

# **Чеботарев Александр Иванович**

## **К 110-летию со дня рождения**

(Рекомендательный список литературы)

**Чеботарев Александр Иванович** (1904-1990 гг.) – доктор технических наук, профессор, «Заслуженный деятель науки РСФСР», инженер-технолог молочной промышленности, член Национального комитета международной молочной Федерации.

С 1952-1985 гг. заведовал кафедрой технологии молока и молочных продуктов. Занимался совершенствованием технологии Вологодского масла, изучением ароматических веществ запаха и вкуса молочных продуктов.

Чеботарев А.И. награжден медалями: «За доблестный труд в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.», «За трудовую доблесть», «За доблестный труд. В ознаменование 100-летия со дня рождения В.И. Ленина», золотой медалью «Борцу мира».

**1. Проект правил органолептической оценки качества** молочных продуктов / А.И. Чеботарев // Повышение качества молочных продуктов путем совершенствования технологии и методы оценки продукции: сб. науч. тр. / ЛСХИ. – Л., 1987. – С. 14-19.

**2. Из прошлого и настоящего вологодского маслоделия** / А.И. Чеботарев, М.Е. Шубин, А.Н. Белов // Молочная промышленность. – 1970. - № 5. - С. 23.

**3. Некоторые условия снижения субъективности** органолептического метода оценки качества молочных продуктов / А.И. Чеботарев // Управление качеством молочных продуктов: сб. науч. тр. / МСХ СССР, Ленинградский СХИ. - Л. : [Б. и.], 1984. – С. 3-6.

**4. Изучение свободных аминокислот сыра рокфор** на автоматическом аминокислотном анализаторе / О.В. Охрименко, А.И. Чеботарев // Цельномолочная промышленность. – 1980. - № 4. – С. 27.

**5. О получении мутантов плесени *Pen.roqueforti*** с помощью нитрозозэтилмочевины и использовании их в сыроделии / О.В. Охрименко, А.И. Чеботарев // Цельномолочная промышленность. – 1980. - № 4. – С. 30-31;

**6. Исследование жирнокислотного состава сыра рокфор** / Л.А. Буйлова, А.И. Чеботарев // Совершенствование технологии производства молочных продуктов / ЛСХИ. – Л. – Вологда, 1979. – Т. 369. - С. 74-78.

**7. О способах предупреждения появления горького вкуса в сыре рокфор** / О.В. Охрименко, А.И. Чеботарев // Совершенствование технологии производства молочных продуктов / ЛСХИ. – Л.-Вологда, 1979. – Т. 369. - С. 39-42.

**8. О двух способах определения свободных аминокислот в сыре рокфор / А.И. Чеботарев и др. // Известия вузов СССР. Пищевая промышленность. – 1978. - № 2. – С. 126-128.**

**9. Изменение содержания молочной кислоты при созревании сыра рокфор / А.И. Чеботарев и др. // Известия вузов СССР. Пищевая технология. – 1977. - № 3. – С. 72-74.**

**10. О зависимости горького вкуса сыра рокфор от интенсивности протеолиза / А.И. Чеботарев, О.В. Охрименко // Известия вузов СССР. Пищевая технология. – 1976. - № 2. – С. 50.**

**11. О роли полипептидные и аминокислотный фракции в образовании горького вкуса сыра рокфор / А.И. Чеботарев, О.В. Охрименко // Известия вузов СССР. Пищевая технология. – 1975. - № 6. – С. 33.**

**12. Влияние панкреатина на свертывание молока сычужным ферментом / А.И. Чеботарев, Л.В. Арсенова // Совершенствование технологии производства молочных продуктов. – Л.-Вологда. – 1974. – Т. 187. – С. 64-67.**

**13. Исследование различных штаммов плесени *Penicillium roqueforti* и ферментного препарата из *Str. cremoris* E8 с целью ликвидации горечи в сыре рокфор / А.И. Чеботарев, О.В. Охрименко // Интенсификация производства и улучшение качества натуральных сыров: тез. докл. – Барнаул, 1974. – С. 306-308.**

**14. Пороговые концентрации аминокислот (О влиянии отдельных аминокислот на вкус сыров) / Р.П. Сердюк, А.И. Чеботарев // Совершенствование технологии производства молочных продуктов. – Л.-Вологда. – 1974. - Т. 187. – С. 8-11.**

**15. Содержание летучих жирных кислот в голландском сыре и их значение во вкусе и запахе / Р.П. Сердюк, А.И. Чеботарев // Совершенствование технологии производства молочных продуктов. – Л.-Вологда. – 1974. - Т. 187. - С. 68-73.**

**16. Классификация сыров: учеб. пособие / А. И. Чеботарев. – Вологда-Молочное. – 1973. – 8 с.**

**17. Основы органолептической оценки качества молочных продуктов: учеб. пособие / А.И. Чеботарев. – Вологда-Молочное. – 1973. – 9 с.**

**18. Действие панкреатина на процесс разложения белков зреющего голландского сыра / Л.В. Арсенова, А.И. Чеботарев // Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1968-1969 гг. / ВМИ. – Вологда-Молочное, 1970. – С. 25-27.**

**19. Изыскание объективных методов определения степени выраженности специфического вкуса вологодского масла / А.И. Чеботарев // Труды / ВМИ. – Вологда. - 1970. – Вып.60. – С. 56.**

**20. Исследование процесса созревания сыров, выработанных с применением панкреатина / Л.В. Арсенова, А.И. Чеботарев // Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1968-1969 гг. / ВМИ. – Вологда-Молочное, 1970. – С. 49-50.**

**21. Исследование российского сыра, выработанного со свертыванием молока при температуре оптимальной для действия сычужного фермента / Ж. Каспарова, А.И. Чеботарев // Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1968-1969 гг. / ВМИ. – Вологда-Молочное, 1970. – С. 27-28.**

**22. Особенности технологии сыров с ферментами микробиологического происхождения / А.И. Чеботарев // Известия вузов. Пищевая технология. – 1970. - № 2. – С. 158.**

**23. Разработка способов бездымного копчения сыров / С.М. Кунижев, А.И. Чеботарев // Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1968-1969 гг. / ВМИ. – Вологда-Молочное, 1970. – С. 29-30.**

**24. Совершенствование технологии и улучшения качества вологодского копченого сыра / С.М. Кунижев, А.И. Чеботарев // Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1968-1969 гг. / ВМИ. – Вологда-Молочное, 1970. – С. 30-32.**

**25. Теория созревания сыра и пути совершенствования сыроделия / А.И. Чеботарев // Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1968-1969 гг. / ВМИ. – Вологда-Молочное. – 1970. – С. 22-23.**

**26. Использование фермента сычужного действия из *Asp. Candidu* / А.И. Чеботарев, Е.И. Дурова // Прикладная биохимия и микробиология. – 1969. - № 11. - С. 454.**

**27. Производство брынзы из коровьего молока при использовании ферментного препарата / А.И. Чеботарев, Ж.И. Дурова, Т.А. Петина // Молочная промышленность. – 1969. - № 11. – С. 10-11.**

**28. Роль В.Н. Верещагина и А.А. Калантара в развитии молочного дела на Севере России / А.И. Чеботарев // Вопросы аграрной истории. – Вологда. – 1968. - С. 216-221.**

**29. В.В. Сливко / А.И. Чеботарев // Имена вологжан в науке и технике. – Вологда. – 1968. - С. 231-232.**

**30. Справочник по молочному делу / А.И. Чеботарев и др. // М.: Колос, 1968. – 355 с.**

**31. Исследование ароматических веществ голландского сыра методом газожидкостной хроматографии / А.И. Чеботарев, Л.Ф. Данилова // Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1966-1967 гг. / ВМИ. – Вологда. – 1967. – С. 14.**

**32. Предупреждение развития плесени на поверхности бескоркового сыра в период созревания с помощью фунгицидных веществ / А.И. Чеботарев, А.И. Ведяшкина; // Труды / ВМИ. – Вологда, 1967. – Вып.55. – С. 83-98.**

**33. Опыт работы на газожидкостном хроматографе / А.И. Чеботарев, Л.Ф. Данилова // Материалы конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1964-1965 гг.: тез. докл. / ВМИ. – Вологда, 1966. – С. 49.**

**34. Органолептическая оценка молочных продуктов / А.И. Чеботарев // Молочная промышленность. – 1966. - № 6. – С.20-22.**

**35. Попытка идентификации вологодского масла методами молекулярной спектроскопии / А.И. Чеботарев // Материалы конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1964-1965 гг. : тез. докл. / ВМИ. – Вологда. – 1966. – С. 49-50.**

**36. Предупреждение развития плесени на поверхности сыра во время созревания / А.И. Чеботарев // Материалы научной конференции по итогам научно-исследовательской работы за 1964-1965 гг.: тез. докл. / ВМИ. – Вологда, 1966. – С. 24-27.**

**37. Биохимия сыроделия / А.И. Чеботарев // Тезисы докладов на I Всесоюзном биохимическом съезде. – Л., 1964.**

**38. Влияние разного количества сочных кормов на качество молока и сыра / А.М. Азимов, С.С. Сливко, А.И. Чеботарев // Доклады научной конференции по вопросам технологии и микробиологии молока и молочных продуктов / ВМИ. – Вологда, 1964. – С. 72-80.**

**39. Применение дрожжей *togulopsis* № 304 для ускорения созревания сыра и повышения качества сыра / А.И. Чеботарев, В.Н. Алексеев // Доклады научной конференции по вопросам технологии и микробиологии молока и молочных продуктов / ВМИ. – Вологда, 1964. – С. 9-10.**

**40. Теоретические основы и пути совершенствования процессов созревания сыров / А.И. Чеботарев // Проблемы эволюционной и технической биохимии: к 70-летию академика А.И. Опарина. – М.: Наука, 1964. – С. 354-356.**

**41. Теоретические основы процесса созревания сыра / А.И. Чеботарев // Доклады научной конференции по вопросам технологии и микробиологии молока и молочных продуктов / ВМИ. – Вологда, 1964. – С. 1.**

**42. Количественное определение свободных аминокислот сыра методом распределительной хроматографии на бумаге / А.И. Чеботарев // XVI международный конгресс по молочному делу. – 1963. – Вып.2. – С. 209.**

**43. Накопление аминокислот в молоке молочнокислыми бактериями / А.И. Чеботарев // XVI международный конгресс по молочному делу. – 1963. – Вып.2. – С. 209.**

**44. Творческое содружество с работниками промышленности:**

[Опыт Вологодского молочного института] / А.И. Чеботарев, Н. Чекулаев // Молочная промышленность. – 1963. – С. 16-17.

**45. Повышение качества сыра на Устюженском сырозаводе / А. И. Чеботарев // Научная конференция по итогам научно-исследовательской работы за 1961-1962 гг. / ВМИ. – Вологда, 1963. – С.175-176.**

**46. Изыскание набора красителей для контроля хроматографического разделения смесей бесцветных веществ / А.И. Чеботарев // Труды: посвящ. 50-летию института / ВМИ. – 1961. – Вып. 44. - С. 370-377.**

**47. Изыскания объективных методов определения примесей маститного молока в общем удое фермы / А.И. Чеботарев // Научная конференция по итогам научно-исследовательской работы за 1961-1962 гг. / ВМИ. – Вологда, 1963. – С. 174.**

**48. Изыскания объективных методов определения прогорклости масла / А.И. Чеботарев // Научная конференция, посвященная 50-летию института 1911-1961: тез. докл. / ВМИ. – Вологда, 1961.- С. 93-94.**

**49. К теории процесса созревания сыров / А.И. Чеботарев // Сборник докладов всесоюзной конференции по молочному делу, посвященной к 100-летию со дня рождения профессора Ав. А. Калантара. – Ереван, 1961. – С. 224-232.**

**50. Накопление аминокислот чистыми культурами молочнокислых бактерий при культивировании в молоке / А.И. Чеботарев // Научная конференция, посвящ. 50-летию института 1911-1961 гг.: тез. докл. / ВМИ. – Вологда, 1961. - С. 95-96.**

**51. Новый учебник по технологии молока и молочных продуктов / А.И. Чеботарев и др. // Молочная промышленность. – 1961. - № 10. – С. 46-47.**

**52. Применение белковых плавителей для производства плавленого сыра / А.И. Чеботарев // Научная конференция, посвященная 50-летию института 1911-1961 гг.: тез. докл. / ВМИ. – Вологда, 1961. - С.105-106.**

**53. Теория созревания сыров / А.И. Чеботарев // Научная конференция, посвященная 50-летию института 1911-1961 гг.: тез. докл. / ВМИ. – Вологда, 1961. - С. 37-38.**

**54. О технологии производства вологодского масла на поточной линии / А.И. Чеботарев // Научная конференция по итогам научно-исследовательской работы за 1958-1959 гг.: тез. докл. – Вологда, 1960. – С. 113-114.**

**55. О технологии производства вологодского масла на поточной линии / А.И. Чеботарев // Молочная промышленность. – 1960. - № 3. – С. 35-36.**

**56. Биохимические основы созревания сыров: монография / А.И. Чеботарев.- Вологда, 1959. – 183 [1]с.**



**57. Возбуждение кристаллизации лактозы в сгущенном молоке трением / А.И. Чеботарев // Труды / ВМИ. – Вологда, 1959. – Вып. 42. – С. 327-333.**

**58. Кристаллизация лактозы в сгущенном молоке с сахаром / А. И. Чеботарев // Доклады на межвузовской научно-технической конференции по проблеме интенсификации технологических процессов в мясной и молочной промышленности. – 1959. (Нет в библиотеке)**

**59. Уточнение технологии производства Вологодского масла на поточной линии / А.И. Чеботарев // Тезисы докладов на конференции НТО. – 1959. (Нет в библиотеке).**

**60. Количественное определение свободных аминокислот сыра методом распределительной хроматографии на бумаге / А.И. Чеботарев // Пищевая технология. – 1958. - № 2. - С. – 151-155.**

**61. Кристаллизация лактозы в сгущенном молоке с сахаром в потоке / А.И. Чеботарев // Тезисы докладов на межвузовской конференции по интенсификации технологических процессов. – 1957. (Нет в библиотеке).**

**62. Биохимические основы процесса созревания сыра / А.И. Чеботарев // Научная конференция по итогам научно-исследовательской работы 1955-1956 годы: тез. докл. / ВМИ. – Вологда, 1956. – С. 98-101.**

**63. Испытание аппарата для возбуждения кристаллизации лактозы / А.И. Чеботарев // Научная конференция по итогам научно-исследовательской работы 1955-1956 годы: тез. докл. / ВМИ. – Вологда, 1956. – С. 117.**

**64. Об органических кислотах сыров / А. И. Чеботарев // Труды / ВМИ. – Вологда, 1955. – Вып. 13. - С. 203.-214.**

**65. Опыт изучения аминокислотного состава сыров / А.И. Чеботарев // Труды / ВМИ. – Вологда, 1955. – Вып. 13. – С. 215-233.**

**66. Биохимические основы созревания сыра / А.И. Чеботарев // Доклады Всесоюзной конференции по молочному делу. – М.: Госсельхозиздат, 1958. - С. 301-305.**

**67. Новые данные о процессах созревания сыров / А.И. Чеботарев // Сборник докладов 3-го всесоюзного совещания по молочному делу. – 1954. - С. 297-301.**

**68. Созревание сыра / А.И. Чеботарев // Природа. – 1954. - № 4. – С. 94-97.**

**69. Аминокислотный состав сычужного и кислотного казеина и молочного альбумина / А.И. Чеботарев // Труды / ВМИ. – Вологда, 1953. – Вып. 12. – С. 195-206.**

**70. Определение аминокислотного состава казеина и альбумина методом бумажной хроматографии / А.И. Чеботарев // Молочная промышленность. – 1953. - № 9. – С. 36-38.**

**71. Кристаллизация лактозы в сгущенном молоке с сахаром / А. И. Чеботарев // Молочная промышленность. – 1949. - № 11. - С. 9-11.**

**72. Руководство по производству молочного сахара-сырца / А.И. Чеботарев. - Новосибирск, 1948. - 25 [1] с.**

**73. Руководство по производству сухого творога / А.И. Чеботарев. - Новосибирск, 1948. – 13 [1] с.**

**74. Выделение белков из молочной сыворотки / А. И. Чеботарев // Утилизация отходов молочной промышленности / Сиб. Ин-т сел. хоз-ва и Омская Зональная ст. Молочного хозяйства. – Омск, 1935. – С. 41-45.**

**75. Утилизация отходов молочной промышленности / А.И. Чеботарев / Сиб. Ин-т сел. хоз-ва и Омская Зональная ст. Молочного хозяйства. – Омск, 1935. - 47 с.**

**77. Индустриальный сыр / А. И. Чеботарев // Молочное хозяйство на стройке МТФ. – 1931. - № 9. - С. 59**