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2007. – С. 94–95.

192. Моргун В. А. Влияние режимов работы крупобрабатывающих систем драного процесса на удельные энергозатраты / В. А. Моргун, Е. И. Шутенко, Р. С. Давыдов // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2007. – № 1. – С. 21–23 : рис.

193. Моргун В. А. Композиционные смеси на основе муки пшеничной и тритикалевой / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, О. С. Крошко // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2007. – Вип. 30, т. 2. – С. 12–15 : табл. – Бібліогр.: 3 назв.

194. Моргун В. А. О возможности производства хлопьев из мелкого зерна пшеницы / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2007. – Вип. 30, т. 2. – С. 9–12 : табл. – Бібліогр.: 8 назв.

195. Моргун В. А. Производство хлопьев из мелкого зерна пшеницы / В. А. Моргун, Е. А. Фесенко // *Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-ти наиболее конкурентоспособ-*

ных стран мира : материалы VIII юбил. Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 17–18 окт. 2007 г.: в 2-х ч. Ч. 1. – Алматы, 2007. – С. 112–113.

196. Моргун В. А. Разработка новых технологий производства зерновых продуктов и расширения ассортимента продуктов из зерна / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-ти наиболее конкурентоспособных стран мира : материалы VIII юбил. Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 17–18 окт. 2007 г.: в 2-х ч. Ч. 1. – Алматы, 2007. – С. 114.

197. Моргун В. А. Расширение ассортимента и повышение качества готовой продукции на мукомольных заводах / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2007. – Вип. 30, т. 2. – С. 15–18 : рис. – Бібліогр.: 6 назв.

198. Моргун В. А. Химический состав гречневой крупы, полученной с применением СВЧ обработки / В. А. Моргун, С. М. Соц // Пищевая и легкая промышленность в стратегии вхождения Республики Казахстан в число 50-ти наиболее конкурентоспособных стран мира : материалы VIII юбил. Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 17–18 окт. 2007 г.: в 2-х ч. Ч. 1. – Алматы, 2007. – С. 311–312.

199. Моргун В. О. Борошно Житниці, або гібриду озимої пшениці й тритикале може слугувати цінним поліпшувачем якості помелу зерна 5–6 класів / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Ю. А. Копаєва // Зерно і хліб. – 2007. – № 1. – С. 37–38.

200. Моргун В. О. Борошно Житниці, або гібриду озимої пшениці й тритикале може слугувати цінним поліпшувачем якості помелу зерна 5–6 класів / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Ю. А. Копаєва // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2007. – № 5. – С. 22–23.

201. Моргун В. О. Жито можна молоти за особливою технологічною схемою із загальним виходом борошна до 92% / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Зерно і хліб. – 2007. – № 4. – С. 26.

202. Моргун В. О. З якого боку не поглянь, а композиційні суміші з різних зернових таки перспективні / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов // Зерно і хліб. – 2007. – № 1. – С. 16–17.

203. Моргун В. О. Зверніть увагу на нові сорти житнього борошна з високою харчовою і біологічною цінністю / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2007. – № 11. – С. 25–26.

204. Моргун В. О. Кількісно-якісні показники муки обдирного 87% помелу зерна жита / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Зернові продукти і комбікорми. – 2007. – № 2. – С. 22–24. – Бібліогр.: 3 назв.

205. Моргун В. О. Підвищення виходу обдирного борошна з метою раціонального використання зерна / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Хранение и перераб. зерна. – 2007. – № 10. – С. 25–26.

206. Моргун В. О. Підвищення виходу обдирної муки [обдирного борошна] з метою раціонального використання зерна / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2007. – Вип. 30, т. 2. – С. 27–29 : табл., рис. – Бібліогр.: 2 назв.

207. Моргун В. О. Рекомендуємо оптимальні режими ВТО вітчизняного рису / В. О. Моргун, С. М. Соц, Т. Д. Калчу // Зерно і хліб. – 2007. – № 2. – С. 27–28 : табл., рис. – Бібліогр.: 4 назв.

208. Моргун В. О. Сориз-компонент борошняних композиційних сумішей / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, О. С. Крошко // Хранение и перераб. зерна. – 2007. – № 3. – С. 20–22.

209. Моргун В. О. Уміють відбирати пшеничні зародки на млинзаводах Європи та Америки / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов // Зерно і хліб. – 2007. – № 2. – С. 16–18 : рис.

210. Моргун В. О. Хімічний склад гречаної крупи при обробці полями надвисокої частоти / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2007. – Вип. 30, т. 2. – С. 63–65 : табл., рис.

211. Моргун В. О. Чимало існує технологічних секретів при відборі зародкових пластівців і борошна. Їх треба знати / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов // Зерно і хліб. – 2007. – № 3. – С. 26–28 : табл., рис. – Бібліогр.: 6 назв.

212. Моргун В. О. Як же змінюється клейковина при обробці зерна струмом високої частоти / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2007. – № 1. – С. 9–11.

2008

213. Мерко И. Т. Воспоминания об Ученом и Человеке / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Петр Никитич Платонов : биобиблиогр. сб. / Одес. нац. акад. пищевых технологий. Науч.-техн. б-ка ; сост. Н. П. Белявская. – Одесса, 2008. – С. 28–29.

214. Моргун В. А. Изменение биохимического состава рисовой крупы под воздействием воднотепловой обработки / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, С. М. Соц // Хлебопродукты. – 2008. – № 7. – С. 54–55 : табл. – Библиогр.: 4 назв.

215. Моргун В. А. Итоги работы VIII Международной научно-практической конференции «Хлебопродукты-2008» / В. А. Моргун // Технолог. – 2008. – № 6. – С. 3.

216. Моргун В. А. Перспективы развития мукомольной промышленности Украины / В. А. Моргун // Зернові продукти і комбікорми. – 2008. – № 4. – С. 15–17 : табл., рис. – Бібліогр.: 3 назв.

217. Моргун В. А. Рынок зерна и его проблемы / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов // Зернові продукти і комбікорми. – 2008. – № 2. – С. 16–18 : табл., рис. – Бібліогр.: 4 назв.

218. Моргун В. А. Ячмень – ценный компонент мучных смесей / В. А. Моргун, О. С. Волощенко, М. В. Деде // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2008. – Вип. 34, т. 1. – С. 4–6 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

219. Моргун В. О. Вплив режимів водотеплової обробки на якість гречаної крупи / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2008. – Вип. 34, т. 1. – С. 38–40: табл., рис.

220. Моргун В. О. З пшеничного й тритикалевого помелу одержують повноцінні композиційні суміші / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, О. С. Крошко // *Зерно і хліб.* – 2008. – № 3. – С. 39–40 : табл. – Бібліогр.: 3 назв.

221. Моргун В. О. Залежність якості борошна від режимів роботи систем крупоутворення / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Р. С. Давидов // *Хранение и перераб. зерна.* – 2008. – № 11. – С. 41–42 : рис. – Библиогр.: 2 назв.

222. Моргун В. О. Залежність якості муки [борошна] від режимів роботи систем крупоутворення / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Р. С. Давидов // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2008. – Вип. 34, т. 1. – С. 18–20 : рис. – Бібліогр.: 2 назв.

223. Моргун В. О. На жаль, партій зерна з оптимальним значенням ЧП та ІДК на млинзаводах не більше 10–15%. Як бути? / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов // *Хлібопек. і кондит. пром-сть України.* – 2008. – № 3. – С. 14–15. – Бібліогр.: 6 назв.

224. Моргун В. О. На млинзаводах передових країн виробляють 7–10 сортів борошна різного призначення / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов // *Зерно і хліб.* – 2008. – № 4. – С. 17 : рис. – Бібліогр.: 6 назв.

225. Моргун В. О. Розробка нового сорту житнього борошна / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2008. – Вип. 34, т. 1. – С. 34–38 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

226. Моргун В. О. Розробка нового сорту житнього борошна / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // *Хранение и перераб. зерна.* – 2008. – № 12. – С. 40–42 : табл. – Библиогр.: 4 назв.

227. Моргун В. О. У яких же співвідношеннях краще застосувати борошно / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, О. С. Крошко // *Хлібопек. і кондит. пром-сть України.* – 2008. – № 4. – С. 46–47 : табл. – Бібліогр.: 3 назв.

228. Моргун В. О. Хімічний склад гречаної крупи поліпшується після обробки її полями надвисокої частоти / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // *Зерно і хліб.* – 2008. – № 1. – С. 30.

2009

229. Моргун В. А. Основные тенденции в создании функциональных продуктов питания на основе зерновых культур / В. А. Моргун, Н. З. Москвина // *Хранение и перераб. зерна.* – 2009. – № 7. – С. 58–60. – Библиогр.: 7 назв.

230. Моргун В. А. Ячмень – компонент мучных смесей / В. А. Моргун, О. С. Волошенко, М. В. Деде // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2009. – № 2. – С. 3–4 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

231. Моргун В. О. В яких же режимах мають працювати дранні системи аби помел був високої білизни / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, Р. С. Давидов // Зерно і хліб. – 2009. – № 1. – С. 25 : рис. – Бібліогр.: 2 назв.

232. *Моргун В. О. Вдосконалення технології переробки зерна жита / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Наукові дослідження – теорія та експеримент 2009 : матеріали П'ятої Міжнар. наук.-практ. конф., Полтава, 18–20 трав. 2009 р. – Полтава, 2009. – Т. 7. – С. 41–43.

233. Моргун В. О. Дослідження взаємозв'язку режимів роботи крупуютьовуючих систем і питомих енерговитрат на подрібнення / В. О. Моргун, Є. І. Шутенко, Р. С. Давидов // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2009. – Вип. 36, т. 1. – С. 59–61 : табл., рис. – Бібліогр.: 3 назв.

234. Моргун В. О. Дослідження взаємозв'язку режимів роботи крупуютьовуючих систем і питомих енерговитрат на подрібнення / В. О. Моргун, Є. І. Шутенко, Р. С. Давидов // Хранение и перераб. зерна. – 2009. – № 11. – С. 38–39 : табл., рис. – Бібліогр.: 3 назв.

235. Моргун В. О. Дослідження хлібопекарських властивостей сумішей борошна твердозерної та м'якозерної пшениці / І. Г. Топораш, Д. В. Аксельруд, І. О. Сурженко, В. О. Моргун // Матеріали V Междунар. конф. «Стратегия качества в пром-сти и образовании», Варна (Болгария), 6–13 июня 2009 г.: в 2 т. Т 1. – Днепропетровск; Варна, 2009. – С. 716–718 : табл. – Бібліогр.: 2 назв.

236. Моргун В. О. Житнє борошно підвищеного виходу з попереднім подрібненням / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Зерно і хліб. – 2009. – № 1. – С. 28–29 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

237. Моргун В. О. Житнє борошно підвищеного виходу з попереднім подрібненням / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Хлібопек. і кондит. пром-сть України. – 2009. – № 2. – С. 14–16 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

238. Моргун В. О. Нам удалось поліпшити технологічну схему 87-відсоткового помелу жита / В. О. Моргун, Л. Я. Ковтун // Зерно і хліб. – 2009. – № 4. – С. 25 : табл., рис. – Бібліогр.: 2 назв.

239. Моргун В. О. Підвищення ефективності переробки зерна пшениці / В. О. Моргун, О. С. Волошенко // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2009. – Вип. 2009. – Вип. 36, т. 1. – С. 54–56 : табл. – Бібліогр.: 2 назв.

240. Моргун В. О. Розширення промислового виробництва продуктів функціонального харчування / В. О. Моргун, Н. З. Москвіна // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2009. – Вип. 36, т. 1. – С. 52–54. – Бібліогр.: 5 назв.

241. Моргун В. О. Скористайтеся оптимальним водно-тепловим режимом обробки зерна гречки / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // *Зерно і хліб.* – 2009. – № 2. – С. 22–23 : табл.

242. Моргун В. О. Ячмінне борошно можна використовувати у складі композиційних сумішей / В. О. Моргун, О. С. Волошенко, М. В. Деде // *Хлібопек. і кондит. пром-сть України.* – 2009. – № 3. – С. 26–27 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

243. Моргун В. О. Ячмінне борошно можна використовувати у складі композиційних сумішей / В. О. Моргун, О. С. Волошенко, М. В. Деде // *Хлібопек. і кондит. пром-сть України.* – 2009. – № 9. – С. 13–14 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

244. Моргун В. О. Ячмінне борошно можна використовувати у складі композиційних сумішей без погіршення їх хлібопекарських властивостей / В. О. Моргун, О. С. Волошенко, М. В. Деде // *Зерно і хліб.* – 2009. – № 3. – С. 23 : табл. – Бібліогр.: 4 назв.

2010

245. Ізбаш Є. О. Розробка параметрів підготовки зернових добавок для виробництва молочно-рослинних продуктів / Є. О. Ізбаш, В. О. Моргун, Н. Г. Марінеску // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2010. – Вип. 38, т. 2. – С. 265–268 : рис. – Бібліогр.: 4 назв.

246. *Ковтун Л. Я. Вдосконалення технологій переробки зерна / Л. Я. Ковтун, В. О. Моргун // *Наукові дослідження – теорія та експеримент 2010 : матеріали Шостої Міжнар. наук.-практ. конф., Полтава, 17–19 трав. 2010 р.* – Полтава, 2010.

247. *Моргун В. А. Голозерный ячмень – ценное сырье для крупяной промышленности / В. А. Моргун, С. М. Соц, С. В. Колесниченко // *Инновационные технологии продуктов здорового питания, их качество и безопасность : материалы 56-й Междунар. науч.-практ. конф., Алматы, 29–30 нояб. 2010 г. / Алмат. технол. ун-т.* – Алматы, 2010.

248. Моргун В. А. Композиционные мучные смеси из различных зерновых культур – ценное сырье для хлебопечения / В. А. Моргун, О. С. Волошенко // *Зернові продукти і комбікорми.* – 2010. – № 3. – С. 18–20 : табл., рис. – Бібліогр.: 2 назв.

249. Моргун В. А. Композиционные смеси с мукой крупяных культур / В. А. Моргун, О. С. Волошенко // *Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій.* – Одеса, 2010. – Вип. 38, т. 1. – С. 36–40 : табл., рис.

250. Моргун В. А. Предприятие гарантирует безопасность и качество выпускаемой продукции / В. А. Моргун, И. А. Браславцева // *Хранение и перераб. зерна.* – 2010. – № 1. – С. 38–39. – Библиогр.: 4 назв.

251. Моргун В. А. Сравнительный анализ некоторых структур процесса крупобразования / В. А. Моргун, В. А. Жигунов, Р. С. Давыдов // *Наук. пр. / Одес. нац.*

акад. харч. технологій. – Одеса, 2010. – Вип. 38, т. 1. – С. 45–51 : рис. – Бібліогр.: 5 назв.

252. Моргун В. А. Сравнительный анализ некоторых структур процесса крупобразования / В. А. Моргун, В. А. Жигунов, Р. С. Давыдов // Хранение и перераб. зерна. – 2010. – № 12. – С. 29–33 : табл., рис. – Библиогр.: 5 назв.

253. Моргун В. О. Висока харчова цінність композиційних сумішей з борошна різних зернових / В. О. Моргун, Д. О. Жигунов, О. С. Крошко // Зерно і хліб. – 2010. – № 3. – С. 39.

254. Моргун В. О. Вплив режимів підготовки зерна гречки на якість крупи / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2010. – Вип. 38, т. 1. – С. 51–55 : табл., рис. – Бібліогр.: 5 назв.

255. Моргун В. О. Вплив режимів підготовки зерна гречки на якість крупи / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // Хранение и перераб. зерна. – 2010. – № 10. – С. 51–52 : табл., рис. – Библиогр.: 5 назв.

256. Моргун В. О. Існує прямий взаємозв'язок між режимами роботи крупотворюючих систем і питомими енерговитратами на подрібнення / В. О. Моргун, Є. І. Шутенко, Р. С. Давидов // Зерно і хліб. – 2010. – № 3. – С. 38–39 : табл., рис. – Бібліогр.: 3 назв.

257. Моргун В. О. Фракціонування пшениці за крупністю дає змогу із зерна п'ятого класу одержати майже 50% другого / В. О. Моргун, О. С. Волощенко // Зерно і хліб. – 2010. – № 2. – С. 37 : табл. – Бібліогр.: 2 назв.

2011

258. Моргун В. А. Мучные композиционные смеси / В. А. Моргун, О. С. Волощенко, Н. З. Москвина // Зернові продукти і комбікорми. – 2011. – № 3. – С. 15–18 : табл. – Бібліогр.: 2 назв.

259. Моргун В. А. Ориентировочный выход круподуновых продуктов и муки в драном процессе при различной структуре этапа крупобразования / В. А. Моргун, Д. А. Жигунов, Р. С. Давыдов // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2011. – Вип. 40, т. 1. – С. 28–31 : табл. – Бібліогр.: 9 назв.

260. Моргун В. А. Разработка композиционных смесей повышенной пищевой ценности / В. А. Моргун, О. С. Волощенко, Н. З. Москвина // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2011. – Вип. 40, т. 1. – С. 24–27 : табл. – Бібліогр.: 2 назв.

261. Моргун В. О. Використання високочастотної обробки при виробництві гречаної крупи / В. О. Моргун, А. О. Донець // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ ст. : прогр. і матеріали 77-ї наук. конф. молодих учених, асп. і студ., Київ, 11–12 квіт. 2011 р.: у 3-х ч. Ч. 1 / Науц. ун-т харч. технологій. – Київ, 2011. – С. 99–100.

262. Моргун В. О. Підготовка зерна гречки до переробки з використанням НВЧ обробки / В. О. Моргун, С. М. Соц, А. О. Донець // Наук. пр. / Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса, 2011. – Вип. 40, т. 1. – С. 11–15 : табл., рис. – Бібліогр.: 10 назв.

263. Моргун В. О. Розробка технології виробництва нового сорту житнього борошна підвищеної харчової цінності / В. О. Моргун, Л. Я. Донець // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ ст. : прогр. і матеріали 77-ї наук. конф. молодих учених, асп. і студ., Київ, 11–12 квіт. 2011 р.: у 3-х ч. Ч. 1 / Нац ун-т харч. технологій. – Київ, 2011. – С. 99.

Авторські свідоцтва та патенти

264. А. с. 1286303 СССР, МКИ4 B07B 7/083. Классификатор / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе, В. А. Моргун, С. Н. Кудашев ; Одес. технол. ин-т пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – № 3874473/29-03; заявл. 30.01.85; опубл. 30.01.87, Бюл. № 4.

265. А. с. 1430122 СССР, МКИ4 B07B 7/086. Способ разделения порошкообразных материалов и устройство для его осуществления / И. Т. Мерко, Т. А. Бакуридзе, В. А. Моргун, А. Ф. Игнатъева ; Одес. технол. ин-т пищевой промышленности им. М. В. Ломоносова. – № 4175507/29-03; заявл. 05.01.87; опубл. 15.10.88, Бюл. № 38.

266. Пат. на корисну модель 26175 Україна, МПК (2006) A23L 1/10. Багатокомпонентна композиція сухої борошняної суміші підвищеної харчової цінності / Моргун В. О., Жигунов Д. О., Крошко О. С. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № у 200703902 ; заявл. 10.04.2007 ; опубл. 10.09.2007, Бюл. № 14.

267. Пат. на корисну модель 28675 Україна, МПК (2006) A21D 13/00. Композиції сухих борошняних сумішей підвищеної харчової цінності / Моргун В. О., Жигунов Д. О., Крошко О. С. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № у 200703128 ; заявл. 23.03.2007 ; опубл. 25.12.2007, Бюл. № 21.

268. Пат. на корисну модель 34318 Україна, МПК (2006) A23L 1/16. Суха борошняна суміш підвищеної харчової цінності / Моргун В. О., Жигунов Д. О., Волошенко О. С. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № у 200802200 ; заявл. 20.02.2008 ; опубл. 11.08.2008, Бюл. № 15.

269. Пат. на корисну модель 36837 Україна, МПК (2006) B02C 9/00. Спосіб виробництва житнього обдирного борошна / Моргун В. О., Ковтун Л. Я. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № у 200806681 ; заявл. 15.05.2008; опубл. 10.11.2008, Бюл. № 21.

270. Пат. на корисну модель 39031 Україна, МПК (2009) A23L 1/16. Композиція сухої борошняної суміші підвищеної харчової цінності / Моргун В. О., Жигунов Д. О., Волошенко О. С. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № у 200809350 ; заявл. 17.07.2008; опубл. 26.01.2009, Бюл. № 2.

271. Пат. на корисну модель 42547 Україна, МПК A21D 2/08 (2009.01). Суха борошняна суміш підвищеної харчової цінності для виробництва хліба / Моргун В. О., Жигунов Д. О., Волошенко О. С. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № u200901245 ; заявл. 16.02.2009 ; опубл. 10.07.2009, Бюл. № 13.

272. Пат. на корисну модель 48415 Україна, МПК (2009) B02C 9/00. Спосіб виробництва сортового пшеничного борошна / Моргун В. О., Жигунов Д. О., Давидов Р. С. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № u 200912773 ; заявл. 09.12.2009 ; опубл. 10.03.2010, Бюл. № 5.

273. Пат. на корисну модель 53279 Україна, МПК (2009) A23L 1/182. Спосіб виробництва гречаної крупи / Моргун В. О., Донець А. О. ; власник Одес. нац. акад. харч. технологій. – № u 201007860 ; заявл. 23.06.2010; опубл. 27.09.2010, Бюл. № 18.

Звіти про науково-дослідні роботи

274. Отчет по госбюджетной тематике ассистента кафедры технологии переработки зерна В. А. Моргун за 1974 г. // Отчет кафедры технологии переработки зерна об итогах НИР за 1974 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; [рук. тем : И. Т. Мерко, Г. Н. Садовский, И. К. Кравченко, И. К. Чайка ; исполн. : В. А. Моргун, Н. Е. Погирной, Е. И. Шутенко, А. К. Чернобровко и др.]. – Одесса, [Б. г.]. – [8 с.].

275. Исследование и разработка приборов для определения качества клейковины и физических свойств теста : отчёт по госбюджетной НИР / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии перераб. зерна ; рук. темы И. Т. Мерко ; отв. исполн. : Н. Е. Погирной, В. А. Моргун, В. Л. Адаманис. – Одесса, 1976. – 43 с.

276. Исследование технологических процессов в мукомольном производстве, разработка методов оценки качества зерна и муки : отчет кафедральной научно-исследовательской группы за период 1971–1975 гг. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии переработки зерна ; науч. рук. И. Т. Мерко ; отв. исполн. : [В. А. Моргун, А. Ф. Прасько, Н. Е. Погирной, В. Л. Адаманис, Г. Н. Садовский, Е. И. Шутенко, Б. Н. Петруня и др.]. – Одесса, 1976. – 145 с.

277. Отчет по госбюджетной НИР «Физико-технологические свойства зерна тритикале» / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии переработки зерна ; рук. темы И. Т. Мерко ; исполн. : [Н. Е. Погирной, В. А. Моргун, В. Е. Гаро, Е. И. Шутенко, П. Г. Гусев, О. В. Кузьмина, А. К. Чернобровко]. – Одесса, 1976. – 98 с.

278. Определение белкового состава и питательной ценности побочных продуктов зерноперерабатывающей промышленности с целью выбора перспективного сырья для выделения растительного белка // Отчет по госбюджетной НИР преподавателей кафедры технологии переработки зерна / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; рук. темы И. Т. Мерко ; исполн. В. А. Моргун. – Одесса, 1977. – С. 6–7.

279. Определение белкового состава и питательной ценности побочных продуктов зерноперерабатывающей промышленности с целью выбора перспективного сырья для выделения растительного белка : отчет о НИР, № 178 / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии переработки зерна ; рук. темы И. Т. Мерко ; отв. исполн. В. А. Моргун. – Одесса, 1978. – 76 с.

280. Отчет по госбюджетной научно-исследовательской работе на тему «Исследование физико-технологических свойств зерна тритикале» / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии переработки зерна ; науч. рук. И. Т. Мерко ; исполн. : [Н. Е. Погирной, В. А. Моргун, В. Е. Гаро, Е. И. Шутенко, Б. Н. Петруня, А. В. Батт, П. Г. Гусев, О. В. Кузьмина, И. К. Кравченко]. – Одесса, 1978. – 77 с.

281. Разработка опытного образца, испытание и внедрение прибора для определения газообразующей способности муки : отчет по хоздоговорной НИР, № 62/76 / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии переработки зерна ; рук. темы И. Т. Мерко ; отв. исполн. В. А. Моргун. – Одесса, 1978. – 28 с.

282. Отчет по госбюджетной НИР на тему : «Создание научных основ и технологии переработки традиционных и новых видов растительного сырья с целью максимального использования белка и других веществ для пищевого назначения» / науч. рук. И. Т. Мерко ; исполн. : В. А. Моргун, В. Е. Гаро // Отчет по НИР по кафедральной госбюджетной тематике кафедры технологии переработки зерна / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1979. – С. 3–6.

283. Техническое описание и инструкция по эксплуатации вибрационного сепаратора для трудносыпучих компонентов комбикормов : отчет о НИР, № 21/79 / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии переработки зерна ; рук. темы И. Т. Мерко ; отв. исполн. В. А. Моргун. – Одесса, 1980. – 17 с. – (Прил.).

284. Отчет по НИР по госбюджетной тематике «Разработка технологии получения белковых концентратов из зерновых продуктов» за 1980 г. // Отчет о НИР по кафедральной госбюджетной тематике кафедры технологии переработки зерна / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; рук. И. Т. Мерко ; исполн. : В. А. Моргун, В. Е. Гаро. – Одесса, 1981. – С. 1–3.

285. Создать научные основы и технологию переработки традиционных и новых видов растительного сырья с целью максимального содержания белка и других веществ для пищевого назначения / рук. И. Т. Мерко ; исполн. : В. А. Моргун, Т. А. Бакуридзе // Отчет о НИР по кафедральной госбюджетной тематике кафедры технологии переработки зерна за 1981 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1981. – С. 4–11.

286. Создать научные основы и технологию переработки традиционных и новых видов растительного сырья с целью максимального содержания белка и других веществ для пищевого назначения / рук. темы И. Т. Мерко ; исполн. :

В. А. Моргун, Т. А. Бакуридзе // Отчет о НИР по госбюджетной тематике кафедры технологии переработки зерна за 1982 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1982. – С. 4–5.

287. Создать научные основы и технологию переработки традиционных и новых видов растительного сырья с целью максимального содержания белка и других веществ для пищевого назначения / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Т. А. Бакуридзе // Отчет о НИР по госбюджетной тематике кафедры технологии переработки зерна за 1983 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; рук. темы И. Т. Мерко. – Одесса, 1983. – С. 4–14.

288. Создать научные основы и технологию переработки традиционных и новых видов растительного сырья с целью максимального содержания белка и других веществ для пищевого назначения / И. Т. Мерко, В. А. Моргун, Т. А. Бакуридзе // Отчет о НИР по кафедральной госбюджетной тематике кафедры технологии переработки зерна за 1984 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; рук. темы И. Т. Мерко. – Одесса, 1984. – С. 5–13.

289. Создать научные основы и технологию переработки традиционных и новых видов растительного сырья с целью максимального содержания белка и других веществ для пищевого назначения / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Отчет о НИР по госбюджетной тематике кафедры технологии переработки зерна за 1985 г. / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; рук. темы И. Т. Мерко. – Одесса, 1985. – С. 4–13.

290. Производство муки с высоким содержанием отрубянистых частиц : отчет о НИР (заключительный), № 60/86 / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии переработки зерна ; науч. рук. И. Т. Мерко ; исполн. : В. А. Моргун, В. Е. Гаро, И. В. Трофимова, О. В. Слесарева. – Одесса, 1986. – 58 с.

291. Разработать технологию производства муки типа обойной при сортовом помоле пшеницы (применительно к 85%-ному помолу) : отчет о НИР (заключительный), № 60/82 / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова. Каф. технологии переработки зерна ; науч. рук. И. Т. Мерко ; исполн. : В. А. Моргун, Н. Е. Погирной, Е. И. Шутенко, В. Е. Гаро, Л. А. Ефимова и др. – Одесса, 1986. – 131 с.

292. Разработка научных основ и методов улучшения качества пшеничной муки / [исполн. В. А. Моргун] // Повышение эффективности использования зерна на основе совершенствования технологических процессов его переработки в муку и крупу : отчет о НИР кафедры технологии переработки зерна по кафедральной госбюджетной тематике за 1987 г. (промежуточный) / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; науч. рук. И. Т. Мерко. – Одесса, 1987. – С. 53–54.

293. Разработка научных основ и методов улучшения качества пшеничной муки на основе повышения содержания белка и других биологически ценных питатель-

ных веществ / [исполн. В. А. Моргун] // Повышение эффективности использования зерна на основе совершенствования технологических процессов его переработки в муку и крупу : отчет по госбюджетной НИР преподавателей кафедры технологии переработки зерна (промежуточный) / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; науч. рук. И. Т. Мерко. – Одесса, 1988. – С. 28–33.

294. Изучить технический уровень мукомольных заводов Украины и разработать рекомендации по их реконструкции и техническому перевооружению : отчет о НИР, № 59/86 / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти. Каф. технологии переработки зерна ; науч. рук. И. Т. Мерко ; исполн. : И. Т. Мерко, Н. Е. Погирной, О. В. Кузьмина, В. А. Моргун, В. Н. Петруня, Г. Н. Садовский, Е. И. Шутенко, А. В. Батт, В. Е. Гаро, Т. А. Бакуридзе и др. – Одесса, 1989. – 119 с.

295. Разработка научных основ и методов улучшения качества пшеничной муки / [исполн. В. А. Моргун] // Повышение эффективности использования зерна на основе совершенствования технологических процессов его переработки в муку и крупу : отчет о НИР по кафедральной госбюджетной тематике кафедры технологии переработки зерна за 1989 г. (промежуточный) / Одес. технол. ин-т пищевой пром-сти им. М. В. Ломоносова ; науч. рук. И. Т. Мерко. – Одесса, 1989. – С. 18–24.

Редагування

296. Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Общая технология пищевых производств» / В. А. Моргун, А. В. Батт, Ю. Д. Чумаченко, Е. А. Фесенко, А. В. Шенгалюк ; под ред В. А. Моргун. – Одесса : ОГАПТ, 2001. – 76 с.

297. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Загальна технологія харчових виробництв» / В. О. Моргун, Ю. Д. Чумаченко, О. О. Фесенко, О. В. Батт; під ред. В. О. Моргун. – Одеса: ОДАХТ, 2002. – 75 с.

298. Наукові праці / Одес. держ. акад. харч. технологій ; ред. кол. : [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 1995. – Вип. 15. – Одеса, 2002. – Вип. 24.

299. Тези доп. V Міжнар. наук.-практ. конф. «Хлібопродукти–2005», Одеса, 14–16 верес. 2005 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; ред. кол. [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 2005. – 138 с.

300. Методологічні аспекти модернізації форм та методів навчання і проблеми запровадження кредитно-модульної системи організації навчального процесу : матеріали 38-ї наук.-метод. конф. виклад. акад., Одеса, 11–12 квіт. 2007 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; склад ред. : [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 2007. – Ч. 1, 2.

301. Иван Тимофеевич Мерко : био-библиогр. указ. / сост. : Н. П. Белявская, О. В. Будякова ; под ред. В. А. Моргун, Л. Ф. Синяковой. – Одесса : Друк, 2007. – 61 с.

302. Наукові праці / Одес. нац. акад. харч. технологій ; ред. кол. : [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 2003. – Вип. 25. – Одеса, 2011. – Вип. 40.

303. Сучасні тенденції розвитку методологічного забезпечення вищої освіти : матеріали 39-ї наук.-метод. конф. виклад. акад., Одеса, 8–9 квіт. 2008 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; склад ред. : [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 2008. – Ч. 1, 2.

304. Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів / Одес. нац. акад. харч. технологій ; ред. кол. : [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 2008–2011.

305. Підвищення професійних компетенцій в умовах оновлення змісту вищої освіти : матеріали 42-ї наук.-метод. конф. виклад. акад., Одеса, 6–8 квіт. 2011 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; склад. ред. : [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 2011. – Ч. 1, 2.

306. Науково-методологічні основи практичної підготовки фахівців для харчової та зернопереробної галузей : матеріали 41-ї наук.-метод. конф., Одеса, 6–7 квіт. 2010 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; склад. ред. [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 2010. – Ч. 1, 2.

307. Науково-методологічні основи вдосконалення системи підготовки фахівців для харчової та зернопереробної промисловості : матеріали 40-ї наук.-метод. конф., Одеса, 8–9 квіт. 2009 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; склад. ред. : [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса, 2009. – Ч. 1, 2.

Рецензування

308. Єгоров Б. В. Технологія виробництва комбікормів: підручник / Б. В. Єгоров; рец. [В. О. Моргун та ін.]. – Одеса: Друк. дім, 2011. – 448 с. : іл. – (Присвяч. 100-річ. ОНАХТ). – Бібліогр.: с. 446–447 (28 назв.)

309. Нетребский А. А. Интенсификация измелчения зерна: монография. – Одесса, Друк, 2006. – 338 с. / А. А. Нетребский ; рец. В. А. Моргун, Е. А. Дмитрук. – Одесса: Друк, 2006. – 291 с.: ил. – Библиогр.: 291 назв.

Наукове керівництво

310. Щукина О. Г. Эффективное использование природных витаминов зерна при сортовых помолах пшеницы: дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.02 – технология зерновых бобовых, крупяных продуктов и комбикормов: защищена 22.11.1990 / Щукина Ольга Геннадьевна; науч. рук. В. А. Моргун; ОТИПП им. М. В. Ломоносова. – Одесса, 1990. – 171 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 144–157.

311. Альджу М. Совершенствование технологии производства крупы из пшеницы: дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов: защищена 27.11.1996 / Альджу Марианна; науч. рук. В. А. Моргун; ОГАПТ. – Одесса, 1996. – 188 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 119–133.

312. Жегалюк Е. В. Разработка технологии производства крупяных продуктов из зерна сориза: дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов: защищена 23.06.2000 / Жегалюк

Елена Владимировна; науч. рук. В. А. Моргун; ОНАПТ. – Одесса, 2000. – 176 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 145–157.

313. Жигунов Д. А. Разработка технологии производства зародышевого продукта из зерна пшеницы: дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов: защищена 16.11.2001 / Жигунов Дмитрий Александрович; науч. рук. В. А. Моргун; ОНАПТ. – Одесса, 2001. – 244 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 165–191.

314. Топораш І. Г. Розробка методів покращення хлібопекарських властивостей борошна при сортових помелах пшениці: дис. канд. техн. наук: спец. 05.18.02 – технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів і комбікормів: захист 16.06.2005 / Топораш Ірина Георгіївна; наук. кер. В. О. Моргун; ОНАХТ. – Одеса, 2005. – 174 с. – (Дод.). – Бібліогр.: с. 142–157.

315. Крошко О. С. Разработка технологии производства мучных смесей повышенной пищевой ценности: дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов: защищена 16.11.2006 / Крошко Ольга Сергеевна; науч. рук. В. А. Моргун; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 180 с. – (Прил.) + 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Библиогр.: с. 142–157.

316. Соц С. М. Усовершенствование технологии подготовки зерна риса к переработке: дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.02 – технология зерновых, бобовых, крупяных продуктов и комбикормов: защищена 15.12.2006 / Соц Сергей Михайлович; науч. рук. В. А. Моргун; ОНАПТ. – Одесса, 2006. – 194 с. – (Прил.). – Библиогр.: с. 136–152.

317. Ковтун Л. Я. Ефективне використання зерна жита при його переробці в муку хлібопекарську: дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.01 – зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів: захист 21.12.2009 / Ковтун Леся Яківна; наук. кер. В. О. Моргун; ОНАХТ. – Одеса, 2009. – 155 с. – (Дод.). – Бібліогр.: с. 116–133.

Література про життя та діяльність В. О. Моргун

- Очерки развития науки в Одессе / [Н. Д. Захаров и др.] ; НАН Украины, Юж. науч. центр ; отв. ред. С. А. Андронати. – Одесса, 1995. – 576 с.
О В. А. Моргун – С. 417.
- Мерко І. Т. Сторічний ювілей кафедри технології переробки зерна. Синтез молодості й досвіду / І. Т. Мерко, В. О. Моргун // Зерно і хліб. – 2002. – № 2. – С. 44.
Про В. О. Моргун – С. 44.
- Мерко І. Т. 100-летний юбилей кафедры технологии переработки зерна / И. Т. Мерко, В. А. Моргун // Зерновые продукты і комбикорми. – 2002. – № 3. – С. 22–27 : фот.
Про В. А. Моргун – 27.
- Мерко І. Т. Путь в святую специальность : интервью с д.т.н., проф. Иваном Тимофеевичем Мерко / вела А. В. Макарянская // Зерновые продукты і комбикорми. – 2002. – № 3. – С. 20–22.
Про В. А. Моргун – С. 22.
- Мерко І. Т. Кафедре технологии переработки зерна – 100 лет / И. Т. Мерко // Наук. пр. / Одес. держ. акад. харч. технологій. – Одеса, 2002. – Вип. 24. – С. 83–85.
Про В. А. Моргун – С. 84, 85.
- История Одесской государственной академии пищевых технологий (1902–2002) / под. ред. Н. Д. Захарова. – Одесса : Астропринт, 2002. – 208 с. : ил.
Про В. А. Моргун – С. 69, 83 : портр., 187, 188.
- Вітаємо! : [нагородження Почесною відзнакою голови Одеської облдержадмін. В. О. Моргун] // Освіта. – 2002. – 11–18 верес. (№ 44). – С. 3.
- Моргун Валентина Алексеевна // Видные ученые Одессы: доктора наук и профессора / Упр. образования и науки Одес. обл. гос. администрации, Юж. науч. центр НАН и МОН Украины, Совет ректоров вузов Одес. обл. – Одесса, 2005. – С. 192–193 : портр.
- Одесская национальная академия пищевых технологий. 1902-год основания / под ред. Б. В. Егорова. – Одесса : Друк, 2007. – 140 с.
Про В. А. Моргун – С. 42, 55 : портр., 137.

- История кафедры «Технология переработки зерна» // Иван Тимофеевич Мерко : биобиблиогр. указ. / сост.: Н. П. Белявская, О. В. Будякова ; под ред. В. А. Моргун, Л. Ф. Синяковой. – Одесса : Друк, 2007. – 61 с.
Про В. А. Моргун – С. 9 : портр., 10 : фот.
- Моргун Валентина Алексеевна [Некролог] // Хранение и перераб. зерна. – 2011. – № 8. – С. 4.
- Кананыхина Е. Н. Одесская национальная академия пищевых технологий. Лучшие инженерные традиции с 1902 г. / Е. Н. Кананыхина, А. А. Соловей, Н. П. Белявская ; под ред. Б. В. Егорова. – Одесса : ТЭС, 2012. – 240 с. : ил.
Про В. А. Моргун – С. 62, 70, 86, 100, 106 : фот., 107 : портр., 108, 237, 238.
- Наука в Южном регионе Украины (1971–2011) / [И. А. Верситина, 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 Моргун В. А. – С. 404, 406–407.
- Научные школы Одесской национальной академии пищевых технологий / авт.-сост.: Н. П. Белявская, О. В. Будякова, Л. Л. Кузьяк, 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 Моргун В. А. – С. 8, 9.
- Україна. Президент (2010–2014; В. Ф. Янукович). Про призначення державних стипендій видатним діячам науки [Моргун В. О.] : указ від 30.07.2013 р. № 413/2013 // Уряд. кур'єр. – 2013. – 2 серп. – С. 14.
- Одеська національна академія харчових технологій / О. М. Кананихіна, А. О. Соловей, Н. П. Білявська, В. П. Мельникова ; за заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одесса : Чорномор'я, 2017. – 288 с. : іл.
Про В. О. Моргун – С. 112, 121, 122 : портр., 123.

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК ДРУКОВАНИХ ПРАЦЬ

Активность гидролитических и окислительно-восстановительных ферментов муки и периферических частей зерна – **86**

Анализ критериев эффективности процесса измельчения в технологии производства муки – **120**

Аналіз технологічних схем відбору зародка – **115**

Багатокомпонентна композиція сухої борошняної суміші підвищеної харчової цінності – **266**

Биохимические и хлебопекарные свойства композиционных смесей муки из различных зерновых культур – **166**

Биохимические свойства муки с высоким содержанием оболочечных частиц – **57**

Биохимические свойства муки с различным содержанием отрубей – **66**

Борошно Житниці, або гібриду озимої пшениці й тритикале може слугувати цінним поліпшувачем якості помелу зерна 5–6 класів – **199, 200**

В яких же режимах мають працювати дранні системи аби помел був високої білизни – **231**

Вдосконалення технологій переробки зерна жита – **232**

Вдосконалення технологій переробки зерна – **246**

Виготовляємо швидкокорозварювальну кукурудзяну крупу – **165**

Використання високочастотної обробки при виробництві гречаної крупи – **261**

Вироблення нового сорту борошна з підвищеним вмістом периферичних частин зерна – **101**

Виробляти незбагачене борошно у США та Канаді забороняє закон – **158**

Висока харчова цінність композиційних сумішей з борошна різних зернових – **253**

Влияние выхода на качество пшеничной муки – **56**

Влияние дисперсивного состава муки различного качества на ее хлебопекарные свойства – **87**

Влияние крупности муки на ее хлебопекарные свойства – **122**

Влияние крупности и выхода муки на ее хлебопекарные свойства – **103**

Влияние крупности побочных продуктов зерноперерабатывающей промышленности на аминокислотный состав – **49**

Влияние показателя «число падения» на хлебопекарные свойства муки – **151**

Влияние пропаривания на углеводный комплекс пшеницы – **92**

Влияние различных видов ВТО на выход и качество хлопьев из шелушенного зерна пшеницы – **127**

Влияние различных фракций отрубей на хлебопекарные свойства муки – **67**

Влияние режимов работы крупнообразующих систем драного процесса на удельные энергозатраты – **192**

Влияние удельных нагрузок и режимов измельчения на качество муки по системам – **39**

Влияние условий измельчения на качественные показатели муки – **88**

Вміст зародка в крупах драних систем – **136**

Внедрение и освоение технологического процесса переработки кукурузы в муку с отделением зародыша на мельнице № 1 в г. Одессе – **28**

Воспоминания об Ученом и Человеке – **213**

Вплив крупності борошна вищого сорту на його хлібопекарські властивості – **111**

Вплив надвисокочастотної обробки зерна пшениці на вихід і якість пластівців – **137**

Вплив режимів водотеплової обробки на якість гречаної крупи – **219**

Вплив режимів підготовки зерна гречки на якість крупи – **254, 255**

Вплив розміру висівок при добавленні до сортового борошна – **84**

Всесоюзная конференция [«Научно-технический прогресс в зерноперерабатывающей промышленности»] – **40**

Генерали зернових виробництв – **175**

Голозерный ячмень – ценное сырье для крупяной промышленности – **247**

Дисперсный состав зернопродуктов в зависимости от условий их измельчения – **30**

Дисперсный состав муки на различных этапах мукомольного производства – **31**

Дослідження взаємозв'язку режимів роботи крупотворюючих систем і питомих енерговитрат на подрібнення – **233, 234**

Дослідження технологічних властивостей зерна соріза – **112**

Дослідження хлібопекарських властивостей сумішей борошна твердозерної та м'якозерної пшениці – **235**

Житнє борошно підвищеного виходу з попереднім подрібненням – **236, 237**

Жито можна молоти за особливою технологічною схемою із загальним виходом борошна до 92% – **201**

З пшеничного й тритикалевого помелу одержують повноцінні композиційні суміші – **220**

З якого боку не поглянь, а композиційні суміші з різних зернових такі перспективні – **202**

Залежність якості борошна від режимів роботи систем крупотворення – **221, 222**

Збагачені крупи – **85**

Зверніть увагу на нові сорти житнього борошна з високою харчовою і біологічною цінністю – **203**

Знову про композиційне борошно – **153, 176**

Ефективне використання зерна жита при його переробці в муку хлібопекарську – **317**

Изменение биохимических и технологических свойств пшеничной муки в процессе ее кратковременного хранения – **65**

Изменение биохимического состава рисовой крупы под воздействием водотепловой обработки – **214**

Изменение качества зерна и муки, пораженных клопом-черепашкой, в процессе их хранения – **142**

Изменение качества муки с повышенным содержанием оболочек в процессе ее хранения – **128**

Изменение показателей муки в связи с условиями сортирования промежуточных продуктов – **35**

Изменение химического состава муки на различных этапах ее производства – **32**

Изменение хлебопекарных достоинств муки в результате повреждения крахмальных зерен при механическом повреждении зерна – **36**

Изучение белкового состава отходов и побочных продуктов зерноперерабатывающей промышленности – **43**

Изучение закономерностей изменения показателей качества муки, полученной с различных систем ее производства – **107**

Использование микроволнового поля при получении хлопьев из пшеницы – **129**

Использование муки из зерна крупиных культур при производстве муки хлебопекарной – **156**

Использование отрубей тритикале при производстве пшеничного хлеба – **58**

Исследование биохимических и хлебопекарных свойств муки по системам при изменении нагрузки и рабочих размеров сит рассева – **33**

Исследование качественного состава муки на различных этапах технологического процесса – **1**

Исследование свойств некоторых ферментных белков в смесях сортовой муки с отрубями – **108**

Исследование химического состава отходов и побочных продуктов зерноперерабатывающей промышленности – **41**

Итоги работы VIII Международной научно-практической конференции «Хлебопродукты-2008» – **215**

Итоги работы семинара «Состояние и перспективы зерноперерабатывающей отрасли» – **167**

Існує прямий взаємозв'язок між режимами роботи крупотворюючих систем і питомими енерговитратами на подрібнення – **256**

К вопросу совершенствования практической подготовки студентов специальности 8.091701 – **168**

Качественная характеристика зерна, перерабатываемого на мукомольных заводах Украины – **116**

Качественный состав муки на различных этапах производства – **34**

Качество потоков муки второго сорта при переработке твердой пшеницы – **98**

Кількісно-якісні показники муки обдирного 87% помелу зерна жита – **204**

Классификатор – **204, 264**

Клоп-черепашка проти клейковини: Практичні рекомендації науковців щодо використання зерна, ураженого цим шкідником – **143**

Композиционные мучные смеси из различных зерновых культур – ценное сырье для хлебопечения – **248**

Композиционные смеси на основе муки пшеничной и тритикалевой – **193**

Композиционные смеси с мукой крупяных культур – **249**

Композиції сухих борошняних сумішей підвищеної харчової цінності – **267**

Композиція сухої борошняної суміші підвищеної харчової цінності – **270**

Крупи із зерна сорізу – **104, 125**

Крупность помола и хлебопекарные свойства муки – **81**

Методические указания к выполнению курсового проекта по курсу «Технология мукомольно-крупяного производства». Работы № 1–5 для студ. спец. 1001 – **8**

Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Научные основы технологии зерновых продуктов» для бакалавров 6.091700(701) – **17**

Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Общая технология пищевых производств» – **12, 296**

Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Технология мукомольно-крупяного производства» для студентов специальности 1001 – **8, 9**

Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу «Управление качеством продукции зерноперерабатывающих производств» для магистров спец. 8.091701 – **21**

Методические указания к выполнению лабораторных работ по «Организации теххимического и технологического контроля на предприятии отрасли» для спец. 7.091701 – **13**

Методические указания к выполнению лабораторных работ по технологии мукомольного производства для бакалавров по специальности 6.091700(701) – **16**

Методические указания к выпускной работе по дисциплине «Технология мукомольного производства» для бакалавров специальности 7.091701 – **18**

Методичні вказівки для виконання лабораторних робіт з курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для бакалаврів спец. 6.091700(701) – **20**

Методичні вказівки до виконання випускної роботи з курсу «Технологія мукомельного виробництва» для студ. бакалаврів спец. 7.091701 ден. та заоч. форм навчання – **19**

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Загальна технологія харчових виробництв» – **15, 297**

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Організація технологічного контролю на підприємствах галузі» – **14**

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Управління якістю продукції зернопереробних виробництв» для магістрів спец. 8.091701 – **22**

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з курсу «Учбово-дослідна робота студентів» (технологія мукомольного і круп'яного виробництва) для студ. проф. напряму 7.091701 ден. та заоч. форм навчання – **23**

Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з технології мукомельного виробництва для бакалаврів за спеціальністю 6.091700 «Технологія зберігання і переробки зерна» – **11**

Методичні вказівки та контрольні роботи до курсу «Наукові основи технології зернових продуктів» для студ. проф. напряму 6.051701(701) ден. та заоч. форм навчання – **24, 25**

Многокомпонентные композиционные смеси повышенной пищевой ценности – **179**

Мука, обогащенная природными витаминами зерна – **72**

Мучные композиционные смеси – **258**

На жаль, партій зерна з оптимальним значенням ЧП та ІДК на млинзаводах не більше 10–15%. Як бути? – **223**

На млинзаводах передових країн виробляють 7–10 сортів борошна різного призначення – **224**

Найкраща плющена рисова крупа – **159**

Нам удалось поліпшити технологічну схему 87-відсоткового помелу жита – **238**

Наукові основи і технологія переробки зерна – **5**

Наукові основи технологій виробництва пшеничного борошна і крупі підвищеної харчової цінності – **6**

Нешліфовані крупі із зерна озимої твердої пшениці VI типу – **113, 138**

О влиянии степени повреждения крахмальных зерен муки на ее крахмальные свойства – **37**

О возможности производства хлопьев из мелкого зерна пшеницы – **194**

О практической подготовке бакалавров специальности «Технология хранения и переработки зерна» – **157**

Обогащение муки сортовой балластными веществами – **68**

Обогащение хлеба проросшим зерном пшеницы – **77**

Обучение студентов зерновиков выбору рациональных методов решения производственных задач в условиях рыночных отношений – **89**

Одесская национальная академия пищевых технологий 1902 – год основания – **7**

Ознайомтеся з біохімічними й хлібопекарськими властивостями композиційних сумішей з борошна різних зернових культур – **177**

Оптимизация норм содержания периферических частей зерна в муке различного качества – **73**

Оптимизация режимов систем размольного процесса – **42**

Опыт применения обоечных машин и аспираторов на помеле кукурузы – **29**

Ориентировочный выход круподунстовых продуктов и муки в драном процессе при различной структуре этапа крупобразования – **259**

Основные тенденции в создании функциональных продуктов питания на основе зерновых культур – **229**

Отбор пшеничной крупы при 85%-ном и сортовых помолах пшеницы – **74, 78**

Перспективы розвитку технології переробки зерна – **93**

Перспективы развития мукомольной промышленности Украины – **216**

Пищевая ценность композиционных смесей из муки различных зерновых культур – **169, 170, 180**

Підвищення виходу обдирного борошна з метою раціонального використання зерна – **205**

Підвищення виходу обдирної муки [обдирного борошна] з метою раціонального використання зерна – **206**

Підвищення виходу пшеничного зародкового продукту – **117**

Підвищення ефективності використання природних ресурсів зерна – **80**

Підвищення ефективності переробки зерна пшениці – **239**

Підготовка зерна гречки до переробки з використанням НВЧ обробки – **262**

Після водотеплової обробки рису – **160**

Пластівці із пшона: Одеські науковці пропонують виготовляти смачні, поживні і недорогі ласощі за вдосконаленою технологією – **140**

Пластівці з пшона – **139**

Повышение биологической ценности муки при использовании отрубей тритикале – **55**

Повышение пищевой ценности муки – **59**

Повышение уровня пищевого использования зерновых продуктов и улучшения их качества – **123**

Повышение уровня продовольственного использования зерна при сортовых помолах пшеницы – **69**

Повышение эффективности использования зерна пшеницы для пищевых целей – **60**

Повышение эффективности использования природных витаминов при переработке зерна пшеницы – **52**

Получение высокобелковой фракции муки последовательным измельчением и пневмосепарированием – **50**

Предприятие гарантирует безопасность и качество выпускаемой продукции – **250**

Применение фрикционного аспиратора БАС при переработке кукурузы в муку – **27**

Проблемы повышения качества зернопродуктов – **147**

Проблемы рынков сбыта продукции, вырабатываемой мукомольными заводами и пути их решения – **144**

Проблемы эффективного хранения и переработка зерна: «Хлебопродукты-2005» – **171**

Продукты швидкого приготування – **118**

Продукты шелушения – источник биологически активных веществ – **75**

Производство муки и хлеба с высоким содержанием отрубянистых частиц – **53**

Производство муки повышенной биологической ценности – **54**
 Производство муки с повышенным содержанием оболочечных частиц – **51**
 Производство хлопьев из мелкого зерна пшеницы – **195**
 Пути повышения качества хлебопродуктов из пшеницы – **79**
 Пути увеличения естественных витаминов муки – **61**
 Разработка композиционных смесей повышенной пищевой ценности – **260**
 Разработка многокомпонентных зерномучных композиционных смесей повышенной пищевой ценности – **181**
 Разработка новых технологий производства зерновых продуктов и расширения ассортимента продуктов из зерна – **196**
 Разработка режимов ВТО для дробленых нешлифованных кукурузных круп – **172**
 Разработка режимов измельчения зерна при производстве крупы пшеничной нешлифованной – **90**
 Разработка режимов холодного кондиционирования при переработке озимой твердой пшеницы в крупу нешлифованную – **99**
 Разработка структуры и регламента технологического процесса производства крупы из зерна сориза – **130**
 Разработка технологии получения крупы из зерна сориза – **100**
 Разработка технологии получения нового сорта муки – **94**
 Разработка технологии производства быстроразвивающейся рисовой крупы – **148**
 Разработка технологии производства зародышевого продукта из зерна пшеницы – **313**
 Разработка технологии производства крупяных продуктов из зерна сориза – **312**
 Разработка технологии производства муки повышенной питательной ценности – **48**
 Разработка технологии производства мучных смесей повышенной пищевой ценности – **315**
 Разработка технологии производства пластифицированных зерновых продуктов с использованием микроволновой обработки – **149**
 Распределение синтетических витаминов в обогащаемой муке – **70**
 Расширение ассортимента и повышение качества готовой продукции мукомольных заводов – **173, 197**
 Расширение производства новых сортов муки, крупы, хлопьев из зерна пшеницы – **124**
 Рациональное использование муки хлебопекарной второго сорта, получаемой при макаронных помолах – **95**
 Режимы холодного кондиционирования зерна пшеницы со слабой клейковиной – **155**
 Результаты самоанализа подготовки специалистов 2701 по кафедре технологии переработки зерна – **82**
 Рекомендуюємо оптимальні режими ВТО вітчизняного рису – **207**

Робоча програма наскрізної практики для студ. спец. 6.051701 ден. та заоч. форми навчання – **26**

Розробка методів покращення хлібопекарських властивостей борошна при сортових помелах пшениці – **314**

Розробка нового сорту житнього борошна – **225, 226**

Розробка параметрів підготовки зернових добавок для виробництва молочно-рослинних продуктів – **245**

Розробка технології виробництва нового сорту житнього борошна підвищеної харчової цінності – **263**

Розширення асортименту зернових продуктів – головний напрямок розвитку – **126**

Розширення промислового виробництва продуктів функціонального харчування – **240**

Роль качественных показателей зерна при производстве муки – **182**

Рынок зерна и его проблемы – **217**

Скористайтеся оптимальним водно-тепловим режимом обробки зерна гречки – **241**

Смесительная способность зерна и муки пшеницы пониженного качества – **62**

Смесительная ценность муки второго сорта, полученной при переработке твердой пшеницы – **102**

Совершенствование технологии переработки зерна риса – **183**

Совершенствование технологии переработки отечественного зерна риса – **184**

Совершенствование технологии производства крупы из пшеницы – **311**

Современные представления о модели прочности зерновых культур – **106**

Содержание витаминов в муке и отрубях с различных систем технологического процесса – **76**

Содержание и геометрические характеристики зародыша с различных этапов сортового помола пшеницы – **131**

Содержание рибофлавина и пиридоксина в зерне пшеницы различного качества – **63**

Сориз-компонент борошняних композиційних сумішей – **208**

Спосіб виробництва гречаної крупы – **273**

Спосіб виробництва житнього обдирного борошна – **269**

Спосіб виробництва сортового пшеничного борошна **272**

Способ разделения порошкообразных материалов и устройство для его осуществления – **265**

Способы инактивации пшеничных зародышевых хлопьев – **83**

Способы обогащения муки природными витаминами – **3**

Способы отбора пшеничного зародыша на мукомольных заводах – **152**

Сравнительный анализ методик пробной выпечки хлеба из композиционных смесей – **162, 174**

Сравнительный анализ некоторых структур процесса крупобразования – **251, 252**

Стабилизация качества муки на мукомольных заводах – **163**

Степень повреждения крахмальных зерен муки в процессе технологии ее производства – **38**

100-летний юбилей кафедры технологии переработки зерна – **145**

Сторічний ювілей кафедри технології переробки зерна. Синтез молодості та досвіду – **146**

Структура и эффективность технологических процессов производства муки – **2**

Суша борошняна суміш підвищеної харчової цінності – **268**

Суша борошняна суміш підвищеної харчової цінності для виробництва хліба – **271**

Таких аномалій з борошном давно не спостерігалось – **186**

Тестирование как неотъемлемая часть современного обучения студентов в ОНАПТ – **191**

Технологии отбора пшеничного зародыша на мукомольных заводах – **132**

Технологические испытания экспериментального образца центробежного вальцового станка на размольных системах первого качества – **121**

Технологические особенности зерна озимой твердой пшеницы – **96**

Технология мукомольно-крупяного и комбикормового производства – **10**

Технология производства зародышевых продуктов при сортовых помолах пшеницы – **150**

Технология производства крупы пшеничной нешлифованной – **91**

Технология производства хлопьев из зерна пшеницы с использованием микроволновой энергии – **133**

Технологічні властивості борошна з аномальною кислотністю можна стабілізувати. Як? – **187**

Технологічні властивості зерна «Житниця» з різних регіонів вирощування – **188**

Технологія виробництва пшеничного борошна та крупи за взаємозамінною схемою – **97**

Технологія виробництва швидкорозварюваної кукурудзяної крупи – **154**

У яких же співвідношеннях краще застосувати борошно – **227**

Удосконалення технологій виробництва борошна та круп'яних виробів – **141**

Улучшение качества сортовой муки с пониженными хлебопекарными свойствами – **64**

Улучшение хлебопекарных качеств муки – **4**

Улучшение хлебопекарных свойств муки различного качества – **71**

Уміють відбирати пшеничні зародки на млинзаводах Європи та Америки – **209**

Усовершенствование технологии подготовки зерна риса к переработке – **316**

Формирование сортов муки с помощью ЭВМ – **46**

Фракционный состав азотистых веществ продуктов шелушения зерна пшеницы – **44**

Фракціонування пшениці за крупністю дає змогу із зерна п'ятого класу одержати майже 50% другого – **257**

Характеристика муки и формирование продукции требуемого ассортимента и качества на современном мельничном предприятии – **47**

Характеристика протеолитических ферментов побочных продуктов мукомольно-крупяной промышленности – **45**

Химический состав гречневой крупы, полученной с применением СВЧ обработки – **198**

Химический состав зародышевых продуктов – **134**

Химический состав пропаренной рисовой крупы – **185**

Хімічний склад гречаної крупы поліпшується після обробки її полями надвисокої частоти – **228**

Хімічний склад гречаної крупы при обробці полями надвисокої частоти – **210**

Хлібопекарські властивості борошна з підвищеною протеолітичною і низькою амілолітичною активністю – **164**

Хлібопекарські властивості композиційних сумішей на основі пшеничного, тритикалевого, кукурудзяного та ячмінного борошна – **178**

Хлібопекарські властивості композиційних сумішей на основі пшеничної й тритикалевої муки – **189**

Чимало існує технологічних секретів при відборі зародкових пластівців і борошна. Їх треба знати – **211**

Що ж робити, коли в борошні високе кислотне число жиру? – **190**

Эффективное использование зерна пшеницы – **109**

Эффективное использование природных витаминов зерна при сортовых помолах пшеницы – **310**

Эффективное использование продовольственного зерна – **135**

Эффективное использование твердых пшениц VI типа – **110**

Як змінюється клейковина при обробці зерна струмом високої частоти

Як поводить ся композиційна суміш з пшеничного, гречаного, кукурудзяного борошна та пшеничних висівок при випіканні хліба – **161**

Ячмень – компонент мучных смесей – **230**

Ячмень – ценный компонент мучных смесей – **218**

Ячмінне борошно можна використовувати у складі композиційних сумішей – **242, 243**

Ячмінне борошно можна використовувати у складі композиційних сумішей без погіршення їх хлібопекарських властивостей – **244**

Imbunătățirea Calității de planificare a fainurilor – **119**

Industria de Morărit și crupe in Ucraina – **114**

АЛФАВІТНИЙ ПОКАЖЧИК СПІВАВТОРІВ

- Адаманис В. Л. – 275, 276
Аксельруд Д. В. – 235
Альджу М. – 85, 91, 99, 299
Бакурідзе Т. А. – 43, 50, 90, 92, 93, 264, 265, 285, 286, 287, 288, 294
Батт О. В. (А. В.) – 8, 9, 10, 26, 280, 294
Баша Хабих Али – 65
Браславцева И. А. – 250
Будюк Л. Ф. – 157, 168
Бутко В. П. – 47
Вещиков В. В. – 3
Волошенко О. С. – 23, 26, 218, 230, 239, 242, 243, 244, 248, 249, 257, 258, 260, 268, 270, 271
Воропаева Г. С. – 47
Гапонюк О. И. – 7
Гаро В. Е. – 9, 53, 277, 280, 282, 283, 290, 291, 294
Горбенко В. В. – 144, 153, 176
Гусев П. Г. – 277, 280
Давыдов Р. С. – 192, 221, 222, 231, 233, 234, 251, 252, 256, 259, 272
Данильчук П. В. – 65
Деде М. В. – 218, 230, 242, 243, 244
Дмиртук Е. А. – 297
Донець А. О. – 210, 219, 228, 241, 254, 255, 261, 262
Донець Л. Я. – 263, 273
Дремлюк Г. К. – 104, 125
Егоров Б. В. – 7, 296
Ефимова Л. А. – 291
Жегалюк Е. В. (О. В.) – 96, 100, 112, 118, 130, 300
Жигунов В. А. – 251, 252, 301
Жигунов Д. О. (Д. А.) – 23, 24, 25, 115, 117, 131, 132, 134, 136, 150, 152, 155, 156, 160, 161, 162, 163, 164, 166, 167, 169, 170, 174, 177, 178, 179, 181, 188, 189, 191, 193, 196, 197, 199, 200, 202, 208, 209, 211, 212, 214, 217, 220, 221, 222, 223, 224, 227, 231, 253, 259, 266, 268, 270, 271, 272
Жиленко Н. І. (Н. И.) – 77, 84, 94, 101, 103, 111, 122, 124
Заворотная О. И. – 148
Захаров Н. Д. – 105,
Захлевный А. С. – 27, 29
Золотарев С. М. – 27, 28, 29

Ефимова Л. А. – 48
 Игнатъева А. Ф. – 49, 55, 57, 58, 66, 67, 68, 75, 265
 Калчу Т. Д. – 185, 207
 Каминский А. Я. – 42
 Кананыхина Е. Н. – 7
 Капрельянц Л. В. – 7
 Клочкова М. П. – 63
 Ковтун Л. Я. – 201, 203, 204, 205, 206, 225, 226, 232, 236, 237, 238, 246, 269, 305
 Козлова Т. С. – 47
 Колесниченко С. В. – 247
 Копалева Ю. А. – 163, 188, 199, 200
 Кравцова И. Р. – 46
 Кравченко И. К. – 274, 280
 Крестинков И. С. – 108
 Крошко О. С. – 155, 156, 161, 162, 166, 169, 170, 174, 177, 178, 179, 180, 181, 189, 193, 208, 227, 253, 266, 267, 303
 Крылов В. Н. – 27, 29
 Кудашев С. Н. – 264
 Кузьмина О. В. – 82, 277, 280, 294
 Лобоккая Л. Л. – 107
 Марінеску Н. Г. – 245
 Мерко І. Т. (И. Т.) – 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 16, 17, 20, 24, 25, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 42, 50, 51, 56, 93, 106, 120, 121, 126, 145, 146, 213, 264, 265, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295
 Мовчан Л. В. – 44, 49, 55, 57, 58, 66, 67
 Москвіна Н. З. – 229, 240, 260
 Нетребский А. А. – 106, 120, 121, 297
 Овсянникова Л. К. – 65
 Петруня Б. Н. – 42, 276, 280, 294
 Погірний М. Є. (Погирной Н. Е.) – 2, 8, 9, 10, 18, 19, 96, 274, 275, 276, 277, 280, 291, 294
 Полянська Т. В. – 117
 Пономаренко А. А. – 49, 55
 Попереля Ф. О. (Ф. А.) – 142, 143, 151
 Постоевко Т. В. – 62, 64, 71, 73
 Прасько А. Ф. – 36, 37, 38, 41, 43, 44, 45, 276
 Садовский Г. Н. – 8, 9, 274, 276, 294
 Слесарева О. В. – 55, 290
 Соц С. М. – 149, 155, 160, 183, 184, 185, 198, 207, 210, 214, 219, 228, 241, 247, 254, 255, 262, 304
 Станкевич Г. Н. – 71, 73, 90, 99

Сурженко І. О. – 235
Топораш І. Г. (И. Г.) – 142, 143, 151, 163, 164, 235, 302
Трофимова И. В. – 48, 290
Ульянов Н. Я. – 27, 29
Фесенко О. О. (Е. А.) – 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 68, 74, 75, 78, 87, 88, 95, 98, 102, 139, 140, 148, 154, 159, 165, 172, 194, 195
Цыбикова Г. Ц. – 47
Чайка И. К. – 274
Чернобровко А. К. – 274, 277
Чумаченко Ю. Д. – 12, 15, 51, 69, 89, 107
Швецова И. А. – 47
Шенгалюк А. В. – 12
Шутенко Є. І. (Е. И.) – 26, 101, 103, 111, 192, 233, 234, 256, 274, 276, 277, 280, 291, 294
Щукина О. Г. – 3, 52, 59, 61, 63, 70, 72, 76, 85, 118, 298
Якімова (Якімова) О. А. – 127, 129, 133, 149

ЗМІСТ

Передмова	4
Біографічний нарис	5
Дитинство, юність	13
Студентські роки	15
Трудові будні	18
Нагороди та відзнаки	27
Основні дати життя і діяльності В. О. Моргун	30
Спогади колег та учнів	32
Жигунов Д. О. Фантоми пам'яті	32
Почеп В. А. Спогади... відгуки	36
Колесниченко С. Л. МАМА. Воспоминания	38
Хронологічний показчик друкованих видань	40
Монографії, підручники, навчальні посібники, автореферати дисертацій	40
Навчально-методичні видання	40
Публікації у наукових збірниках, матеріалах конференцій, періодичних та продовжжуваних виданнях	42
Авторські свідоцтва та патенти	65
Звіти про науково-дослідні роботи	66
Редагування	69
Рецензування	70
Наукове керівництво	70
Література про життя та діяльність В. О. Моргун	72
Алфавітний показчик друкованих праць	74
Алфавітний показчик співавторів	84

Наукове видання

МОРГУН
Валентина Олексіївна
Біобібліографічний збірник
Серія «Видатні вчені ОНАХТ»

Укладачі:
Жигунов Дмитро Олександрович
Мазепа Тетяна Євгенівна
Кейдалюк Анна Миколаївна
За редакцією – І. І. Зінченко
Обробка фотографій, дизайн – Є. О. Аллен, Н. М. Ковальчук

Підписано до друку _____ р. Формат 60х84/16.
Папір офсетний. Гарнітура Times. Цифровий друк.
Ум. друк. арк. 5,11. Тираж 300. Замовлення № 1203-317.
Віддруковано з готового оригінал-макета.

Видавництво та друк: ОЛДІ-ПЛЮС
вул. Паровозна, 46а, 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