

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

Серія «Видатні вчені НУХТ»

**Абрам Аронович Міхелєв**  
( 100 років від дня народження )

Біобібліографічний покажчик  
друкованих праць,  
що знаходяться в фонді НТБ НУХТ

**Життєвий і науковий шлях  
Абрама Ароновича Міхелєва  
/1908-1979/**

11 лютого 2008 р. виповнилось 100 років від дня народження видатної особистості, вченого зі світовим іменем, професора, доктора технічних наук, Абрама Ароновича Міхелєва - одного із організаторів вітчизняного хлібопечіння.

Народився Абрам Аронович Міхелєв 11 лютого 1908 р. на станції Драбово, колишнього Золотоношського уїзду, Полтавської губернії, в родині робітника.

В 1923 р. закінчив Полтавську трудову школу, в 1925 р. вступив до Одеського інституту технології зерна і борошна, який закінчив в 1929 р. по спеціальності інженер-механік, після чого закінчив аспірантуру цього ж інституту на кафедрі хлібопекарського виробництва. Виконував обов'язки помічника декана, згодом був деканом хлібопекарського факультету.

В 1932 р.- головний інженер хлібозаводу №2 ім. Сталіна, де працював до 1941 р.

Реконструював печі АУК, подвоїв їхню потужність, і це вдосконалення було впроваджене на заводах-автоматах міст Москви, Ленінграда, Києва, Харкова, Тули, Свердловська та ін.

В цей період вів педагогічну роботу в інституті хлібопечіння та Одеському інституті інженерів борошномельної промисловості і елеваторного господарства ім. Сталіна. Читав курс хлібопекарських печей, хлібопекарського обладнання та керував курсовим і дипломним проектуванням.

Під час військової осади м. Одеси залишався на заводі на посаді директора хлібозаводу і головного інженера.

За безперервне постачання Одеси хлібом і забезпечення хлібом фронту, не дивлячись на систематичне бомбардування заводу, в 1941 р. був нагороджений медаллю «За бойові заслуги» і знаком «Відмінник харчової промисловості». Крім того, був нагороджений медаллю «За оборону Одессы», а також медаллю «За доблесну працю в Великій Вітчизняній війні 1941-1945 р.р.»

За розпорядженням уряду, Міхелєва А.А. відкомандирували до Алма-Ати головним інженером Міськхлібкомбінату, згодом - директором хлібокомбінату /1941-1944 р.р./

В 1944 р. переїжджає до Києва на посаду головного інженера в Укрголовхліб.

В 1943 р. захистив кандидатську дисертацію.

В 1949 р. за праці по конструюванню нових типів печей, прийнятих до впровадження в промисловість, А.А.Міхелєва преміював Мінхарчопром СРСР.

В КТІХП працював з моменту організації кафедри хліба, з 1949 р.- старшим викладачем. З 1954 р. А.А.Міхелєв очолював кафедру

хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв, віддавав багато праці підготовці висококваліфікованих інженерів для хлібопекарських підприємств. Його багаточисельні вихованці працювали на заводах в усіх кінцях нашої країни.

Він успішно керував роботою кафедри, яка об'єднала технологію і обладнання хлібопекарського виробництва та підготовку аспірантів, проводив велику науково-дослідну роботу на підприємствах хлібопекарської промисловості в Києві, Запоріжжі, Вільнюсі, Москві та інших містах.

В 1960 р. захистив докторську дисертацію, звання професора одержав у січні 1961 р.

В 1966 р. при кафедрі була організована лабораторія по хлібопекарських і кондитерських печах, виконувались спеціальні завдання МХП УРСР по виготовленню нових типів хлібопекарських печей, роботи фінансувалися МХП УРСР.

Роботи співробітників кафедри, якою керував А.А.Міхелєв, демонструвалися на ВДНГ м. Москви в 1965 р.

А.А.Міхелєв побував у Чехословаччині за запрошенням фірми «Хлібопечення і кондитерська промисловість» в якості консультанта з питань хлібопечення.

В 1968 р. відвідав Чехословакію як учасник ювілейної наукової конференції, організованої Центральним науково-дослідним інститутом харчової промисловості Чехословаччини.

Абрам Аронович виконував ряд серйозних робіт по реконструкції і створенню нових хлібопекарських печей, вирішуючи цим одне з найбільш актуальних для виробництва питань. Ці роботи мають велике практичне значення, основані на встановлених автором теоретичних положеннях.

Перу Міхелєва А.А. належать більше 100 статей, монографій, посібників. Багато з них, наприклад навчальний посібник «Расчет и проектирование хлебопекарных печей» и «Справочник механика» стали настольними книгами інженерів і наукових працівників.

Результати досліджень професора А.А.Міхелєва, узагальнені в монографії «Исследование кинетики процесса выпечки и соответствующее оформление конвейерных печей» і докторської дисертації «Исследование процессов в рабочей камере хлебопекарных печей с целью их усовершенствования» пролили світло на найскладніші процеси тепло- і масообміну при випіканні хліба.

На очолюваній Міхелєвим кафедрі була організована широка підготовка аспірантів, створено ряд оригінальних науково-дослідних установок та приладів, за допомогою яких його учні глибоко вивчали процес випікання хліба.

На базі цих робіт в КТІХПі під керівництвом Абрама Ароновича була створена галузева науково-дослідна лабораторія по вивченню і проектуванню хлібопекарських і кондитерських печей.

Помер А.А.Міхелєв в 1979 році.

Ім'я видатного вченого, педагога, який все своє трудове життя присвятив хлібопекарській промисловості, назавжди залишиться в нашій пам'яті.

**Бібліографія друкованих праць  
Абрама Ароновича Міхелева  
(1908-1976 р.р.)**

**Книги**

1. **Володарский А.В.** Практикум по курсу «Промышленные печи хлебопекарного и кондитерского производств» : Учебное пособие /А.В.Володарский, А.А. Михелев, М.Н. Сигал. – М.: Агропромиздат, 1986.- 125 с.
2. **Михелев А.А.** Исследование процессов в рабочей камере хлебопекарных печей с целью их усовершенствования : Диссертация на соискание ученой степени доктора технических наук / А.А. Михелев. – Киев : КТИПП, 1959.- 349 с.
3. **Михелев А.А.** Методика расчета теплообмена в хлебопекарных печах и пути их усовершенствования / А.А. Михелев, Н.М. Ицкович. – Киев : Издательство Архива УССР, 1950. - 197 с.
4. **Михелев А.А.** Печи хлебопекарного и кондитерского производств (Устройство и эксплуатация) / А.А. Михелев, А.В. Володарский. – Киев : Техніка, 1974. - 184 с.
5. **Михелев А.А.** Практикум по курсу «Промышленные печи хлебопекарного и кондитерского производств» : Учебное пособие / А.А. Михелев, А.В. Володарский. - М. : Пищевая промышленность, 1974.- 288 с.
6. **Михелев А.А.** Процессы в рабочих камерах хлебопекарных печей / А.А. Михелев. - М.: ГОСИНТИ, 1959. - 97 с.
7. **Михелев А.А.** Расчет и проектирование печей хлебопекарного и кондитерского производств. – 2-е изд., перераб. и доп. / А.А. Михелев, Н.М. Ицкович. - М. : Пищевая промышленность, 1968. - 487 с.
8. **Михелев А.А.** Расчет и проектирование хлебопекарного и кондитерского производств. - 3-е изд., перераб. и доп. /А.А. Михелев, М.Н. Сигал, А.В. Володарский. – М. : Пищевая промышленность, 1979. – 321 с.
9. **Михелев А.А.** Расчет и проектирование хлебопекарных печей : Учебное пособие / А.А. Михелев, Н.М. Ицкович. – М.: Пищевая промышленность, 1964.- 563 с.
10. **Михелев А.А.** Современные хлебопекарные конвейерные печи / А.А. Михелев, А.Т. Лисовенко, О.А. Руденко- Грицюк. – М., 1967.- 72 с.
11. **Михелев А.А.** Справочник механика хлебопекарного производства / А.А. Михелев. – Киев : Гостехиздат УССР, 1962. – 468 с.
12. **Михелев А.А.** Справочник механика хлебопекарного производства. – 2-е изд., перераб. и доп. / А.А. Михелев. – Киев : Техніка, 1966. – 535 с.

13. **Михелев А.А.** Справочник по хлебопекарному производству. Т. 1. Оборудование и тепловое хозяйство / А.А.Михелев. – М.: Пищевая промышленность, 1972. – 536 с.
14. **Михелев А.А.** Справочник по хлебопекарному производству. Т. 1. Оборудование и тепловое хозяйство. - 2-е изд., перераб. / А.А. Михелев. - М.: Пищевая промышленность, 1977. - 351 с.
15. **Михелев А.А.** Справочник по эксплуатации технологического оборудования хлебопекарных предприятий / А.А. Михелев, М.Н. Сигал. – М.: Пищевая промышленность, 1976. – 324 с.
16. **Чубенко Н.Г.** Хлебопекарные и кондитерские печи малой мощности / Н.Г. Чубенко, О.А. Руденко-Грицюк, А.А. Михелев. – Киев : Техніка, 1975.- 42 с.

### **Брошури**

17. **Зубков А.Ф.** Выпечка национальных сортов хлеба в СССР : обзор / А.Ф. Зубков, В.И. Теличкун, А.А. Михелев. – М.: ЦИНТИпищепром, 1975. – 32 с.
18. **Михелев А.А.** Выпечка хлеба в электромагнитном поле промышленной частоты : обзор / А.А. Михелев, С.И. Сидоренко. – М.: ЦНИИТЭИпищепром, 1973. - 30 с.
19. **Михелев А.А.** Исследование кинетики процесса выпечки хлеба и соответствующее конструктивное оформление конвейерных печей / А.А. Михелев. - Алма-Ата, 1943. - 67 с.
20. **Михелев А.А.** Методика, конструирование и расчет конвейерных хлебопекарных печей / А.А. Михелев. - К., 1949.
21. **Михелев А.А.** Нагревательные трубы для хлебопекарных печей / А.А. Михелев. – К. : МПП УССР. Укрглавхлеб. Всесоюзное научно-техническое общество пищевой промышленности. Укр. отделение, 1949. - 26 с.
22. **Михелев А.А.** Опыт эксплуатации печей ПКХ 16, ПКХ 25 и ПКХ 8 в хлебопекарной промышленности / А.А. Михелев. - М.: [Б.и.], 1973.
23. **Михелев А.А.** Основные технические данные и материалы испытаний хлебопекарных печей марки БИ / А.А. Михелев. - Киев, 1966. – 39 с.
24. **Михелев А.А.** Процессы в рабочих камерах хлебопекарных печей / А.А. Михелев. – М.: ГОСИНТИ, 1959. – 99 с.
25. **Михелев А.А.** Реконструкция печи ФТЛ-2 на основе исследований процесса выпечки городской булки : обзор / А.А. Михелев, В.И. Теличкун, Н.А. Бурковская. – М.: ЦНИИТЭИпищепром, 1971. - 16 с.
26. **Михелев А.А.** Современные тоннельные печи хлебопекарного производства : обзор / А.А. Михелев, А.В. Володарский. – М.: ЦНИИТЭИпищепром, 1971. - 35 с.
27. **Михелев А.А.** Современные электрические печи для выпечки хлебобулочных изделий : обзор / А.А. Михелев, А.С. Острик. – М.: ЦИНТИпищепром, 1969. - 47 с.
28. **Михелев А.А.** Техника хлебопекарного производства в СССР и за рубежом / А.А. Михелев. - Киев, 1960. – 19 с.
29. **Новое** в печной технике / Под ред. А.А. Михелева. - М. : ЦИНТИпищепром, 1968. - 99 с.

30. **Новые** исследования процесса выпечки хлебобулочных изделий / А.А. Михелев, А.В. Володарский, А.Н. Дорохович, А.Т. Лисовенко, В.И. Теличкун, А.А. Корчинский, А.С. Острик, С.И. Сидоренко, Н.А. Бурковская, В.У. Кокарева, Е.Г. Бондаренко, М.М. Дворцин, Л.С. Лазаренко. - М.: ЦНИИТЭИпищепром, 1972. - 25 с.
31. **Новые** унифицированные тоннельные хлебопекарные печи ПКХ конструкции КТИППа : обзор / А.А. Михелев, Н.Н. Сигал, А.В. Володарский, Н.А. Исхакова. – М.: ЦНИИТЭИпищемаш, 1971. - 74 с.
32. **Опыт** эксплуатации печей ПКХ 16 и ПИК 8 в хлебопекарной промышленности : обзор / А.А. Михелев, М.Н. Сигал, Б.Л. Карцев, Б.В. Скороходько. – М. : ЦНИИТЭИпищепром, 1973. - 30 с.
33. **Реконструкция** печей ХВЛ на основе исследований процесса выпечки хлеба «Украинского нового» / А.А. Михелев, А.Т. Лисовенко, О.А. Руденко-Грицюк, М.Н. Сигал, С.И. Сидоренко, А.В. Володарский, В.И. Теличкун, Г.Ф. Калиниченко. - М.: УкрНИИТИ, 1968. – 29 с.
34. **Руденко-Грицюк О.А.** Хлебопекарные и кондитерские печи малой мощности / О.А. Руденко-Грицюк, В.Г. Чубенко, А.А. Михелев. – Киев : Техніка, 1975.- 19 с.
35. **Хлебопекарные** тоннельные печи типа БН / А.А. Михелев, А.В. Володарский, М.Н. Сигал, Л.И. Шубинская. – Киев , 1969.- 74 с.

### Статті

36. **Барышников А.И.** Динамические характеристики хлебопекарных тоннельных печей с электрообогревом / А.И. Барышников, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1977. - № 7. - С. 20-22.
37. **Барышников А.И.** О прогреве листовых заготовок в процессе выпечки / А.И. Барышников, А.В. Володарский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1972. - № 5. - С. 8-10.
38. **Бурковская Н.А.** Изменение объема городской булки в процессе выпечки / Н.А. Бурковская, В.И. Теличкун, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть, 1970. - № 10. - С. 10-12.
39. **Влажность** воздуха в рабочих камерах хлебопекарных печей / Г.Ф. Калениченко, А.В. Володарский, Д.И. Скобло, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1973. - № 7. - С. 9-11.
40. **Влияние** режима выпечки на кинетику подъема теста-хлеба / С.И. Сидоренко, А.Т. Лисовенко, Н.А. Бурковская, Л.В. Кралина, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1972. - № 1. - С. 10-12.
41. **Володарский А.В.** Исследование внешнего тепло- и массообмена в процессе конденсации пара на поверхности теста / А.В. Володарский, И.Г. Тофан , А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1968 - № 2. - С. 9-11.
42. **Володарский А.В.** Исследование теплообмена в начальной стадии процесса выпечки / А.В. Володарский. И.Г. Тофан, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1967.- № 9.- С. 15-17.

43. **Володарский А.В.** Экспериментальное исследование работы хлебопекарных печей с рециркуляцией дымовых газов при переменных режимах / А.В. Володарский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1968. - № 5. - С. 7-10.
44. **Выпечка** бисквитного полуфабриката в печах ПХС-25 / А.А. Михелев, А.Н. Дорохович, Е.Г. Бондаренко, В.У. Кокарева, В.Г. Федоров, Б.П. Шубенко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1974. - № 1. - С. 19-22.
45. **Грановский В.Ю.** Инфракрасная галогенная лампа / В.Ю. Грановский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1973. № 10. - С. 11-12.
46. **Дворцин М.М.** Влияние режимных параметров на процесс энергоподвода в тоннельных печах / М.М. Дворцин, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1973. - № 1. - С. 8-10.
47. **Дворцин М.М.** Инфракрасный нагрев сетчатого пода и тестовых заготовок / М.М. Дворцин, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 12. - С. 9-11.
48. **Дворцин М.М.** Исследование процесса конденсации пара на поверхности заготовки при выпечке / М.М. Дворцин, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 1. - С.7-10.
49. **Дворцин М.М.** Определение параметров оптимального режима гигротермической обработки тестовых заготовок / М.М. Дворцин, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 8.- С. 6-8.
50. **Дворцин М.М.** Подвод тепла в начальной зоне выпечки / М.М. Дворцин, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. – 1972 - № 10. - С. 9-11.
51. **Дворцин М.М.** Теплоотдача и аэродинамические характеристики топки печи БН-25 / М.М. Дворцин, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1972. - № 7. - С. 9-12.
52. **Дорохович А.Н.** Исследование кинетики процесса выпечки заварных пряников / А.Н. Дорохович, А.Т. Лисовенко, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1967. - № 8. - С. 18-21.
53. **Дорохович А.Н.** Кинетика теплопоглощения при выпечке заварных пряников инфракрасными излучателями / А.Н. Дорохович, А.Т. Лисовенко, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1968.- № 3.- С. 15-19.
54. **Исследование** рециркуляционной газо-мазутной горелки / Ю.П. Русиновский, А.Е. Еринова, А.Н. Андрийко, М.И. Кузьмич, А.А. Михелев, А.В. Володарский // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. – 1970 -№ 2. - С. 7-9.
55. **Исследование** теплового и паровлажностного режимов при выпечке подового ржано-пшеничного хлеба. / А.А. Михелев, А.Т. Лисовенко, В.В. Рекославский, В.И. Теличкун, С.И. Сидорченко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть.- 1968. - № 10. - С. 10-14.
56. **Исследование** теплового режима рабочей камеры хлебопекарной печи / А.Т. Лисовенко, В.В. Рекославский, О.А. Геращенко, В.Г. Карпенко, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1967.- № 12.- С. 10-12.
57. **Корчинский А.А.** Исследование круглых и прямоугольных каналов хлебопекарных печей с рециркуляцией продуктов сгорания / А.А. Корчинский, А.В. Володарский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1972. - № 4.- С. 11- 13.

58. **Корчинский А.А.** Исследование теплообмена в каналах хлебопекарных печей с рециркуляцией продуктов сгорания / А.А. Корчинский, А.В. Володарский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971.- № 5. - С. 10-12.
59. **Корчинский А.А.** Теплоотдача и аэродинамическое сопротивление прямоугольных каналов хлебопекарных печей с рециркуляцией продуктов сгорания / А.А. Корчинский, А.В. Володарский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 10. - С. 6-9.
60. **Лабораторная** хлебопекарная печь с рециркуляцией продуктов сгорания / А.А. Михелев, А.Т. Лисовенко, В.И. Теличкун, А.В. Володарский, В.В. Рекославский // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1968. - № 8.- С. 14-16.
61. **Лисовенко А.Т.** О выпечке хлеба в камере, обогреваемой газовыми гарелками с керамическими насадками / А.Т. Лисовенко, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1960. - № 12. - С. 6-10.
62. **Михелев А.А.** Анализ работы камеры сгорания хлебопекарной печи БН / А.А. Михелев, А.В. Володарский, И.Г. Тофан // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1967. - № 1. - С. 9-13.
63. **Михелев А.А.** XX1 научная конференция Киевского технологического института пищевой промышленности имени А.И. Микояна / А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1957. - № 5.- С. 46-47.
64. **Михелев А.А.** XXIV научная конференция Киевского технологического института пищевой промышленности / А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1959. - № 4. - С. 47-48.
65. **Михелев А.А.** Исследование влияния рециркуляции паро-воздушной смеси пекарной камеры на тепло- и массообмен / А.А. Михелев, О.А. Руденко-Грицюк // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1960.- № 4. - С. 5-8.
66. **Михелев А.А.** Исследование режимов прогрева хлебопекарных печей / А.А. Михелев, А.В. Володарский // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1974. - № 2. - С. 9-11.
67. **Михелев А.А.** Кадры для хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности / А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1967. - № 9. - С. 9-10.
68. **Михелев А.А.** О сокращении вентиляционных потерь в пекарной камере хлебопекарной печи / А.А. Михелев, О.А. Руденко-Грицюк // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1958. - № 1. - С. 11-14.
69. **Михелев А.А.** Полезная книга / А.А. Михелев, В.И. Дробот // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1973. - № 6. - С. 47-48.
70. **Михелев А.А.** Пути автоматизации процессов регулирования и управления в рабочей камере хлебопекарной печи / А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1965. - № 2. - С. 8-12.
71. **Михелев А.А.** Рецензия на книгу А.С. Гинзбурга «Современные конструкции хлебопекарных печей» / А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1959.- № 3. - С. 46-47.
72. **Михелев А.А.** Рециркуляция дымовых газов в хлебопекарных печах / А.А. Михелев, В.В. Володарский // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1966. - № 10. - С. 17-20.

73. **Михелев А.А.** Самопишущий прибор для определения температуры и влажности среды пекарной камеры / А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1958. - № 3. - С. 8-10.
74. **Михелев А.А.** Совершенствование конструкции камеры сгорания хлебопекарной печи марки БН / А.А. Михелев, А.В. Володарский Н.Г. Чубенко // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1967. - № 4. - С. 15-17.
75. **Острик А.С.** Исследование работы печи БН-50 с электрообогревом / А.С. Острик, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1969. - № 7. - С. 10-13.
76. **Острик А.С.** Исследование работы хлебопекарных печей с электрообогревом при переменных режимах / А.С. Острик, А.В. Володарский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1970. - № 5. - С. 7-9.
77. **Пароувлажнительные** устройства в современных тоннельных печах / А.А. Михелев, А.Т. Лисовенко, И.Г. Таран, С.И. Ковшарова // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1968. - № 1. - С. 11-13.
78. **Полищук А.П.** Внутренний массоперенос при выпечке хлеба / А.П. Полищук, А.В. Володарский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1974. - № 5. - С. 15-17.
79. **Рекославский В.В.** Кинетика подъема теста хлеба при выпечке / В.В. Рекославский, А.Т. Лисовенко, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1966. - № 4. - С. 4-6.
80. **Рекославский В.В.** Рентгенографическое исследование пористости мякиша хлеба / В.В. Рекославский, А.Т. Лисовенко, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1969. - № 4. - С. 10-11.
80. **Руденко-Грицюк О.А.** Хлібопекарні печі з інтенсифікацією конвективного теплообміну в пекарних камерах / О.А. Руденко-Грицюк, А.А. Міхелєв // Харч. пром-сть. - 1962. - № 4. - С. 66-68.
81. **Тофан И.Г.** Исследование влияния гигротермической обработки на окраску корки хлеба / И.Г. Тофан, М.Н. Сигал, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1969. - № 1. - С. 10-12.
82. **Теличкун В.И.** Изменение плотности теплового потока, падающего на поверхность теста – хлеба / В.И. Теличкун, А.Т. Лисовенко, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1966. - № 3. - С. 17-19.
83. **Устройства** для увлажнения тестовых заготовок в тоннельных хлебопекарных печах / М.Н. Сигал, А.В. Володарский, В.В. Рекославский, А.А. Михелев // Хлебопек. и кондитер. пром-сть. - 1971. - № 3. - С. 17-19.

### Неопубліковані матеріали

84. **Исследование** печей ПХК с целью совершенствования отдельных узлов : Отчет (заключительный) / КТИПП. Каф. хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1976. - 116с.
85. **Исследование** печей ХПС и ПХК с целью освоения серийного выпуска печей ХПС-100 и усовершенствование печей ПХК : Отчет о НИР

- (промежуточный) / КТИПП ; Руководитель А.А. Михелев - Киев, 1975. – 138 с.
- 86.**Исследование** процесса выпечки национальных сортов хлеба на печи конструкции Брувера - Салихова и разработка рекомендация по ее модернизации : Отчет (заключительный) / КТИПП ; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1975. – 117 с.
- 87.**Исследование** тоннельной хлебопекарной печи ПХК 16 при выработке различных хлебобулочных изделий : Отчет / КТИПП. Отраслевая научно-исследовательская лаборатория по хлебопекарным и кондитерским печам; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1969. – 67 с.
- 88.**Исследование** тоннельных хлебопекарных печей : Отчет / КТИПП. Каф. хлебопекарного , макаронного и кондитерского производств. Отраслевая научно-исследовательская лаборатория по хлебопекарным и кондитерским печам ; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1968. – 114 с.
- 89.**Корректировка** техдокументации на линию хлебных палочек с печью ПИК 8 и разработка технического задания и технического проекта на печь с газовым обогревом для линии хлебных палочек : Отчет о НИР / КТИПП. Каф. хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 139 с.
- 90.**Корректировка** техдокументации на печь ПКХ-16 по результатам испытаний : Отчет о НИР/ КТИПП. Каф. хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Отраслевая научно- исследовательская лаборатория по хлебопекарным и кондитерским печам ; Руководитель : А.А. Михелев – Киев, 1972. – 63 с.
- 91.**Михелев А.А.** Печи хлебопекарные РЗ-ХПУ / А.А.Михелев – Киев : КТИПП, 1984. – 4 с. (Буклет и реклама).
- 92.**Михелев А.А.** Устройство для измерения температуры и влажности продукта и среды в конвейерных хлебопекарных печах / А.А.Михелев – М., ЦИНТИпищепром, 1965. - 4 с. (Сообщение).
- 93.**Разработка** конструкторской документации на печь тоннельную хлебопекарную марки А2-ХЛМ / 7 : Отчет (промежуточный) / КТИПП. Каф. Хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель Михелев А.А. - Киев, 1975. - 220 с.
- 94.**Разработка** конструкций тоннельных печей с электрическим и нефтегазовым обогревом для мелкоштучных и других изделий. Кн. 2. : Отчет / КТИПП. Каф. хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1968.- 7 с.
- 95.**Разработка** линии хлебной палочки типа Гриссини на базе печи типа ПИК-8 и машины ХФБ : Отчет (промежуточный) / КТИПП. Каф. хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель А.А. Михелев – Киев. 1975. – 79 с.
- 96.**Разработка** оптимальных режимов выпечки городской булки в печах ФТЛ-2 и технологических режимов приготовления теста : Отчет (промежуточный) / КТИПП. Каф. хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель : А.А. Михелев - Киев, 1969. - 10с.

- 97.**Разработка** рабочего проекта хлебопекарной печи с электрообогревом кварцевыми инфракрасными излучениями и сетчатым подом площадью 16 м кв. – ПИК 16 : Отчет о НИР / КТИПП. Каф. хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1970. – 39с.
- 98.**Разработка** современных кондитерских печей для замены устаревших печей ВКНИИ-1 и ВКНИИ-2 : Отчет (заключительный) / КТИПП. Каф. хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1975.- 36 с.
- 99.**Разработка** технической документации, авторский надзор за изготовлением и монтажом тоннельной печи с электрообогревом площадью пода 100 кв. м. : Отчет (заключительный) / КТИПП . Кафедра хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1975. – 128 с.
- 100.**Разработка** технической документации для изготовления опытного образца унифицированной тупиковой печи в блочно-каркасном исполнении с площадью пода 8, 16 и 25 кв. м. : Отчет (заключительный) / КТИПП. Кафедра хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств; Руководитель : А.А. Михелев – Киев, 1975. - 30 с.
- 101.**Разработка** технической документации и техническая помощь в изготовлении и доводке печи с конвективным обогревом : Отчет / КТИПП. Кафедра хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1970. – 13 с.
- 102.**Создание** тоннельной хлебопекарной печи с рециркуляцией греющих газов площадью пода 100 кв. м с агрегатом окончательной расстройки для подового хлеба : Отчет (промежуточный) / КТИПП. Кафедра хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств ; Руководитель : А.А. Михелев – Киев, 1975. – 105 с.
- 103.**Теоретическая** и экспериментальная разработка и конструкция тоннельной хлебопекарной печи с автоматическим управлением. Этап 2. Раздел «Исследование системы автоматизации тоннельных хлебопекарных печей типа БН и разработка системы автоматизации печей нового типа ПХК» : Отчет / КТИПП. Каф. хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Отраслевая научно-исследовательская лаборатория по хлебопекарным и кондитерским печам ; Руководитель : А.А. Михелев – Киев, 1966. - 139 с.
- 104.**Теоретическая** и экспериментальная разработка и конструкция тоннельной хлебопекарной печи с автоматическим управлением. Этап 2. Состояние работ по теме 103. : Отчет / КТИПП. Кафедра хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Отраслевая научно-исследовательская лаборатория по хлебопекарным и кондитерским печам; Руководитель : А.А. Михелев – Киев, 1966. – 46 с.
- 105.**Теоретическая** и экспериментальная разработка и конструкции тоннельной хлебопекарной печи с автоматическим управлением. Этап 2. Раздел «Технический проект печи тоннельной с сетчатым подом площадью 25 кв. м. имеющим подъем» : Отчет / КТИПП. Кафедра хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств. Отраслевая научно-

исследовательская лаборатория по хлебопекарным и кондитерским печам ;  
Руководитель А.А. Михелев – Киев, 1966. – 17 с.

106. **Теоретическая** и экспериментальная разработка и конструкция  
тоннельной хлебопекарной печи с автоматическим управлением. Книга 2.:  
Отчет / КТИПП. Кафедра хлебопекарного, макаронного и кондитерского  
производства. Отраслевая научно-исследовательская лаборатория по  
хлебопекарным и кондитерским печам ; Руководитель А.А. Михелев – Киев,  
1966. - 48 с.

### Іменний покажчик

Андрейко А.Н.	54
Барышников А.И.	36, 37
Бондаренко Е.Г.	30,44
Бурковская Н.А.	25, 30. 38
Володарский А.В.	1, 4, 5, 8, 26, 30, 31, 33, 35, 37, 39, 41, 42, 43, 54, 57, 58, 59, 60, 62, 66, 72, 74, 76, 78, 83
Геращенко О.А.	56
Грановский В.Ю.	45
Дворцин М.М.	30, 46, 47, 48, 49, 50, 51
Дорохович А.Н.	30, 44, 52, 53
Дробот В.И.	69
Еринова А.Е.	54
Зубков А.Ф.	17
Исхакова Н.А.	31
Ицкович Н.М.	3, 7, 9
Калиниченко Г.Ф.	33, 3
Карпенко В.Г.	56
Карцев Б.Л.	32
Ковшарова С.И.	77
Кокарева В.У.	30, 44
Корчинский А.А.	30, 57, 58, 59
Кралина Л.В.	40
Кузьмич М.И.	54
Лазаренко Л.С.	30
Лисовенко А.Т.	10, 30, 33, 40, 52, 53, 55, 56, 60, 61, 77, 79, 80, 82
Острик А.С.	27, 30, 75, 76
Полищук А.П.	78
Рекославский В.В.	55, 56, 60, 79, 80, 83
Руденко-Грицюк О.А.	10, 16, 33, 34, 65, 68, 80
Русиновский В.В.	54
Сигал М.Н.	1, 8, 15, 31, 32, 33, 35, 81, 83

Сидоренко С.И.	18, 30, 33, 40, 55
Скобло Д.И.	39
Скороходько Б.В.	32
Таран И.Г.	77
Теличкун В.И.	17, 25, 30, 33, 38, 55, 60, 82
Тофан И.Г.	41, 42, 62, 81
Федоров В.Г.	44
Чубенко Н.Г.	16, 34, 74
Шубенко Б.П.	44
Шубинская Л.И.	35

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