

СОДЕРЖАНИЕ

Обращение Лисицына А. Б. вице-президента Россельхозакадемии.....	3
СЕКЦИЯ «МЕТОДИКИ ИЗМЕРЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	
А.Г.Храмцов, О.А. Дудникова, А.Д. Лодыгин, В.В. Костина	4
Исследование состава белково-липидных концентратов полученных в результате биотрансформации азотистых веществ молочного белково-углеводного сырья	
В. В. Хасанов, Г. Л. Рыжова, К. А. Дычко, Т. Т. Куряева, Вч. В. Хасанов	6
Количественное определение инулина в водных экстрактах из пищевого сырья	
А.В. Банникова, Е.В. Фатьянов, Н.М. Птичкина	9
Исследование активности воды в пудингах манных и запеканках пшеничных с тыквенным порошком	
Т.Ф. Киселева, О.Ю. Аксенова	11
Применение реологических методов для изучения структурно-механических свойств овощных жележных заливок	
О.Г.Васильева, С.М. Lupинская, С.В. Орехова	14
Использование спектрофотометрии для определения химического состава травянистого дикорастущего сырья	
М.О. Веселов, А.М. Скобелева, С.А. Равнюшкин, Н.С. Величкович	16
Метод фотоэлектроколориметрического анализа определения остаточной активности фермента полифенолоксидазы	
В.В. Деревенко, Г.А. Глушенко	18
Энтропийно-информационный анализ уровней стабильности подсистем рушально-вечного цеха маслоэкстракционного завода	
О.В. Салищева, Л.И. Холохонова, О.В. Ковалевич, Е.В. Короткая, Н.Е. Молдагулова, Н.В. Розаленок	20
Оптические методы определения дисперсности гетерогенных систем	
Т.Ф. Киселева, В.В. Никитас	25
Применение методологии ХАССП для оценки качества высокоплотного пива	
О.М. Епанчинцева, С.М. Мистрюков	30
Влияние нелинейности преобразования на погрешность измерения	
О.Г. Васильева, С.М. Lupинская, С.В. Орехова	34
Определение липофильных веществ липы, крапивы и душицы с помощью микротонкослойной хроматографии	
В.А. Ермолаев, А.В. Изгарышев	37
Активность воды как показатель хранимоспособности пищевых продуктов	
М.А. Макковеев, А.М. Попов, А.В. Чупин	40
Методика оценки комкуемости и влажности инстантированных полидисперсных материалов	

В.Н. Лосев, С.Л. Дидух, А.Н. Сорокина	45
Сорбционно-фотометрическое определение железа (II, III) и меди (II) сорбентом с функциональными группами тайрона в природных водах	
СЕКЦИЯ «СОВРЕМЕННЫЕ АНАЛИТИЧЕСКИЕ ПРИБОРЫ, ПРАКТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРИМЕНЕНИЯ НОВЫХ ПРИБОРОВ, МЕТОДИК И ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ»	
А. Г. Храмов, А. Д. Лодыгин, Е. Ю. Пашина, А. Г. Варданян	48
Применение криоскопического метода для определения степени гидролиза лактозы в молочном белково-углеводном сырье	
А.Л. Чеботарев.....	50
Автоматизированная система для многофакторного контроля коагуляции молока	
И. А. Евдокимов, Б. О. Суюнчева, Р. П. Полстянова	52
Применение амилолитических препаратов при производстве хлеба	
Л.В. Голубева, А.Б. Авакимян, Смольский Г.М. Григорова Е. В.....	53
Использование современных методов анализа для оценки качества сухого обезжиренного молока	
Е.В. Ломинина	55
К вопросу об изученности молокосвертывающей активности высших базидиомицетов	
Г.Л. Рыжова, К.А. Дычко, М.А. Тюнина.....	60
Ультрадисперсные технологии глубокой переработки сапропеля и анализ липидной составляющей	
А.Ю. Просеков, Е. В. Короткая, К. В. Беспоместных	64
Использование тест-систем в молочной промышленности	
Д.М. Бородулин, А.А. Андриюшков.....	68
Определение качества смешивания и сглаживающей способности в смесителе непрерывного действия с использованием косвенного метода и корреляционного анализа	
М.О. Веселов, С.А. Равнюшкин, А.М. Скобелева.....	73
Применение спектрофотометрического метода определения активности полифенолоксидазы	
Н.Ю. Литвинюк, Р.Р. Гадлгареева.....	75
Применение энергосберегающих технологий для снижения транспортных издержек продукции на предприятиях общественного питания	
С.Г. Давыдова, М.В. Ермоленко, О.А. Степанова, М.М. Акимов	80
Определение теплофизических характеристик мясорастительных пельменей при отрицательных температурах	
Е.И.Мельникова, Е.Б.Станиславская, Н.А. Подгорный, И.С. Черникова, Д.С. Кочанов.....	82

Анализ аминокислотного состава микропартикулята молочной сыворотки с применением метода капиллярного электрофореза	
Л.С. Солдатова, А.В. Крупин, О.О. Бабич.....	83
Метод Дюма как способ контроля концентрации белка при получении иммобилизованных ферментов для молочной промышленности	
Е.В. Короткая, А.Ю. Просеков.....	87
Анализ ДНК методом полимеразной цепной реакции	
Е.В. Короткая, А.Ю. Просеков.....	90
Использование полимеразной цепной реакции для оценки качества молочных продуктов	
Е.И. Мазанько, В.М. Киселев, М.А. Иголинская	92
Идентификация происхождения коньяков и бренди методом ГЖХ	
А.Н. Пирогов, В.Н. Грачев, А.А. Леонов.....	102
Процессный реометр для контроля образования молочных сгустков	
И.Ю. Потороко, Д.А. Жеребцов, Н.В. Попова	107
Применение термического анализа в экспертизе компонентов кисломолочных продуктов	
М.А. Седешев.....	109
Моделирование сепарации зерновой смеси на цилиндрической поверхности	
А.М. Скобелева, С.А. Равнюшкин, М.О. Веселов.....	112
Метода измерения диффузионных характеристик многокомпонентной газовой среды для хранения плодов и овощей	
Е.В. Ульрих, Т.В. Шевченко, Е.В. Кучкина, А.Н. Пирогов, Д.В. Доня	115
Использование реологических методов для изучения свойств нанополимеров	
Т. Г. Шевцова, А.С. Сорокопуд.....	118
Применение метода микроскопии для определения дисперсного состава капель при исследовании брызгоуноса в роторных распылительных аппаратах	
О.Ю. Лапшакова, А.М. Осинцев.....	120
Применение термографического метода для исследования кинетики формирования молочного геля	
СЕКЦИЯ «ЭКСПЕРТИЗА, ОЦЕНКА КАЧЕСТВА, ПОДЛИННОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	
Г.С. Анисимов, И.А. Евдокимов, Д.Н. Володин, В.А. Михнева, Ю.Г. Каракашян	123
Исследование возможности применения микрогранулированного сывороточного белка в технологиях кисломолочных продуктов	
И.С. Разумникова, Е.В. Короткая.....	124
Генетическая безопасность, идентификация и фальсификация продуктов питания	
К.М. Миронов, С.Ю. Лескова, Н.И. Гомбожапова, С.Н. Павлова.....	128
Квалиметрическая оценка качества мясопродуктов	

Ю.А. Почанкина, Е.О. Буянова.....	130
Исследование качества и безопасности кисломолочных продуктов длительного хранения	
Ю.Ю. Забалуева, Н.В. Колесникова, Т.А. Мелихова, Л.Г. Чойбонова.....	134
Оценка качества рыбных сосисок	
Ю.Ю. Забалуева.....	135
Антиоксиданты природного происхождения в формировании качества и безопасности мясопродуктов	
Т. М. Бойцова, Н. А. Кучеренко.....	137
Оперативные методы исследования для определения качества и безопасности продуктов	
К.В. Власова, Е.Н. Артемова.....	139
Применение хроматографических методов исследования для определения сапонинов в семечках тыквы различных сортов	
Н.В. Глебова, Е.Н. Артёмова.....	142
Применение хроматографических методов для идентификации сапонинов в крупах и бобовых	
О.Н.Васильева.....	146
Влияния состава и свойств молока–сырья на процесс термокислотной коагуляции белков молока	
М.А. Иголинская, Т.И. Смирнова.....	147
Хроматографический метод – как средство инструментального контроля при подтверждении соответствия алкогольной продукции	
С.В. Манылов, А. Колжанова, Г. Таулбаева.....	151
Оптические методы определения сенсорных свойств молочных продуктов	
И.В. Мозжерина, Т.Ф. Киселева, А.В. Дударева.....	154
Применение физико-химических методов анализа для оценки качества рыбы	
Н. В. Мясищева, Е. Н. Артемова.....	157
Оценка прочности студня диетических желе и мармелада	
П.Н. Саввин, Е.В. Комарова, В.М. Болотов, В.В. Хрипушин.....	159
Использование современных цифровых технологий для контроля окраски смесевых красителей	
А.В. Попова, И.В. Сурков.....	163
Основные элементы стандарта ИСО 22000 для контроля безопасности пищевой продукции.	
Т.Ц. Федорова, Б.А. Баженова, И.В. Хамаганова.....	165
Качество фаршевых консервов из электростимулированного мяса при хранении	
Н.Ф. Ульянкина, Т.Ф. Киселева, А.А. Кулебякина	166
Оценка качества соевых соусов	

В.Г. Ширеторова.....	168
Минеральный состав семян сосны сибирской и продуктов их переработки	
Н.И.Царева.....	170
Использование метода SDS-ПААГ электрофореза в определении состава запасных белков гороха и фасоли новых сортов	
И.А.Вторушина, Н.В.Колесникова, М.Б.Данилов, Ж.А.Арсентьева.....	174
Совершенствование технологии ветчины из мяса яков	
Е.В. Юсупов, Т.М. Бершова, Н.В. Макаров, А.Н. Иванкин.....	176
Взаимосвязь качества сырья животного происхождения и продуктов на его основе с уровнем содержания свободных аминокислот и биогенных аминов	
В.К. Штригуль, С.В. Манылов.....	179
Применение методов нанотехнологии при контроле и анализе органолептических свойств пищевых продуктов	