МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ УКРАИНЫ
ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
НАУЧНАЯ БИБЛИОТЕКА
СПРАВОЧНО-БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ

СЕЛЕКЦИЯ И КУЛЬТИВИРОВАНИЕ ВЫСШИХ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ

(Письменная справка)

2000-2013 гг.

Донецк-2013

Письменная справка «Селекция и культивирование съедобных грибов» составлена по заявке кафедры «Физиологии растений».

В нее включены книги, статьи из периодических и продолжающихся изданий, авторефераты диссертаций, патенты на украинском, русском и английском языках за период с 2000-по 2013 гг.

Для отбора материала были использованы библиографические и информационные издания, имеющиеся в фонде библиотеки ДонНУ, электронный каталог библиотеки, базы информационных центров Украины и России, а также Интернет.

Научная электронная библиотека e-LABRARY предоставляет доступ, аннотированный или полнотекстовой по многим источникам, представленным в данном информационном списке.

Справка рассчитана на преподавателей, аспирантов и студентов для использования в научной и учебной работе.

Литература. имеющаяся в фонде библиотеки, отмечена шифром и инвентарными номерами, а отсутствующая – звездочкой (*). Литература, имеющаяся в научной электронной библиотеке, помещена с отметкой

(e-LABRARY).

В справку включено 342 названия.

Составитель:
Гл. библиограф Пристромова Д.Д.

Консультант:
Канд. биол. наук, доцент Демченко С.И.

Редактор:
Зав. СБО Кротова В.А.

СЕЛЕКЦИЯ И КУЛЬТИВИРОВАНИЕ ВЕШЕНКИ.

1. *Алексеева К. Выращивание вешенки в теплицах / К. Алексеева, Н. Девочкина // Овощевод.и тепличное х-во. – 2011. - №5. С. 44-45.

2. Алексеева К.Л. Интенсивные технологии выращивания вешенки и защита от болезней и вредителей / К.Л. Алексеева // ГАВРИШ. – 2001. - №4. – С. 20-22. e-LIBRARY

3. *Алексеева К.Д. Культура вешенки в открытом и защищенном грунте / К.Л. Алексеева // Вестн. овощевода. – 2010. №4. – С. 38-41.

4. Алексеева К.Л. Паутинистая плесень – опасное заболевание плодовых тел вешенки / К.Л. Алексеева, Л.Г. Сметанина, Б.А. Борисов // ГАВРИШ. – 2009. - №5. – С. 6-8. e-LIBRARY

5. Алексеева К.Л. При выращивании вешенки необходим контроль качества сырья для субстратов / К.Л. Алексеева, К.Г. Терновой // Картофель и овощи. – 2006. - №8. – С. 23-26. e-LIBRARY

6. Алексеева К.Л. Применение эпина для стимуляции роста съедобного гриба вешенки обыкновенной / К.Л. Алексеев, В.В. Чурикова // Докл. Рос.акад. с.-х. наук. – 2004. - №5. – С. 18-20. e-LIBRARY

7. Алексеева К.Л. Требования гриба вешенки к качеству субстратов и условиям культивирования / К.Л. Алексеева // ГАВРИШ. – 2002. - №6. – С. 31-33. e-LIBRARY

8. *Алексеенко Е.Н. Пищевая, лечебная и экологическая ценность грибов PLEUROTUSOSTREATUS/ Е.Н. Алексеенко, Т.М. Полишко, А.И. Винников // Вісн. Дніпропетр. ун-т. – Д., 2010. – Т.1, №18. – С. 3-9. – (Сер.: Біологія. Екологія).

9. *Анненков Б. Использование Bacilluscereusв создании качественных избирательных субстратов для интенсивного культивирования вешенки обыкновенной / Б. Анненков, В. Азаров // Овощевод.тепличное х-во. – 2012. - №5. – С. 39-48.

10. *Анненков Б. Коллекция штаммов вешенки обыкновенной, их оценка и использование в грибоводстве / Б. Анненков, В. Азарова // Овощевод.и тепличное х-во. – 2011. - №5. – С. 46-52.

11. Анненков Б.Г. Оптимизация и использование в ДФО России европейской полустерильной технологии культивирования вешенки обыкновенной / Б.Г. Анненков, В.А. Азарова // Достижения науки и техники АПК. – 2010. - №6. – С. 40-43. e-LIBRARY

12. *Анненков Б.Г. Способ бациллярной термоанаэробной подготовки качественного соломистого субстрата для интенсивного нестерильного культивирования вешенки обыкновенной / Б.Г. Анненков, В.А. Азарова: патент 2409019 Россия МПК 7 A01G 1/04 ДВ НИИСХ РАСХН №2008126.21; заявл. 09.07.08; опубл. 20.01.11 // Бюл. №2.

13. *Анненков Б.Г. Способ интенсивного выращивания вешенок и производства субстратного посадочного мицелия для их экстенсивного культивирования / Б.Г. Анненков, В.А. Азарова: патент 2378821 Россия, МПК 7 A01G1/04. НИИСХ Россельхозакад. №2008115276.12; заявл. 17.04.08; опубл. 20.01.10 // Бюл. №2.

14. *Анненков Б.Г. Сравнительная оценка венгерской и китайской технологий интенсивного культивирования вешенок / Б.Г. Анненков, В.А. Азарова // Энергосберегающие технологии воздействия с.-х. культур в условиях Дальнего Востока: сб. науч. тр. – Владивосток, 2006. – С. 225-233.

15. *Анненков Б.Г. Сравнительная оценка способов повышения селективности соломистых субстратов для успешного выращивания вешенки обыкновенной по евротехнологии / Б.Г. Анненков, В.А. Азарова // Докл. Рос.акад. с.-х. наук. – 2009. - №6. – С. 25-28. e-LIBRARY

16. *Ахияров Б. Продуктивность вешенки обыкновенной на различных субстратах / Б. Ахияров, А. Савина // Овощевод.и тепличное х-во. – 2012. - №3. – С. 53-54.

17. *Баранов А.П. Оптимизация технологии выращивания вешенки / А.П. Баранов, Н.М. Глунцов // Плодородие. – 2003. - №1. – С. 38-40.

18. *Белова Н. Как создать грибной бизнес. Товарное производство вешенки / Н. Белова // Овощеводство и тепличное хозяйство. – 2008. - №3. – С. 42-43.

19. *Бесспоровая вешенка // Champignon. – 2005. - N444. – С. 11.

20. Бисько Н.А. Съедобный лекарственный гриб вешенка обыкновенная – место в естественных и искусственных экосистемах, значение для человека / Н.А. Бисько, Н.Ю. Митропольская // Екологія довкілля та безпека життєдіяльності. – 2008. - №3. – С. 61-65. 6 ч/з

21. *Бисько Н.А. Термофильные бактерии и элективность субстрата для выращивания съедобных грибов рода Вешенок / Н.А. Бисько, В.Т. Билай // Школа грибоводства. – 2006. - №5. – С. 49-51.

22. *Брыкалов А.В. Переработка соломистых отходов гриба вешенки / А.В. Брыкалов, Е.С. Романенко, О.В. Шарипова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. - №12. – С. 66. e-LIBRARY

23. *Вдовенко С. Біометричні показники плодових тіл гливи звичайної залежно від виду субстрату [Електронний ресурс] / С. Вдовенко. – Режим доступу: http://archive.nbuv.gov.ua/Chem_Biol/Vldau/Agr/2012_16/files/12vdstos.pdf

24. *Влияние иммуноцитофита на активность фермента целлюлазы и рост мицелия древоразрушающих грибов LENTINUSEDODESи PLEUROTUSOSTREATUS/ Польских С.В., Аксеновская В.Е., Федюшина В.А., Преснякова У.А. // Вестн. Воронеж.гос. аграр. ун-та. – Воронеж, 2012. - №4. – С. 81-84. e-LIBRARY

25. *Влияние обработки различнымиBasidiomycetesв отработанном субстрате вешенки (Pleurotusostreatus) на состав клеточных оболочек и деградацию сухого вещества в рубце / LiangXue-wu, LiuQing-hua, ChenFa-xing, BaoRuo-hong // Univ. Natur.Sci. – 2002. – 31, N4. – P. 503-505.

26. *Влияние состава питательной среды на биосинтез пероксидазы грибом PLEUROTUSOSTREATUS, штамм УЗБИ105 [культивирование глубинным способом] // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2003. - №1. – С. 156. e-LIBRARY

27. *Влияние способа переработки (бланширование, погружение в раствор метабисульфита натрия или лимонной кислоты) и сушки (горячим воздухом, вакуумная, сублимационная) на качество сушеных грибов вешенки), (Мексика) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2003. - №4. – С. 1569.

e-LIBRARY

28. *Влияние способа сушки на текстурные свойства, содержание белка и ферментную активность сушеных грибов вешенка. (Индия) / ArumuganathanT., ManikantanM.R., InduraniC.etc. // Intern. Agrophysics. – 2010. – Vol. 24, N4. – P. 339-342.

29. *Влияние ультрамикроэлементов на культивируемые виды съедобных грибов (на примере вешенки и шампиньонов) / Блинохватов А.Ф.Б Иванов А.И., Рязанов А.П., Полубояринов П.А. // Проблемы с.-х. производства в изменяющихся экономических и экологических условиях в XXI в.: междунар. науч.-практ. конф. – Пенза, 2000. – С. 188-189.

30. Влияние эпибрассинолида на рост и развитие мицелия Pleurotusostreatus/Евдокимова О.А., Польских С.В., Аксеновская В.Е., Усачева Р.В. // Микология и фитопатология. – 2002. – 36, №4. – С. 44-47.

6 ч/з

31. *Голуб Г.А. Інженерія виробництва гливи: монографія / Г.А. Голуб, О.М. Гайденко, О.І. Кепко. – Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2012. – 447 с.

32. *Голубев О.В. Биологическое обезвреживание промышленных и сельскохозяйственных отходов с помощью мицелия вешенки устричной (Pleurotusostreatus) / О.В. Голубев // 4 Научные чтения памяти профессора В.В. Станчинского. – Смоленск, 2004. – Вып.4. – С. 670-674.

33. *Грибы рода Вешенка – ингредиенты новых физиологических функциональных пищевых продуктов / В.В. Щерба, И.И. Паромчук, Т.А. Пучкова и др. // Успехи медицинской микологии: материалы V всерос. конгресса по медицинской микологии. – М., 2007. – Т.9. – С. 270-272.

34. *Григанский А.П. Повреждение субстрата. Методика определения при выращивании вешенки обыкновенной / А.П. Григанский, Н.А. Гончаренко, М.М. Кирик // Захист рослин. – 2002. - №1. – С. 19-20.

35. *Девочкина Н.Л. Агробиологическая оценка перспективных штаммов вешенки обыкновенной селекции / Н.Л. Девочкина, К.Л. Алексеева, И.А. Рубцова // Теплицы России. – 2009. - №4. – С. 44-45.

36. *Девочкина Н.Л. Выращивание вешенки интенсивным способом / Н.Л. Девочкина, И.А. Рубцова // Теплицы России. – 2009. - №3. – С. 23-26.

37. *Девочкина Н.Л. Перспективный вид съедобного гриба – вешенка для интенсивного культивирования / Н.Л. Девочкина // Теплицы России. – 2009. - №1. – С. 46-48.

38. *Девочкина Н.Л. Расширить производство вешенки – ценной деликатесной культуры / Н.Л. Девочкина, Н.С. Гераськина // Картофель и овощи. – 2009. - №6. – С. 20-21. e-LIBRARY

39. *Дроздовский С.В. Комплекс для интенсивного культивирования грибов вешенка: патент 2434376 Россия. МПК 7 А01С 1/04. №2008148877/21; заявл. 11.12.08; опубл. 27.11.11 // Бюл. №33.

40. *Дулов М.И. Влияние вида субстрата и органических добавок на продуктивность, пищевую и энергетическую ценность грибов вешенка обыкновенная / М.И. Дулов, В.С. Алексанян // Изв. Самар. гос. с.-х. акад. – Самара, 2012. - №4. – С. 73-78. e-LIBRARY

41. *Дулов М.И. Совершенствование технологии выращивания культивируемых грибов вешенки (подготовка субстрата методом пастеризации – ферментации) / М.И. Дулов, Е.В. Вялая // Изв. Самар. гос. с.-х. акад. – Самара, 2010. - №4. – С. 243-249. e-LIBRARY

42. *Дулов М.И. Совершенствование технологии культивирования грибов вешенка на основе приготовления субстрата методом пастеризации-ферментации в термической камере / М.И. Дуров, Е.В. Вялая // Нива Поволжья. – 2011. - №2. – С. 17-21. e-LIBRARY

43. *Жмакин М.С. Шампиньоны. Вешенки. Другие виды грибов / М. С. Жмакин. – Ростов н/Д: Владис; М.: РИПОЛ классик, 2010. – 190 с.

44. Жмудь Е.В. Динамика содержания белка и трипсинингибирующей активности при хранении вешенки обыкновенной / Е.В. Жмудь, Е.В. Макарова, О.В. Дорогина // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2007. - №3. – С. 36-40. e-LIBRARY

45. *Захарова А.Л. Использование нетрадиционных субстратов для выращивания грибов Pleurotusostreatus / А.Л. Захарова, В.Л. Древецкая, Е.А. Перстнева // Биотехнология в ФЦП «Интеграция»: заоч. науч.-практ. конф.: (Санкт-Петербург, окт., 1999 г.). – СПб., 1999. – С. 59.

46. *Защита культивируемых съедобных грибов от вредителей и болезней (шампиньон двуспоровый и вешенка обыкновенная): рекомендации / Всерос. НИИ овощеводства. – М., 2001. – 26 с.

47. *Землянухина О.А. Изучение изоферментного спектра лакказы некоторых видов Pleurotusspp. / О.А. Землянухина, М.Ю. Нечаева, О.А. Евдокимова // Физиология и биохимия культивируемых грибов: материалы междунар. науч. конф.: (Саратов, 6-8 июня, 2002). - Саратов, 2002. – С. 9-10.

48. *Зименко А.В. Вешенка в Голландии / А.В. Зименко // Школа грибоводства. – 2002. - №5. – С. 15-17.

49. *Значение дезинфекции субстрата при культивировании вешенки (Pleurotussp.) / FiciorDiana, IndreaD., ApahidenAL.S.etc. // Not. bot. hortiagrobot. – 2006. – 34. – P. 48-53.

50. *Золотарьова Л.П. Особливості росту гливи звичайної на лігніноцелюлозних субстратах / Л.П. Золотарьова // Таврійський науковий вісник. – 2005. – Вип. 36. – С. 48-51.

51. *Зыков Д. Вырастим грибы по новым технологиям! (вешенка) / Д. Зыков // Гл. агроном. – 2004. - №4. – С. 76-77.

52. *Иванов Г.И. Выявление и использование гаплотипов гриба PLEUROTUSOSTREATUS (FR.) KUMMс повышенной активностью лакказы мицелия в селекции на урожайность плодовых тел / Г.И. Иванов, С.В. Копыльцов // Тр. Кубан. гос. аграр. ун-та. – 2008. - №14. – С. 137-141.e-LIBRARY

53. *Иванов Г. Урожайность коммерческих штаммов вешенки, предлагаемых к промышленному культивированию / Г. Иванов, С. Копыльцов // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2008. - №4. – С. 46-49.

54. *Избранова С.И. Влияние питательных сред на урожайность гриба рода Pleurotus при выращивании на различных растительных субстратах / С.И. Избранова, В.С. Гамюрова, А.В. Канарский – Казань: Изд-во Казан.гос. технол. ун-та, 2000. – 16 с.

55. *Изучение влияния тепловой обработки на качество вешенок и шампиньонов // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2011. - №2. – С. 483. e-LIBRARY

56. *Изучение интенсивности роста чистой культуры гриба вешенка / Качмазов Г.С., Сатцаева И.К., Батырова М.Т. и др. // Пищевая промышленность. – 2001. - №6. – С. 56.

57. *Изучение систематики и экологии видов рода Pleurotus (Fr.) Kumm. (Fungi, Mycota, Basidiomycetes, Agaricaless.l.), перспективных для промышленного культивирования /Грибова Л.В., Завьялова Л.А., Инсаров И.Д. и др. // Экологические проблемы и пути их решения в зоне Среднего Поволжья: материалы всерос. науч. конф.: (27-30 сент., 1999, Саранск). – Саранск, 1999. – С. 128-130.

58. *Калашников А.А. Новая технология культивирования высших базидиомицетов в искусственно замкнутой экосистеме (выращивание вешенки): автореф. дис…канд. биол. наук: (03.01.06) / Сарат. гос. аграр. ун-т. – Саратов, 2011. – 21 с.

59. *Карпов Ф.Ф. Гидротермическая обработка субстрата для выращивания вешенки / Ф.Ф. Карпов, А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2002. №2. – С. 8-10.

60. *Карпов Ф.Ф. Особенности выгонки плодовых тел вешенки в теплице / Ф.Ф. Карпов, А.Д. Тишенков // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2007. - №8. – С. 45-48.

61. *Карташева И.А. Проявление заболеваний вешенки обыкновенной в зависимости от субстрата выращивания / И.А. Карташева, В.Ю. Попов // Проблемы экологии и защиты растений в сельском хозяйстве: материалы 71 науч.-практ. конф.: (Ставрополь, 3-6 апр. 2007 г.). – Ставрополь, 2007. – С. 99-103.

62. *Киреева В.В. Выбор штамма гриба Pleurotus для биотрансформации растительных отходов / В.В. Киреев // Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда и окружающей среды: межвуз. сб. науч. тр. – Ростов н/Д, 2004. – Вып. 8. – С. 64-67.

63. *Китиашвили Д. Выращивание мицелиума высших грибов вешенки / Д. Китиашвили, А. Чихашвили // Сборник научных трудов Грузинской гос. зоотехн.-вет. акад. – 2002. – 60, №1. – С. 515-517.

64. *Климова Е.В. Утилизация отходов сельского хозяйства при производстве гриба вешенки / Е.В. Климова // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2006. - №3. – С. 669. e-LIBRARY

65. Коломийчук С.Г. Тестирование качества соломенного субстрата для выращивания вешенки с использованием физиологических показателей прорастания семян / С.Г. Коломийчук, И.Л. Бошкова // Проблемы экологии и охраны природы техногенного региона: сб. науч. работ. – Донецк, 2006. - №6. – С. 183-187.

Е0
П781 852002

66. *Кравченко О.А. Возможность применения муки из грибов вешенки в качестве биологически активной добавки при производстве хлебобулочных

изделий / О.А. Кравченко, Э.Е. Хачатурян, Ю.Ф. Росляков // Изв. ВУЗов. Пищевая технология. 2009. - №4. – С. 50-51. e-LIBRARY

67. *Кравченко О.А. Микрофлора хлеба из пшеничной муки с добавками муки из грибов вешенки / О.А. Кравченко, Э.Е. Хачатурян, Ю.Ф. Росляков // Изв ВУЗов. Пищевая технология. – 2009. - №4. – С. 28-30.

e-LIBRARY

68. *Кравченко О.А. Технология получения и применения продуктов переработки грибов вешенка в производстве хлебобулочных изделий повышенной пищевой и биологической ценности / О.А. Кравченко, Ю.Ф. Росляков // Изв ВУЗов. Пищевая технология. – 2011. – Т. 322, №4. – С. 76-77.

e-LIBRARY

69. *Кудря А.М. Биоконверсия растительных отходов при промышленном производстве грибов рода Pleurotus: автореф. дис…канд. биол. наук: (03.00.23) / Кубан. гос. аграр. ун-т. – Краснодар, 2007. – 23 с.

70. *Кудря А.М. Способ выращивания гриба вешенка: патент 2284099 Россия, МПК 7 A01G 1/04. №2005102954/12; заявл. 07.02.05; опубл. 27.09.06. // Бюл. №27.

71. *Кудря А.М Утилизация отходов сельского хозяйства при производстве гриба вешенка / А.М. Кудря // Биологическое разнообразие Кавказа: материалы 3 междунар. конф.: (Сухуми, 11-14 окт., 2004 г.). – Нальчик, 2004. – Т.2. – С. 58-62.

72. *Кузнецова О.В. Поверхностное культивирование Pleurotusostreatus в искусственных условиях / О.В. Кузнецова, И.М. Зубарева // Вопр. химии и хим. технологии. – 2002. - №2. – С. 60-62.

73. *Курбатова А.С. Использование биосорбента Pleurotusostreatus для интенсификации брожения вин / А.С. Курбатова, С.С. Щербаков // Высокоэффективные пищевые технологии, методы и средства их реализации: эффективное использование ресурсов отрасли: сб. докл. 6 науч.-техн. конф.: (Москва, 18-19 нояб., 2008 г.). – М., 2008. – С. 72-82.

74. *Курек А.К. Бокс с регулируемым микроклиматом для выращивания плодовых тел грибов вешенка и шиитаке / А.К. Курек, К.К. Острейко, Ф.Ф. Карпов // Школа грибоводства. – 2011. - №1. – С. 26.

75. *Кучеренко Н.В. Изучение динамики извлечения действующих веществ из сырья гриба вешенка обыкновенная / Н.В. Кучеренко, В.Г. Демьяненко // Фармацевтический журн. – 2006. - №4. – С. 74-77.

76. *Кучерявий С. Біоекологічні особливості розвитку гливи звичайної в умовах екстенсивної культури / С. Кучерявий // Науковий вісник НЛТУ України: зб. наук.-техн. праць. – Л., 2006. – Вип. 17.1. – С. 46-49.

77. *Лавлинский А.В. Введение в культуру дикорастущих видов вешенки (Pleurotus) как метод сохранения и рационального использования их природного биоразнообразия / А.В. Лавлинский // Проблемы сохранения разнообразия растительного покрова Внутренней Азии: материалы всерос. науч. конф.: (Улан-Удэ, 7-10 сент. 2004 г.) – Улан-Удэ, 2004. – Ч.2. – С. 86-88.

78. *Лавлинский А.В. Особенности роста мицелия вешенки обыкновенной (Pleurotusostreatus) на твердой питательной среде в присутствии триходермы (Trichodermasp.) / А.В. Лавлинский, Ю.В. Смирнова // Иммунопатология. Аллергология. Инфектология. – 2009. - №2. – С. 190-191.

79. *Лебедева Г.В. Выделение и характеристика фермента сычужного действия из плодовых тел вешенки обыкновенной / Г.В. Лебедева, М.Т. Проскуряков, М.А. Кожухова // Изв. ВУЗов. Пищевые технологии. – 2008. - №1. – С. 114-115. e-LIBRARY

80. *Лебедева Г.В. Очистка и характеристика молокосвертывающих ферментов вешенки обыкновенной (Pleurotusostreatus) (Fr.) Kumm./ Г.В. Лебедева, М.Г. Проскуряков // Прикладная биохимия и микробиология. – 2009. – 45, №6. – С. 690—692. e-LIBRARY

81. *Линов Н.И. ЭМ-технология и культивирование грибов вешенки / Н.И. Линов // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2007. - №7. – С. 45-46.

82. *Макарова Е.В. Оценка потребительских свойств и сохраняемости вешенки обыкновенной культивируемой: автореф. дис…канд. техн. наук: (05.18.15) / Сиб. ун-т потребительской кооперации. – Новосибирск, 2006. – 16 с.

83. *Малюков А. Опыт выращивания вешенки обыкновенной / А. Малюков // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2008. - №5. – С. 47-48.

84. Мануковский Н.С. Использование остаточного субстрата при выращивании вешенки PleurotusFloridaFovose/ Н.С. Мануковский // Микология и фитопатология. – 1998. – Т.32, Вып. 6. – С.43-46. 6 ч/з

85. *Матершев В.Г. Климатическая система для двухзональной технологии выращивания вешенки / В.Г. Матершев, А.Д. Тшенков // Школа грибоводства. – 2011. - №4. – С. 4041.

86. *Матершев В.Г. Размер субстратных блоков для выращивания вешенки / В.Г. Матершев // Школа грибоводства. – 2013. - №1. – С. 42-44.

87. *Матершев В.Г. Субстратные машины для подготовки субстрата вешенки и других экзотических грибов // Школа грибоводства. – 2001. - №2. – С. 22-25.

88. *Микос Г. Средства борьбы с вредителями и болезнями при выращивании вешенки и шампиньона / Г. Микос // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2009. - №4. – С. 35-37.

89. Микроморфологические особенности штаммов Pleurotuspulmonarius (Fr.) Quel. иP. ostreatus (Jacq.) P. Kumm., культивируемых отдельно и совместно с дрожжами / Камзолкина О.В., Гришанина А.Н., Панчева Е.В. и др. // Цитология. – 2006. – Т. 48(2). – С. 153-160. 6 ч/з

90. *Милевская И.А. Использование бактерий-антагонистов BACILLUSSUBTILISи PSEUDOMONASSPP. в биологической борьбе с зеленой плесенью (TRICHODERMAVIRIDE) при выращивании вешенки (Румыния) / И.А. Милевская // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2007. - №2. – С. 436. e-LIBRARY

91. *Морозов А.И. Выращивание вешенки / А.И. Морозов. – М.: АСТ Полиграфиздат, 2010. – 46 с.

92. *Морозов А.И. Грибы на грядке: (шампиньоны, вешенки, сиитаке) / А.И. Морозов . – М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2005. – 174 с.

93. *Морозов А.И. Промышленное производство вешенки: (плодоношение и сбор. Переработка и хранение. Болезни и вредители) / А.И. Морозов. – М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2006. – 110 с.

94. *Мушинский А.С. Субстрат для выращивания съедобного гриба вешенки обыкновенной / А.С. Мушинский, И.А. Быкова: патент 2222179 Россия, МПК 7 A01G 1/04. №2002122473/12; заявл. 19.08.02; опубл. 27.01.04. // Бюл. №3.

95. *Никитина В.Е. Изучение некоторых характеристик внедряемых в производство штаммов вешенки / В.Е. Никитина, Н.А. Маринина, О.М. Цивилева // Физиология и биохимия культивируемых грибов: материалы междунар. науч. конф.: (Саратов, 6-8 июня 2002). – Саратов, 2002. – С. 14-16.

96. *Новоселова Д.Н. Культивирование Pleurotusostreatus (Jacq.) P. Kumm совместно с дрожжами / Д.Н. Новоселова // Вестн. МГУ. – 2011. - №3. – С. 25-28. – (Сер. 16:Биология).

97. *Новоселова Д.Н. Совместное культивирование видов рода Pleurotus(Fr.) P. Kumm. с дрожжами: автореф. дис…канд. биол. наук: (03.02.12) / Моск. гос. ун-т. – М., 2011. – 26 с.

98. *Нормы технологического проектирования комплексов по выращиванию вешенки . НТП-АПК 1.10.09.003-04. – М.: Минсельхоз. РФ, 2004. – 60 с.

99. *Османян Р.Г. Влияние муки из грибов вешенки на подъемную силу хлебопекарных дрожжей (влияние грибного порошка на подъемную силу теста из пшеничной муки) / Р.Г. Османян // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2011. - №1. – С. 61. e-LIBRARY

100. *Особенности выращивания вешенки на древесине: сб. науч. тр. /Юрьев А.Н., Кокин В.К., Мараева О.Б., Ухина Е.Ю. – Рязань, 2003. – Вып. 7, ч.2. – 186 с.

101. *Оценка потребительских свойств и сохраняемости вешенки обыкновенной культивируемой //Химия и технология пищевых продуктов: РЖ. – 2006. - №16. e-LIBRARY

102. *Палагин П.В. Технология выращивания вешенки обыкновенной в защищенном грунте (влияние объема субстрата на рост, развитие и урожайность грибов) / П.В. Палагин, Е.Е. Степанова // Труды Всероссийского совета молодых ученых аграрных образовательных и научных учреждений. – М., 2009. – Т.2. – С. 79-82.

103. *Партин Д.С. Обоснование условий выращивания и системы защиты вешенки обыкновенной (Pleurotusostreatus) при промышленном производстве: автореф. дис…канд. с.-х. наук: (06.01.06; 06.01.11) / Всерос. науч.-исслед. ин-т овощеводства. – М., 2006. – 30 с.

104. *Петрова Л.А. Технологии выращивания вешенки культивируемой /Л.А. Петрова // Пищевая промышленность. – 2007. - №11. – С. 58-59. e-LIBRARY

105. *Паутинистая плесень – опасное заболевание плодовых тел вешенки / Алексеева К.Л., Сметанина Л.Г., Борисов Б.А. и др. // ГАВРИШ. – 2009. - №5. – С. 6-8. e-LIBRARY

106. Повышение эффективности промышленного культивирования съедобного гриба вешенки обыкновенной (облучение мицелия светом видимой части света) / Поединок Н.Л., Бисько Н.А., Михайлова О.Б., Потемкина Ж.В. // Биотехнология. – 2004. - №5. – С. 64-66. 6 ч/з

107. *Полонский В. Оптимизация некоторых параметров культивирования грибов вешенки / Полонский В., Барба А., Мануковский Н. // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2011. - №3. – С. 59-62.

108. *Полубояринов П.А. Влияние селеногранических препаратов на формирование урожая вешенки устричной: Pleurotusostreatus(Fr.) P. Kumm.: автореф. дис…канд. с.-х. наук: (06.01.09) / Пенз. гос. с.-х. акад. – Пенза, 2006. – 22 с.

109. *Польских С.В. Влияние биологически активных компонентов и минеральных солей на рост развитие гриба вешенки обыкновеннойPleurotusostreatus(Fr.) Kumm.: автореф. дис…канд. биол. наук: (03.00.12) / Воронеж.гос. ун-т. – Воронеж, 2002. – 24 с.

110. *Предварительная оценка эффективности интегрированной борьбы с клещами на вешенке / ZengXian-sen, LiKai-ben, LinXing-shengetc. // ActaAgr.Univ. Jiangxi. – 2001. – 23, N4. – P. 528-529.

111. *Раевских В.М. Разработка химических основ рационального использования отходов культивирования гриба вешенка обыкновенная: автореф. дис…канд. биол. наук: (03.00.16) / Алт. гос. ун-т. – Барнаул, 2002. – 16 с.

112. *Рубцов А.А. Технологические аспекты эффективного культивирования съедобного гриба вешенки / А.А. Рубцов, И.А. Рубцова // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2006. - №4. – С. 67-68.

113. *Рубцов А.А. Усовершенствование элементов технологии приготовления субстрата для выращивания вешенки: автореф. дис…канд. с.-х. наук: (06.01.06) / Всерос. науч.-исслед. ин-т овощеводства. – М., 2007. – 27 с.

114. *Савельева Д.Н. Культивирование съедобных грибов совместно с дрожжами: опыты с вешенкой легочной и опенком зимним / Д.Н. Савельева, О.В. Камзолкина // Школа грибоводства. – 2008. - №6. – С. 48-50.

115. Савельева Д.Н. Совместное культивирование некоторых видов рода Pleurotus с эпифитными дрожжами / Д.Н. Савельева, О.В. Камзолкина // Микология и фитопатология. – 2009. – Т. 43, №1. – С. 45. 6 ч/з

116. *Савина А. Особенности выращивания вешенки обыкновенной в условиях теплицы / А. Савина // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2011. - №10. – С. 67-68.

117. *Санитарно-гигиеническая и микробиологическая оценка муки грибов вешенка (грибная мука как пищевая добавка в хлебопечении) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2010. - №3. – С. 705. e-LIBRARY

118. *Сенсорный и химический анализы грибов вешенка обыкновенная, выращенных на различных субстратах / LiuJ., VijayakumarC., HallC.A. etc. // J. FoodSci. – 2005. – 70, N9. – S. 586-592. e-LIBRARY

119. *Сметанина Л.Г. Жизнеспособность посевного мицелия вешенки зависит от питательной среды / Л.Г. Сметанина // Картофель и овощи. – 2011. - №6. – С. 22-23. e-LIBRARY

120. *Смешанные культуры вешенки и дрожжей / Дьяков Ю.Т., Камзолкина О.В., Козлова М.В. и др. // Материалы 3 съезда Общества биотехнологов России им. Ю.А. Овчинникова: (Москва, 25-27 окт. 2005 г.). – М., 2005. – С. 109-110.

121. *Смирнова Ю.В. Особенности культивирования вешенки обыкновенной (Pleurotusostreatus) на твердых питательных средах как метод

сохранения ее генофонда / Ю.В. Смирнова // Вестн. ВГУ. – 2011. - №1. – С. 142-144. – (Сер.: География. Геоэкология). e-LIBRARY

122. *Состав летучих компонентов сушеных белых грибов и вешенки / Мишарина Т.А., Мухутдинова С.М., Жарикова Г.Г. и др. // Прикладная биохимия и микробиология. – 2009. – 45, №5. – С. 606-611. e-LIBRARY

123. *Способ выращивания гриба вешенки / Горячий И.В., Стародубцева Г.П., Оськин С.В. и др.: патент 2407275 Россия, МПК 7 A01G 1/04. КГАУ №2009126878/21; заявл. 13.07.09; опубл. 27.12.10 // Бюл. №36.

124. *Способ выращивания съедобных грибов из рода Pleurotus / Камзолкина О.В., Новоселова Д.Н., Дьяков М.Ю., Кудрявцева О.А.: патент 2442823 Россия, МПК7 C12N 1/14б C12N 1/14ю № 2009127497/10; заявл. 17.07.09; опубл. 20.02.12. // Бюл. №5.

125. *Способ стимуляции роста культуры вешенки обыкновенной / Евдокимова О.А., Польских С.В., Аксенова В.Е. и др.: патент 2183056 Россия, МПК 7 A01G 1/04. Воронеж.гос. аграр. ун-т №2000102740/ 13; заявл. 03.02.00; опубл. 10.06.02 // Бюл. №16.

126. *Стрельников В.В. Биоконверсия растительных отходов при промышленном производстве грибов рода Pleurotus / В.В. Стрельников // Тр. Кубан. гос. аграр. ун-та. – 2007. - №1. – С.82-85, 211, 219.

e-LIBRARY

127. *Стрельников В.В. Способ приготовления добавки для выращивания гриба вешенка/ В.В. Стрельников, А.М. Кудря, А.А. Кудря : патент 2310317 Россия, МПК 7 A01G 1/04 Кубан. гос. аграр. ун-т №2005136932/12; заявл. 28.11.05; опубл. 20.11.07 // Бюл. №32.

128. *Суслов Е. Вешенка обыкновенная – продукт повседневный / Е. Суслов // Настоящий хозяин. – 2011. - №3. – С. 27-29.

129. *Терновой К.Г. Агротехнологическое обоснование культивирования вешенки обыкновенной на костре льна: дис…канд. с.-х. наук: (06.01.06) / К.Г. Терновой. – М., 2006. – 144 с.

130. *Тишенков А.Д. Варианты приспособления стеклянных теплиц под выращивание вешенки / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2011. - №2. – С. 12-44.

131. *Тишенков А.Д. Влияние параметров культивирования на качество плодовых тел вешенки / А.Д. Тишенков, Ф.Ф. Карпов // Школа грибоводства. – 2002. - №1. – С. 9-14.

132. *Тишенков А.Д. Влияние уровня CO_2 на форму и качество плодовых тел вешенки / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2010. - №4. – С. 32-37.

133. *Тишенков А.Д. Выращивание вешенки в агрокомбинате «Пуща-Водица» (Украина) / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2003. - №6. – С. 7-11.

134. *Тишенков А.Д.Выращивание вешенки в Италии / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2001. - №2. – С. 5-7.

135. *Тишенков А.Д. Выращивание вешенки на древесной щепе / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2011. - №2. – С. 38-40.

136. *Тишенков А.Д. Европа голосует за селективный субстрат вешенки / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2007. - №2. – С. 23-25.

137. *Тишенков А.Д. Индустрия производства вешенки в России / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2007. - №4. – С. 21.

138. *Тишенков А.Д. Как повысить урожайность субстрата вешенки / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2011. - №3. – С. 36-39.

139. *Тишенков А.Д. Какой способ подготовки субстрата для вешенки лучше? / А.Д. Тишенков // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2005. - №6. – С. 42-46.

140. *Тишенков А.Д. Обзор культивирования вешенки за рубежом / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2002. - №4. – С. 17-19.

141. *Тишенков А.Д. Организация небольшого цеха по приготовлению субстрата вешенки в тоннелях / А.Д. Тишенков, Ф.Ф. Карпов // Школа грибоводства. – 2007. - №5. – С. 19.

142. *Тишенков А.Д. Повышение селективности субстрата для выращивания вешенки с помощью аэробной ферментации // А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2000. - №5. – С. 14-17.

143. *Тишенков А.Д. Повышение урожайности вешенки путем оптимизации состава субстрата / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2003. - №5. – С. 6-7.

144. *Тишенков А.Д. Приготовление субстрата для вешенки: актуальные проблемы сегодняшнего дня и пути их решения / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2011. - №3. – С. 11-14.

145. *Тишенков А.Д. Производство вешенки в России: пауза перед подъемом / А.Д. Тишенков, А.В. Хренов // Школа грибоводства. – 2009. - №5. – С. 32-36.

146. *Тишенков А.Д. Размещение блоков в камере плодоношения вешенки без стеллажей / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2010. - №6. – С. 34.

147. *Тишенков А.Д. Субстраты для культивирования вешенки / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 1999. – Ч.1: Характеристика субстратов. – 59 с.

148. *Тишенков А.Д. Субстраты для культивирования вешенки / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 1999. – Ч.2: Приготовление субстратов. – 57 с.

149. *Тишенков А.Д. Технология производства субстрата вешенки на полках в термокамере / А.Д. Тишенков, Ф.Ф. Карпов // Школа грибоводства. – 2006. - №4. – С. 16.

150. *Тишенков А.Д. Тяжелые металлы из субстрата могут накапливаться в плодовых телах вешенки / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2011. - №4. – С. 41-45.

151. *Тишенков А.Д. Характеристика культивируемых видов и штаммов вешенки производства фирмы Sylvan / А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2003. - №1. – С. 10-12.

152. *Федорова И.С. Получение нового промышленного штамма Pleurotusostreatus / И.С. Федорова, И.М. Зубарева, О.Н. Лебедева // Вопросы химии и химической технологии. – 2004. - №6. – С. 78-81, 169, 173.

153. *Федорчук М.І. Підвищення продуктивності субстратів при вирощуванні гливи звичайної / М.І. Федорчук, Л.П. Золотарьова // Таврійський науковий вісник. – 2004. – Вип. 34. – С. 8-10.

154. *Федотов Г.Н. Способ борьбы с вредителями гриба вешенка / Г.Н. Федотов, М.Ф. Федорова : патент 2198496 Россия, МПК 7 Ф01G 1/04. №200012916/13; заявл. 24.11.00; опубл. 20.02.03 // Бюл. №5.

155. *Филатов Г. Химические способы обработки субстрата для вешенки / Г. Филатов // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2008. - №12. – С. 46-18.

156. *Фролов С.А. Поточная линия для выращивания грибов вешенки, способ выращивания грибов вешенки и субстрата для их выращивания / С.А. Фролов: патент 2332005 Россия, МПК Ф01G 1/04 (2006.01). №2006135371/13; заявл. 09.10.2006; опубл. 27.08.2008 // Бюл. №2.

157. *Хренов А.В. Эта удивительная вешенка! / А.В. Хренов, А.Д. Тишенков // Школа грибоводства. – 2009. - №5. – С. 38-43.

158. Шнырева А.В. Использование молекулярных маркеров для дифференциации культивируемых штаммов вешенки и шампиньона / А.В. Шнырева, Ю.С. Белоконь, М.М. Белоконь // Генетика. – 2003. – Т.39, №11. – С. 1461. 6 ч/з

159. Шнырева А.В. О критериях отбора дикорастущих штаммов вешенки для культивирования / А.В. Шнырева // Микология и фитопатология. – 2002. – 36, №4. – С. 55-62. 6 ч/з

160. *Шубина Е.Е. Влияние ионов кадмия на рост мицелия Pleurotusostreatus: накопление, характер роста, биомасса вешенки обыкновенной, выращиваемой на загрязненной тяжелым металлом среде / Е.Е. Шубина, О.А. Розенцвет, В.Г. Козлов // Окружающая среда и устойчивое развитие регионов: новые методы и технологии исследований: тр. Всерос. науч. конф. – Казань, 2009.

161. *Эрдеи Балаш. Производство субстрата и выращивание вешенки в Европе / Эрдеи Балаш // Школа грибоводства. – 2010. - №3. – С. 32-35. – Т.4. – С. 281-284.

162. *Якушенко В.В. Вешенка. Еще две тонкости грибного бизнеса / В.В. Якушенко // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2006. - №8. – С. 50-53.

163. *Якушенко В.В. Вешенка. Инокуляционная и ее обустройство / В.В. Якушенко // Школа грибоводства. – 2004. - №6. – С. 26-28, 33-36.

164. *Якушенко В.В. Вешенка. Тактика работы с мицелием / В.В. Якушенко // Школа грибоводства. – 2003. - №4. – С. 17-19.

165. *ApatiGianniniPasiznick. Высушивание и регидратация вешенки обыкновенной /ApatiGianniniPasiznick, FurlanSandraAparecida, LaurindoJoaoBorges // Braz. Arch. Biol. andTechnol. – 2010. – 53. – S. 945-952. e-LIBRARY

166. *BaldrianP. Разложение лигноцеллюлозы грибом Pleurotusostreatus в присутствии кадмия / BaldrianP, GabrielJ.V. // FEMSMicrobiol. Lett. – 2003. – 220, N2. – P. 235-240. e-LIBRARY

167. *BernasE. Сравнительное изучение химического состава и содержания аминокислот в замороженных плодовых телах вешенки обыкновенной и шампиньона двуспорового. (Польша) / BernasE., JaworskaG. // ActaScientiarumPolonorum. – 2010. – Vol.9, N3. – P. 295-303. e-LIBRARY

168. *Cohen R. Биотехнологическое использование и потенциал дереворазрушающих грибом родом Pleurotus / Cohen R., Persky L., Hadar Y. // Appl. Microbiol. And Biotechnol. – 2002. – 58, N5. – P. 582-594. e-LIBRARY

169. *Eissa H.A. Влияние химической предобработки, а также бланширование водой или водяным паром на показатели качества копченых грибов вешенки (ферментнуюактивность, неферментативноепотемнение, цвет) / Eissa H.A., Fouad G.M., Shouk A.E. // International Journal of Food Science&Technology. – 2009. – Vol. 44, N2. – P. 251-261. e-LIBRARY

170. *GeaF.J. Первое сообщение о Trichodermapleurotum на вешенке в Испании / GeaF.J. // J. PlantPathol. – 2009. – 91, N2. – P. 504.e-LABRARY

171. *JayathungeL. Продление срока хранения вешенки обыкновенной с помощью упаковки в модифицированной атмосфере /JayathungeL., IlleperumaC. // J. FoodSci. – 2005. – 70, N9. –S. 573-578. e-LIBRARY

172. *JaworskaG. Влияние способов предобработки (бланширование, замачивание в растворах органических кислот) и продолжительности хранения в замороженном состоянии на химический состав, цвет и органолептические показатели вешенки.(Польша) / JaworskaG., Bernas E. // J. Sc. FOOD AGR. – 2009. – Vol. 89, N6. – P. 1066-1075. e-LIBRARY

173. *Kotwaliwale N. Изменения структурных и оптических свойств вешенки обыкновенной при сушке горячим воздухом / Kotwaliwale N., Bakane P., Varema A. // J. Food Eng. – 2007. – 78, N4. – P. 1207-1211. e-LIBRARY

174. *Oliveira Silva Sueli. Химический состав Pleurotuspulmonarius (Fr.) Quel.,субстратов и их остатка после культивирования гриба / Oliveira Silva Sueli, Gomes da Costa Sandra Maria, Clemente Edmar // Braz. Arch. Biol. and Technol. – 2002. – 45, N4. – P. 531-535. e-LIBRARY

175. *Yokota Akihiko. Опыты по выращиванию вешенки (Pleurotuspulmonarius) при использовании четырех тропических древесных видов / YokotaAkihiko, Ree Chia Fui // JIRCAS Work. Rept. – 2009. - №60. – P. 66-68.

176. *ZadrazilF. Развитие производства гриба Pleurotus в Европе // Champignon. – 2001. –N423. –P. 36-39.

СЕЛЕКЦИЯ И КУЛЬТИВИРОВАНИЕ ШАМПИНЬОНА.

177. *Алексеева К. Грибоводство по Грачеву (о теплицах для выращивания шампиньонов) / К. Алексеева // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2007. - №3. – С. 44-46.

178. Алексеева К.Л. Микогоноз – опасное заболевание плодовых тел шампиньона / К.Л. Алексеева // ГАВРИШ. – 2003. - №5. – С. 25-28. e-LIBRARY

179. *Алексеева К.Л. Научные основы культивирования и защиты съедобных грибов от вредителей и болезней (шампиньон и вешенка): автореф. дис…д-ра с.-х. наук / К.Л. Алексеева; Всерос. НИИ овощеводства. – М., 2002. – 46 с.

180. Безопасная технология традиционных методов приготовления компоста для выращивания шампиньонов; результаты 10-летнего опыта по компостированию в закрытых помещениях. (ФРГ) // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2001. - №1. – С. 27. e-LIBRARY

181. *Блинохватов А.Ф. Метод ускоренного выращивания мицелия шампиньонов / А.Ф. Блинохватов, А.И. Иванов, А.П. Стаценко // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2005. - №2. – С. 19-20.

182. Бойко О.А. Распространение, диагностика и профилактика болезней шампиньона двуспорового / О.А. Бойко, М.Д. Мельничук, Т.В. Иванова // Докл. Рос.акад. с.-х. наук. – 2009. - №2. – С. 23-24. e-LIBRARY

183. *Бойко О.А. Экология и диагностика вирусных болезней шампиньонов / О.А. Бойко. – К.: Фитосоциоцентр, 1999. – 24 с.

184. Бойко О.А. Екологія вірусів та діагностика вірусних хвороб печериць: автореф. дис…канд.. біол.. наук: (03.01.16) / Київ. нац. ун-т. – К., 2000. – 19 с. ав37388

185. *Борьба с вредителями и болезнями шампиньона // Овощевод. и тепличное хозяйство. – 2007. - №11. – С. 41-45.

186. Василова О.И. Влияние штамма, волны плодоношения, предобработки перед замораживанием (промывание в воде или в воде с добавлением метабисульфита натрия) и продолжительности хранения на качество замороженных шампиньонов / О.И. Вавилова // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2004. - №2. – С. 604. e-LIBRARY

187. Влияние гамма-облучения и сульфитации на предотвращение потемнения и размножения патогенных микроорганизмов при хранении шампиньонов с нераскрывшимися шляпками / WaniA.M., HussainP.R., MeenaR.S. etc. // InternationalJournalofFoodScience&Technology.– 2009. –Vol. 44, N5.–P. 967-973. e-LIBRARY

188. Влияние добавления в питательную среду плодовых тел съедобных грибов (шампиньона, зимнего опенка, шиитаке и др.) на скорость роста четырех видов дрожжей. (Япония) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2003. - №3. – С. 1040. e-LIBRARY

189. Влияние контролируемой атмосферы и температуры (8ºС) на динамику сжимающего напряжения и модуль эластичности при хранении шампиньонов. (Чехия) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2005. - №4. – С. 1385. e-LIBRARY

190. Влияние режима сушки ломтиков культурных шампиньонов дегидратацией при низкой температуре на их способность к регидратации. (Турция) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2002. - №2. – С. 675.e-LIBRARY

191. Воробьева Н.Н. Ингибирующее действие агаритина на моно- и дифенолазную активность полифенолоксидазы шампиньона; изучение роли агаритина в побурении грибов. (Нидерланды) / Н.Н. Воробьева // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2001. - №1. – С. 252. e-LIBRARY

192. *Гарибова А.В. Биология, источники и пути распространения инфекции – возбудителя белой мокрой гнили шампиньона двуспорового / А.В. Гарибова, О.Ю. Макевнина // Школа грибоводства. – 2000. - №5. – С. 4-5.

193. *Гарибова А.В. Происхождение и филогенетические связи культивируемого шампиньона с дикорастущими видами рода AgaricusFr. tmend.Karst. (Basidiomycota, Agaricales) / А.В. Гарибова // 11 Международное совещание по филогении растений: (Москва, 28-31 янв.) – М., 2003. – С. 34-35.

194. *Голуб Г.А. Технологічний процес виробництва субстрату для вирощування печериць / Г.А. Голуб . – К.: Науковий світ, 2005. – 22 с.

195. Давидович Е.А. Оценка органолептических показателей, микробиологической загрязненности и продолжительности хранения упакованных в пленку, нарезанных ломтиками свежих шампиньонов при различных температурных режимах и составе газовой среды в упаковке. (Испания) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2008. - №1. – С. 219.e-LIBRARY

196. *Девочкина Н.Л. Преимущества многозональной организационно-технологической системы для промышленного культивирования шампиньона / Н.Л. Девочкина // Изв. ТСХА. – 2004. - №3. – С. 154-157.

197. Девочкина Н.Л. Совершенствование полного технологического процесса культивирования шампиньона / Н.Л. Девочкина // Достижения науки и техники АПК. – 2004. - №8. – С. 14. e-LIBRARY

198. Иванова Е.А. Сушка яблок и шампиньонов при совместном использовании горячего воздуха и микроволн. (Швеция) / Е.А. Иванова // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2001. - №1. – С. 279.

e-LIBRARY

199. *Ингибирующее влияние эфирных масел пачули и лептоспермума метельчатого на рост колоний гриба TrichodermaHarzianum, выделенного из плодовых тел шампиньона двуспорового. (Польша) /GorskiR., KozlowskaM., GoraK., KozlowskiR.J. // ProgressinPlantProtection . – 2010. – Vol. 50, N1. – P. 352-356.

200. *Интродуцирован новый сорт шампиньона Амицел 2905 // Мир теплиц. – 1999. - №9. – С. 12.

201. *Интенсификация технологических этапов промышленного культивирования шампиньона двуспорового / Н.А. Бисько, Н.Л. Поединок, Б.Ф. Петренко, А.М. Негрейко // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2007. - №5. – С. 41-44.

202. Исследование стабильности агаритина, природного токсического вещества (производное фенилгидразина), обнаруженного у культивируемых шампиньонов. (Чехия) // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2004. - №3. – С. 595. e-LIBRARY

203. Исследования по бланшированию шампиньонов: размер плодовых тел и активность полифенолоксидазы как факторы, ограничивающие эффективность процесса; моделирование теплопереноса через плодовые тела; оценка изменений в цвете и текстуре с точки зрения кулинарных качеств. (Аргентина) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2009. - №4. – С. 1089-1098.

e-LIBRARY

204. Климова Е.В.Эффективность микроволновой обработки субстрата в борьбе с пузырчатой болезнью культивируемого шампиньона, вызываемой грибом Mycogoneperniciosa / Е.В. Климова. (Турция) // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2005. - №4. – С. 1018. e-LIBRARY

205. Константинов В.Н. Сравнительная оценка эффективности трех типов гидропонных систем производства шампиньонов (замкнутой, однопроводной и без циркуляции раствора) при использовании различных питательных растворов /

В.Н. Константинов. (США) // Инженерно-техническое обеспечение АПК: РЖ. – 2008. - №1. – С. 96. e-LIBRARY

206. Кузьмина Т.Д. Влияние ультрафиолетового облучения на увеличение содержания витамина D_2 в свежих грибах (два вида шампиньонов, шиитаке, вольвариелла) / Т.Д. Кузьмина // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2001. - №2. – С. 641. e-LIBRARY

207. Кузьмина Т.Д. Методы оценки повреждений ягод земляники и шампиньонов, вызываемых замораживанием / Т.Д. Кузьмина. (Ирландия) // Пищевая и перерабатывающая промышленность. – 2001. - №3. – С. 1060. e-LIBRARY

208. Кузьмина Т.Д. Технология послеуборочного охлаждения свежесобранных шампиньонов для перерабатывающей промышленности / Т.Д. Кузьмина. (Венгрия) // Пищевая и перерабатывающая промышленность. – 2000. - №4. – С. 1387. e-LIBRARY

209. Литвинов С.С. Особенности культивирования новых высокоурожайных штаммов и гибридов шампиньона / С.С. Литвинов, Р.Дж. Нурметов, Н.Л. Девочкина // Вестн. Рос.акад. с.-х. наук. – 2004. - №6. – С. 43-45. e-LIBRARY

210. *Литвін Л.О. Оцінка продуктивності субстратів для вирощування печериці двоспорової залежно від складу субстрату / Л.О. Литвін, Г.Л. Абросімова // Овочівництво і баштанництво. – 2007. – Вип. 53. – [б.с.]

211. Макарова Г.Я. Перспективные штаммы культивируемого шампиньона в биотехнологии интенсивного промышленного производства плодовых тел. / Г.Я. Макарова // АгроЭкоИнфо. – 2009. - №2. – С. 6. e-LIBRARY

212. *Макарова Г.Я. Хранение селекционного материала шампиньона двуспорового в жидком азоте / Г.Я. Макарова // Овощеводство: проблемы и перспективы // Тр. ВНИИ Овощеводства. – М., 2002. – Т.2. – С. 165-169.

213. *Макарова Г. Штамм шампиньона двуспорового Agaricusbisporus [Lange] Lrabach–продуцент плодовых тел в биотехнологии производства на промышленной основе / Г. Макарова // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2009. - №3. – С. 36-38.

214. *Малахов Н.Н. Болезни шампиньонов и их профилактика / Н.Н. Малахов, Л.А. Дорожкина, С.А. Коваленко // Агро XXI. – 2001. - №5. – С. 8-9.

215. Милевская И.А. Влияние некоторых экологически безопасных средств защиты растений на рост invitroгрибов TrichodermaHarzianumи T. Atroviride как патогенов шампиньона двуспорового / И.А. Милевская. (Польша) // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2009. - №3. – С. 679. e-LIBRARY

216. Милевская И.А. Возможность использования хищного жука-стафилинида ATHETACORIARIAдля биологической борьбы с детритницами при выращивании шампиньона двуспорового / И.А. Милевская. (Польша) // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2010. - №4. – С. 990. e-LIBRARY

217. Милевская И.А. Возможность использования штаммов флуоресцирующих псевдомонад в биологической борьбе с бурой пятнистостью шляпок культивируемых шампиньонов, вызываемой PSEUDOMONASTOLAASII / И.А. Милевская. (Турция) // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2010. - №3. – С. 712. e-LIBRARY

218. Милевская И.А. Растительные препараты против вредителей шампиньонов (оценка экстрактов из некоторых видов растений по инсектицидной активности в отношении грибного комарика LYCORIELLAAURIPILA) / И.А. Милевская // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2001. - №1. – С. 210.
e-LIBRARY

219. *Михайлова А.И. Отбор проб для проведения лабораторных исследований при выращивании шампиньона А.И. Михайлова // Школа грибоводства. – 2000. - №5. – С. 11-12.

220. *Нурметов Р.Дж. Многозональная технология культивирования шампиньона основа промышленного грибоводства / Р.Дж. Нурметов, М.Л. Девочкина // Картофель и овощи. – 2004. - №7. – С. 26-28.

221. Обзор мирового рынка шампиньонов, а также их производство и торговля этими грибами в странах ЕС (Нидерланды) // Экономика сельского хозяйства: РЖ. – 2001. - №2. – С. 447. e-LIBRARY

222. Османьян Р.Г. Переработка и упаковка ножек шампиньонов: изменения качества в процессе хранения свежего сырья / Р.Г. Османьян // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2009. - №1. – С. 200
e-LIBRARY

223. *Песцов Г. Видовой состав возбудителей болезней шампиньона и биологическое обоснование мер борьбы с ними / Г. Песцов // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2008. - №6. – С. 41-46.

224. *Петренко Б.Ф. Влияние разновидового зернового мицелия на продуктивность промышленного шампиньона / Б.Ф. Петренко // Иммунопатология. Аллергология. Инфектология. – 2009. - №2. – С. 198-199.

225. *Пивень И.О. Хранение и переработка шампиньонов и вешенки, хранение свежих грибов / И.О. Пивень, В.Н. Ермолаева // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2008. - №1. – С. 50-51.

226. Повышение лежкости шампиньонов путем их погружения в растворы перекиси водорода и ингибиторов побурения. (США.Хорватия) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2003. - №3. – С. 1163.
e-LIBRARY

227. Поздняков В.Н. Микогоноз шампиньонов – новые представления / В.Н. Поздняков // ГАВРИШ. – 2001. - №2. – С. 26-29. e-LIBRARY

228. Покровская С.Ф. Развитие производства и проблемы сбыта шампиньонов в ФРГ / С.Ф. Покровская // Экономика сельского хозяйства: РЖ. – 2001. - №4. – С. 941. e-LIBRARY

229. Раннее определение повреждений замораживанием у плодовых тел шампиньонов с помощью гиперспектрального формирования изображений. (Ирландия) // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2010. - №2. – С. 489. e-LIBRARY

230. *Сафрай А.И. Анализ урожайности на шампиньонном комплексе / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2001. - №6. – С. 12-15.

231. *Сафрай А.И. Влияние поливов на урожайность шампиньонов / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2002. - №6. – С. 9-13.

232. *Сафрай А.И. Влияние условий выращивания, сбора и хранения на качество шампиньонов / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2001. - №1. – С. 9-12.

233. *Сафрай А.И. Выращивание шампиньонов в Польше / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2003. - №2. – С. 7-11.

234. *Сафрай А.И. Выращивание шампиньонов в Украине / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2003. - №3. – С. 13-16.

235. *Сафрай А.И. Выращивание шампиньонов на покупном компосте / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2002. - №2. – С. 11-14.

236. *Сафрай А.И. Как организовать производство по выращиванию шампиньонов / А.И. Сафрай, Ф.Ф. Карпов //Школа грибоводства. – 2003. - №5. – С. 9-14.

237. *Сафрай А.И. Как приготовить хороший компост? Фаза 1. Схема компостирования и комментарии к ней / А.И. Сафрай //Школа грибоводства. – 2000. - №2. – С. 8-15.

238. *Сафрай А.И. Какие торфа нужны шампиньону / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2010. - №2. – С. 40-42; 45-48.

239. *Сафрай А.И. Основные условия приготовлениия качественной покровной смеси для выращивания шампиньона / А.И. Сафрай // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2006. - №5. – С. 42-48.

240. *Сафрай А.И. Приготовление компоста для шампиньонов. Фаза 2. / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2000. - №6. – С. 6-9.

241. *Сафрай А.И. Симптомы, распространение и контроль сухой гнили на шампиньонной ферме / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2010. - №5. – С. 10-13.

242. *Сафрай А.И. Шампиньонные хозяйства Украины / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2002. - №2. – С. 15-18.

243. *Сафрай А.И. Этапы промышленного выращивания шампиньонов в России / А.И. Сафрай // Школа грибоводства. – 2008. - №1. – С. 34-36.

244. Скоблина В.И. Средства борьбы с вредителями шампиньонов: [возможность использования ингибиторов синтеза хитина в качестве экологически безопасных средств борьбы с двукрылыми в шампиньонницах] / В.И. Скоблина // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2002. - №2. – С. 473.
e-LIBRARY

245. Скоблина В.И. Усовершенствование технологии приготовления компоста при выращивании шампиньонов: [влияние силиката натрия на видовой состав и численность микроорганизмов, в т.ч. фитопатогенных грибов] / В.И. Скоблина // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2002. - №2. – С. 477.
e-LIBRARY

246. *Способ стимуляции роста шампиньонов и вешенки / Алексеева К.Л., Малеванная Н.Н., Хрипач В.А., Жабинский В.Н.: патент 2160000 Россия, МПК 7 A01G 1/04, №991067337/13; заявл. 12.04.99; опубл. 10.12.00. // Бюл. №34.

247. Теречик Л.Ф. Влияние уровня изостатического давления, используемого для послеуборочной обработки в целях сохранения свежести, на активность полифенолоксидазы, цвет, текстуру и влагопотери шампиньонов при

хранении. (Нидерланды) / Л.Ф. Теречик // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2002. - №3. – С. 1118. e-LIBRARY

248. Теречик Л.Ф. Исследование свойств виноградных вин, в процессе изготовления которых вместо дрожжей использовался мицелий шампиньонов, вешенки осенней или опенка зимнего. (Япония) / Л.Ф. Теречик // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2003. - №2. – С. 650. e-LIBRARY

249. *Титова Ю.А. Биологические основы борьбы с грибными болезнями шампиньонов: автореф. дис…канд. биол. наук: (06.01.11) / Санкт-Петербург, ВНИИ защиты растений. – Пушкин, 2000. – 24 с.

250. *Триходерма, поражающая культивируемый шампиньон. Ч.1 / HatvaniL., CzifraD., UrbainP. etc. // Школа грибоводства. – 2011. - №1. – С. 18-21.

251. *Триходерма, поражающая культивируемый шампиньон. Ч.2 / HatvaniL., CzifraD., UrbainP. etc. // Школа грибоводства. – 2011. - №2. – С. 34-36.

252. Фомина В.И. Влияние тяжелых металлов на плодоношение съедобного лекарственного гриба сиитаке (Lentinusedodes (Berk.)Sing) при интенсивном культивировании / В.И. Фомина, Н.А. Бисько, Н.Ю. Митропольская // Екологія довкілля та безпека життєдіяльності. – 2007. - №6. – С. 83-87. 6 ч/з

253. Хлопцева Р.И. Сравнительная оценка эффективности использования трех регуляторов роста насекомых и штамма BacillusThuringiensis, активного в отношении комарика LycoriellaAuripila, против вредителей при выращивании шампиньона. (Великобритания) / Р.И. Хлопцева // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2000. - №3. – С. 696. e-LIBRARY

254. *Цизь А. Эффективность внесения органических азотосодержащих добавок в субстраты для культивирования шампиньона двухспорового / А. Цизь // Овощевод.и тепличное хозяйство. – 2012. - №6. – С. 53-54.

255. *Челищев А.Г. Выращивание грибов дома и на участке: [Выращивание шампиньонов в подвальном помещении. Выращивание шампиньонов в саду и огороде. Выращивание вешенки на древесине. Грибы на соломе, опилках, стружках. Использование грибов] / А.Г. Челищев, С.В. Иванов. – М.: Изд. Дом МСП, 2008. – 63 с.

256. *Шампиньоны с достаточным содержание селена // Champignon. – 2008. –N466. – S. 21.

257. ШтаммыTrichodermaгубительныедляпроизводствашампиньонов / WooS., AbadiK., RuoccoM. etc. // J. PlantPathol. – 2003. – 85, N4. – S. 303. e-LIBRARY

258. Экологический налог в шампиньоноводстве и стоимость продукции. (ФРГ) // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2002. - №1. – С. 226. e-LIBRARY

259. Эффективность использования препарата немацель на базе нематод SteinernemaFeltiae для работы с грибными комариками Lycoriellaspp. при промышленной культуре шампиньонов. (ФРГ) // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2002. - №1. – С. 226. e-LIBRARY

260. *Эффективность использования прохлораза марганца и биофунгицида тиморекс на основе масла чайного дерева против паутинистой плесени шампиньона двуспорового, вызываемой грибом Cladobotryumdeneroides. / PotocnikI., RekanovicE., StepanovicM. etc. // Биологический контроль инвазивных

организмов: VIсъезд по защите растений с симпоз. – Zlatibor, 2009. – Kn. 2. – P. 42-47.

261. *Damiecka J. Качество плодовых тел шампиньона для переработки и способы культивирования /DamieckaJ. ,SzudygaK. // Przem. spoz. – 2006. – 60, N12. –S. 38-40.

262. *Demirer T. Влияние различных форм и доз азотних удобрений на урожай и показатели качества шампиньона (Agaricusbisporus (lange) sing) при культивировании на компосте на основе пшеничной соломы / Demirer T., Rock-Okuyucu B., Ozer I. // J. Agr. And Rur. Dev. Trop. And Subtrop. – 2005. – 106, N1. – C. 71-77.

263. *Dergham Y. Повышение урожаев шампиньонов добавлением водоудерживающего гидрогеля STOCKOSORB в покровный субстрат / DerghamY. //Champignon. – 2000. – N417. – S. 250-252.

264. *Guine R.P.F. Влияние лиофильной сушки на текстуру цельных плодовых тел шампиньонов и луковиц лука. (Португалия) / Guine R.P.F., Barroca M.J. // Croatian Journal of Food Science and Technology. – 2011. – Vol.3, N2. – P. 26-31.

265. *Janssen J. Коричневый шампиньон: актуальны вопросы и специфика правил культивирования /Janssen J. // Champignon. – 2007. –N460. –S. 19-20.

266. *Jaworska M. Сравнение эффективности биологической и химической защиты шампиньона /Jaworska M.// Post. ochr. rosl. – 1999. – 39, N1. – S. 180-186.

267. KalarasM.D. Влияние послеуборочной обработки пульсирующим ультрафиолетом шампиньона двуспорового (Agaricusbisporus) на содержание витамина D_2 и показатели качества / Kalaras M.D., Beelman R.B., Elias R.J. // J. Agr. andFoodChem. – 2012. – 60, N1. – S. 220-225. e-LIBRARY

268. *Kalberer P. Вода в культуре шампиньонов /Kalberer P. // Champignon. – 2002. –N429. –S. 36-39.

269. *Lagnika C. Влияние совместного применения обработки агроном при высоком давлении и упаковки в модифицированной газовой среде на физико-химические и микробиологические показатели качества белых шампиньонов при хранении (Китай, США) / Lagnika C., Zhang M., Wang S.// Journal of Foodand Nutrition Research. – 2011. –Vol. 50, N3.–P. 167-176.

270. *Lammers M. Исследования «хампоста». Первые результаты и их значение для практики / Lammers M. // Champignon.– 2004. –N439. –S. 12-13.

271. * Lammers G. Какое влияние оказывает субстрат при культивировании шампиньона на качество урожая? /Lammers G. // Champignon.– 2007. –N455. –S. 19-22.

272. *Pardo A. Физиология после уборки, качество и консервирование культивируемых шампиньонов / Pardo A, deJuan J.A., Pardo J.E. // Alimentaria. – 2001. – 38, N322. – P. 107-117.

273. *Peters Ingeburg. Новостииопыты: анис-шампиньон (Agaricusarvensis) / Peters Ingeburg // Champignon. –2006. – N449. – S. 14-16.

274. *Racz L. AES-исследование сортовых шампиньонов на питательных субстратах, обработанных подсаливанием Pb. / Raxz L., Eszterhazy K. // Champignon. –2001. –N422. –S. 34-36.

275. *White P.F. Bradysialutaria – современное дополнение к британской фауне и вредитель культуры шампиньонов / WhiteP.F., SmithJ.E. // Entomol. Mon. Mag. – 2000. – 136, N1632-1635. – P. 165-167.

КУЛЬТИВИРОВАНИЕ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ (ОБЩИЕ ВОПРОСЫ).

276. *Антоненко Л.О. Технологічні особливості глибинного культивування базидіальних грибів роду Coriolus/ Л.О. Антоненко, І.Р. Клечек // Восточно-Европейский журнал передовыхтехнологий. – 2011. - №6(6). – С. 4-13.

277. *Бабаянц О.В. Грибівництво в Україні: наука та практика сьогодення / О.В. Бабаянц // Посібник українського хлібороба. – 2009. – С. 279-280.

278. *Бандура И.И. Формирование качества ферментированного субстрата для культивирования ксилотрофных базидиомицетов / И.И. Бандура // Иммунопатология. Аллергология. Инфектология. – 2010. - №1. – С. 239.

279. *Баранова С.В. Культивирование съедобных базидиомицетов – перспективный путь переработки растительных отходов / С.В. Баранова, М.Г. Дадашанов, А.Н. Погорельская // Виноградарство и виноделие. – 1999. - №30. – С. 62-65.

280. *Басалаева С.Н. Влияние температуры и упаковки на сохраняемость свежих дикорастущих грибов: (влияние охлаждения и подмораживания) / С.Н. Басалаева, В.И. Бакайтис // Современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Новосибирск, 2009. – С. 63-69.

281. Беккужина С.С. Выделение водной формы культурального фильтрата гриба SeptorianodorumB. в изучение его токсичности для селекции invitro/ С.С. Беккужина, Е.А. Калашникова, И. Рахимбаев // Естественные и технические науки. – 2010. - №4. – С. 86-89. e-LIBRARY

282. Белковые гидролизаты в качестве компонентов питательных сред для выращивания мицелия съедобных грибов / Нгуен Хай Иен, Новикова М.В., Калашникова Е.А., Миронова О.Ю. // Рыбпром: технологии и оборудование для переработки водных биоресурсов. – 2010. - №2. – С. 100-101. e-LIBRARY

283. *Влияние трегалозы на сохранность грибницы некоторых съедобных грибов. Ч.2: Влияние на сохранность в холодильнике /TerashitaT., YoshidaK., SuzukiA. etal // Mycoscience. – 2003. – 44, N1. –P. 71-74.

284. *Влияние флуоресцирующих Pseudomonas на улучшение роста съедобных грибов и его механизмы / Dong X., Zhou W., Zhang J. tal // Actaecol. sin. – 2010. – 30, N17. – P. 4685-4690.

285. Возраст деревьев влияет на развитие плодовых тел съедобных эктомикоризных грибов в древостоях Pinussy lvestris / Ortega-Martinez P., Augueda B., Fernandez-ToiranL. M., Martinez-Pena F. // Mycorrhiza. – 2011. – 21, N1. – P. 65-70. e-LIBRARY

286. *Выбор штамма-продуцента съедобного базидиального гриба для биотехнологического процесса получения пищевой добавки в глубинной культуре / Горшина Е.С., Черкезов А.А., Лебедева О.Г., Бирюков В.В. // От фундаментальной науки – к новым технологиям: химия и биотехнология биологически активных веществ, пищевых продуктов и добавок. Экологически

безопасные технологии: междунар. конф. молодых ученых: (Моска-Тверь, 25-28 сент. 2001 г.). – Тверь, 2001. – С. 69-70.

287. Гарибова Л.В. Теория и практика исследований в области биологии и промышленного культивирования съедобных грибов на кафедре микологии и альгологии МГУ / Л.В. Гарибова, О.В. Комзолкина, М.Ю. Дьяков // Бюллетень Московского общества испытателей природы. – 2004. – Т.109, №6. – С. 102-105.

6 ч/з

288. *Гарибова Л.В. Пищевая и лечебно-профилактическая ценность съедобных грибов / Л.В. Гарибова.//Успехи медицинской микологии. – 2007. – Т.9. – С. 236.

289. *Голуб Г.А. Агропромислове виробництво їстівних грибів. Механіко-технологічні основи / Г.А. Голуб. – К.: Аграрна наука, 2007. – 331 с.

290. *Горшина Е.С. Переработка молочной сыворотки в процессе глубинного культивирования съедобных базидиальных грибов / Е.С. Горшина, А.А. Черкезов, В.В. Бирюков // Биотехнология на рубеже двух тысячелетий: материалы междунар. науч. конф.: (Саранск, 12-15 сент. 2001). – Саранск, 2001. – С. 81-83.

291. *Грик М. Отработанный грибной субстрат – отходы или доходы? / М. Грик // Школа грибоводства. – 2003. - №3. – С. 19-20.

292. Девочкина Н.Л. Промышленное грибоводство выгодно / Н.Л. Девочкина // Земледелие. – 2004. - №5. – С. 9. e-LIBRARY

293. *Ермошкина П. Рынок грибов в России / П. Ермошкина // Товаровед продовольственных товаров. – 2005. - №7. – С. 50-52.

294. *Жидков А.Н.Товарное производство грибов в фермерском хозяйстве / А.Н. Жидков. – М.: Росинформагротех, 2002. – 65 с.

295. *Заколесник Н.В. Оптимизация питательных сред при глубинном культивировании высших базиломицетов / Н.В. Заколесник // Наук.вісн. Нац. техн.. ун-ту України «Київ. політехн. ін-т». – 2006. - №3. – С. 118-122.

296. *Зыков Д. Вырастим грибы по новым технологиям! / Д. Зыков // Главный агроном. – 2004. - №4. – С. 76-77.

297. Исследование усадки при сушке грибов перегретым паром // Химия и технология пищевых продуктов: РЖ. – 2005. - №5. – [б.с.].e-LIBRARY

298. *Камзолкина О.В. Микроморфология и ультраструктура агарикоидных грибов на разных стадиях жизненных циклов: автореф…д-ра биол. наук: (03.00.24) / МГУ. – М., 2005. – 49 с.

299. *Карначук Р.А. Способ выращивания мицелия Ganodermalucidum / Р.А. Карначук: патент 2446206 Россия, МПК 7 C12N 1/14, A01G 1/04. ТГУ. №2010143322/10; заявл. 21.10.10; опубл. 27.03.12 // Бюл. №9.

300. *Карпов Ф.Ф. Как выбрать помещение для выращивания грибов / Ф.Ф. Карпов // Школа грибоводства. – 2000. - №4. – С. 19.

301. *Карпов Ф.Ф. Подготовка воздуха в культивационных камерах зимой / Ф.Ф. Карпов, И.Ю. Куликова, Н.Ф. Хомяков // Школа грибоводства. – 2002. - №5. – С. 24-25.

302. *Карпов Ф.Ф. Технические параметры тоннеля для аэробной ферментации субстратов / Ф.Ф. Карпов // Школа грибоводства. – 2001. - №1. – С. 20-24.

303. Климова Е.В. Химический состав и пищевая ценность культивируемых и дикорастущих грибов: обзор. (Польша) / Е.В. Климова // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2007. - №4. – С. 1238.
e-LIBRARY

304. *Клименко В.В. Качество и количество грибов в ваших руках / В.В. Клименко // Школа грибоводства. – 2011. - №1. – С. 22-24.

305. *Круподьорова Т.А. Альтернативні субстрати для культивування лікарських та їстівних грибів / Т.А. Круподьорова, В.Ю. Барштейн // Мікробіологія і біотехнологія. – 2012. - №1. – С. 47-56.

306. *Кучерявий В.П. Біоекологічні особливості екстенсивного вирощування їстівних грибів на малоцінній деревині та відходах дерево-переробки / В.П. Кучерявий, М.М. Лесь // Наук. вісн. НЛТУ України. – 2008. – Вип. 18.12. – С. 283-285.

307. *Мельник Р.Г. Ефективність застосування різних форм азотних добрив у якості мінеральних добавок для приготування синтетичних субстратів Agaricusbisporus (J. lge) Imbach/ Р.Г. Мельник // Овочівництво і баштанництво. – 2007. – Вип. 53. – [б.с.].

308. *Михайлова Л.И. Основные принципы завязывания грибов / Л.И. Михайлова // Школа грибоводства. – 2010. - №2. – С. 38-39.

309. Моделирование влияния физических и химических свойств материалов, используемых в качестве покрывающих слоев, на продуктивные параметры Agaricusbisporus / PardoA., EmilioP.J., JuanJ., ZeidD.C. // Arch. Microbiol. – 2010. – 192, N12. – P. 1023-1030. e-LIBRARY

310. *Морозов А. Культивування їстівних грибів як спосіб використання відходів лісової та деревообробної промисловості / А. Морозов // Проблеми сучасної екології: матеріали міжнар. конф. – Запоріжжя, 2000. – С. 52-56.

311. Мухутдинова С.М. Использование грибных порошков различного состава в общественном питании / С.М. Мухутдинова, Г.Г. Жарикова // Успехи современного естествознания. – 2007. - №12. – С. 336. e-LIBRARY

312. Остриков А.Н. Исследование усадки при сушке грибов перегретым паром / А.Н. Остриков, С.А. Шевцов // Изв. вузов. Пищевые технологии. – 2004. - №4. – С. 62-63. e-LIBRARY

313. Паньковский Г.А. Сушка грибов перегретым паром атмосферного давления / Г.А. Паньковский // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2005. - №3. – С. 1006. e-LIBRARY

314. Петрова Л.А. Показатели качества посевного материала для культивирования грибов и методы их контроля / Л.А. Петрова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. - №9. – С. 33-34. e-LIBRARY

315. Пешко М.С. Автоматизация технологического процесса культивации съедобных грибов / М.С. Пешко // ГАВРИШ. – 2012. - №4. – С. 18-21.
e-LIBRARY

316. Полубояринов П.А. Влияние селенорганических параметров на рост мицелия культивируемых съедобных грибов / П.А. Полубояринов, В.А. Вихрева, А.И. Иванов // ГАВРИШ. – 2005. - №4. – С. 41-43. e-LIBRARY

317. Сидоренко Т.А. Исследование аминокислотного состава при сушке культивируемых грибов перегретым паром / Т.А. Сидоренко // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2006. - №3. – С. 860.
e-LIBRARY

318. Степанова Н.Д. Снижение содержания ртути в съедобных грибах после термообработки при 300ºСза счет ее улетучивания (опыты с польским грибом и маховиком пестрым). (Чехия) / Н.Д. Степанова // Экологическая безопасность в АПК: РЖ. – 2001. - №1. – С. 260. e-LIBRARY

319. Тесты по культивированию некоторых съедобных, обитающих на древесине грибов в Киншасе (Конго) на разных лигноцеллюлозных субстратах / DibalukaM.S., LuyeyeF.L., DeKeselA., DegreefJ. // Biotechnol.,agr. soc. etenviron. – 2010. – 14, N3. – P. 417-422. e-LIBRARY

320. *Товмаш А.В. Способ тиражирования мицелия / А.В. Товмаш, В.Н. Полевов, А.Д. Шепелев: патент 2319369 Россия, МПК 7 A01G 1/04. ФГУП. №2005127208/13; заявл. 30.08.05; опубл. 20.03.08. // Бюл. №8.

321. Физические свойства почв, пригодных для выращивания Tubermagnatumна флювиальных ландшафтах / BragatoG., VignozziN., PellegriniS., SladonjaB. // PlantandSoil.– 2010. – 329, N1-2. –P. 51-63. e-LIBRARY

322. Филиппова И.А. Высшие грибы – перспективные источники биологически активных веществ / И.А. Филиппова // Международный вестник ветеринарии. – 2010. - №3. – С. 49-53. e-LIBRARY

323. Фомина В.И. Влияние тяжелых металлов на плодоношение съедобного лекарственного гриба сиитаке (Lentinusedodes (Berk.)Sing) / В.И. Фомина, Н.А. Бисько, Н.Ю. Митропольская // Екологія довкілля та безпека життєдіяльності. – 2007. - №6. – С. 83-87. 6 ч/з

324. Фомина В.И. Особенности аккумуляции различными видами съедобных грибов при разных способах культивирования / В.И. Фомина, Н.А. Бисько, Н.Ю. Митропольская // Екологія довкілля та безпека життєдіяльності. – 2002. - №4. – С. 17-20. 6 ч/з

325. *Хренов А.В. Китайская грибная индустрия на пути к переменам / А.В. Хренов // Школа грибоводства. – 2010. - №1(61). – С. 18.

326. *Хренов А.В. Наш национальный проект / А.В. Хренов // Школа грибоводства. – 2008. - №1 – С. 32-33.

327. Цапалова И.Э. Дикорастущие съедобные грибы как источник белковых веществ / И.Э. Цапалова, В.И. Бакайтис // Изв. вузов. Пищевые технологии. – 2004. - №1. – С. 64-65. e-LIBRARY

328. Черняк М.И. Разработка и внедрение рецептур молочных продуктов с использованием нетрадиционного растительного сырья и биологически активных добавок / М.И. Черняк // Пищевая и перерабатывающая промышленность: РЖ. – 2000. - №2. – С. 705. e-LIBRARY

329. Экспериментальное изучение технологических параметров лиофильной сушки гриба / GongY., WahgB., LinJ. etal // Trans. Chin. Soc. Agr. Eng. – 2004. – 20, N1. – P. 226-229. e-LIBRARY

330. *Экспертиза грибов: учеб.-справ. пособие / Цапалова И.Э., Бакайтис В.И., Кутафьева Н.П. – Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 2002. – 256 с.

331. β-аденозин, биологически активное соединение в мелко нарезанной соломе плевела, стимулирующее продукцию грибов / DomondonD.L., HeWeidong, DeKimpeN. etal // Phytochemistry. – 2004. – 65, N2. –P. 181-187.
e-LIBRARY

332. Largeteau M.L. Влияние грибного патогенна Verticilliumfungicolalna инициацию плодоношения его хозяина Agaricus / LargeteauM.L., SavoieJ.-M. // Mycol. Res. – 2008. – 112, N7. – P. 825-828. e-LIBRARY

333. Lin Xiu-lan. Изучение культивирования съедобных и лекарственных грибов со смешанными экстрактами остатков видов р. Casuarina / LinXiu-lan. //J. FujianColl. Forest. – 2000. – 20, N3. – P. 223-226.

334. *Ortega-Martinez P. Метод оценки продуктивности плодовых тел съедобных дикорастущих грибов, исходя из общественного и экономического интереса / Ortega-Martinez P., Martinez-Pena F. // Invest. agr. Sist.yrecurs. forest. – 2008. – 17, N3. – P. 228-237.

335. *Pardo A. Бактериальная активность в различных типах покрытий при выращивании гриба Agaricusbisporus (Lange) Imbach. / Pardo A., Juan J.A., Pardo J.E. // Actaalim. – 2002. – 31, N4. – P. 327-342.

336. *Pardo A. Приготовление, характеристика и оценка компостированных побегов винограда в качестве почвенной добавки при культивировании грибов /Pardo A., Juan J.A., Pardo J.E. // Biol. Agr. And Hort. – 2002. – 19, N4. –P. 377-391.

337. Petrova L.A. Показатели качества посевного материала для культивирования грибов и методы их контроля / PetrovaL.A. // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2010. - №9. – С. 33-34. e-LIBRARY

338. *Pegler D.N. Полезные грибы в мире: сморчки и трюфели / PeglerD.N. // Mycologist. – 2003. – 17, N4. – P. 174-175.

339. *Shekkhawat M.S. Съедобные грибы и технологии их возделывания / Shekkhawat M.S., Mathur S.J., Singh K.K. // Everyman’s Sci. – 2000. – 35, N3. – P. 108-114.

340. Smith John E. Медицинские съедобные грибы: быстро развивающаяся область биотехнологии для терапии рака и других биоактивностей / Smith John E., Rowan Neil J., Sullivan R. // Biotechnol. Lett. – 2002. – 24, N22. – P. 1839-1845.
e-LIBRARY

341. *Vernooij Eric M.M. Покровный слой – важная часть субстрата: подготовка и уход за покровным слоем / Vernooij Eric M.M. // Champignon. – 2009. – N468. – P. 15-20.

342. Yun Wang. Съедобные эктомикоризные грибы: проблемы и достижения / Yun Wang., HallIan R. // Can. J. Bot. – 2004. – 82, N8. – P. 1063-1073.
e-LIBRARY

СОДЕРЖАНИЕ

1. Селекция и культивирование вешенки……3
2. Селекция и культивирование шампиньона……...15
3. Культивирование съедобных грибов…….23