

Содержание

<i>Ангелюк В.П., Буховец В.А.</i> Микробиологические исследования теста в условиях окончательной расстойки.....	3
<i>Артюхова С.И., Гаврилова Ю.А.</i> Современные тенденции в области разработки кисломолочных продуктов для функционального питания.....	5
<i>Артюхова С.И., Макшеев А.А.</i> Разработка микробного консорциума для кисломолочного десертного продукта функционального назначения.....	7
<i>Банникова А.В., Рысмухамбетова Г.Е., Бухарова Е.Н., Шильман Л.З., Черносивитова Ю.А.</i> Совершенствование питания отдыхающих в ЗАО «Санаторий Пады».....	8
<i>Баронов В.И., Куленко В.Г., Фиалкова Е.А., Кузьмин А.В.</i> Экспериментальное исследование опытного образца вихревого устройства для гомогенизации молочных продуктов.....	11
<i>Белинская С.Е.</i> Научное обоснование режимов хранения быстрозамороженной плодоовощной продукции.....	15
<i>Белоголовцев В.П., Палагина Т.Я., Аукина И.Г.</i> Изменение минерального состава зерна нута и вынос основных элементов питания с единицей урожая под влиянием удобрений на каштановой почве Саратовского Заволжья.....	17
<i>Бессонова О.В., Гаврилова Н.Б.</i> Гидролиз лактозы в производстве творожных паст для детей школьного возраста.....	22
<i>Бибик И.В., Пеков Д.Б., Бабий Н.В.</i> Новые профилактические напитки на дикорастущем растительном сырье.....	24
<i>Боровская А.В.</i> Корректировка химического состава твердых сычужных сыров с использованием восстановленных продуктов.....	27
<i>Васильева И.В., Еремина И.А., Киселева Т.Ф.</i> Изучение микрофлоры перги и медового сусла.....	28
<i>Веселов П.В., Высокогорский В.Е.</i> Железо-индуцированная хемилюминесценция козьего молока.....	30
<i>Волощенко Л.В.</i> Разработка технологии консервов с целью сохранения биологически активных веществ.....	32
<i>Галатдинова И.А.</i> Использование морской капусты в производстве мясных полуфабрикатов.....	34
<i>Гиро Т.М., Давыдова С.В.</i> Влияние растительных порошков на окислительные процессы в паштете.....	35
<i>Глидилова О.А.</i> Разработка рецептуры и технологии кисломолочного пастообразного продукта.....	37
<i>Голуб Б.А.</i> Подходы к управлению качеством синбиотических молочных напитков на этапе разработки.....	38
<i>Гринченко Н.Г.</i> Перспективы использования каррагенанов в технологии мясных продуктов.....	41
<i>Гришина Е.С., Гаврилова Н.Б.</i> Исследование структурно-механических показателей стабилизирующей системы для кисломолочного функционального десертного продукта.....	42
<i>Данилова Л.В.</i> Перспективное использование водоплавающей птицы.....	44
<i>Дейниченко Г.В., Крамаренко Д.П., Киреева Е.И.</i> Направления использования новых молочно-белковых фаршей в технологии блюд и кулинарных изделий на предприятиях ресторанного хозяйства.....	45
<i>Диханбаева Ф.Т., Гаврилова Н.Б.</i> Биотехнологические аспекты производства молочных продуктов с пролонгированными сроками годности.....	49
<i>Доценко С.М., Карнов А.А.</i> Технология производства высокобелкового соевого гранулята.....	50

<i>Доценко С.М., Скрипко О.В.</i> Технологические основы создания пищевых систем и продуктов поликомпонентного состава.....	52
<i>Дуденко Н.В., Павлоцкая Л.Ф., Горбань В.Г.</i> Новые кондитерские изделия с использованием порошка топинамбура	55
<i>Евлаш В.В., Старчаенко Е.Т., Акмен В.А.</i> Способы обогащения мучных кондитерских изделий гемовым железом.....	56
<i>Караличева Н.Н.</i> Значение пребиотиков и пробиотиков в функциональном питании.....	57
<i>Касилова Л.А., Чёрная Н.В., Набокова А.М.</i> Новые подходы к технологическому проектированию предприятий ресторанного хозяйства.....	59
<i>Касилова Л.А., Чёрная Н.В., Набокова А.М.</i> Разработка технологической характеристики предприятий питания на этапе их проектирования.....	60
<i>Катусов Д.Н., Летагин Д.А.</i> Устройство для транспортировки колбасных изделий.....	62
<i>Катусов Д.Н., Лошковский А.В.</i> Устройство для измельчения мяса.....	64
<i>Катусов Д.Н., Слободзян В.В.</i> Устройство для измельчения мясных мороженных блоков.....	67
<i>Катусов Д.Н., Тамбовцев А.С.</i> Машина для автоматической мойки полутуш... ..	69
<i>Катусов Д.Н., Ушаков А.А.</i> Устройство для массажа и тендеризации мяса.....	71
<i>Кашеева Н.Л.</i> Растительные ингредиенты в производстве ферментированных продуктов.....	73
<i>Киселева И.С.</i> Эпидемиологическое значение продуктов животноводства в распространении пищевых токсикоинфекций.....	75
<i>Коваленко В.А., Москаленко О.В., Коваленко С.Н.</i> Интегральный показатель качества мясных рубленых изделий на основе фарша говяжьего с полуфабрикатом белковым.....	77
<i>Козырева С.Ю.</i> Молочное козоводство в условиях личного подсобного хозяйства.....	79
<i>Корниченко О.Н., Сорокина Ю.В.</i> Разработка технологии кисломолочного напитка «магия вкуса» на основе обезжиренного молока.....	80
<i>Крайнюк Л.Н., Дроменко Е.Б.</i> Разработка мясных рубленых полуфабрикатов на основе функциональной эмульсионной системы ППК.....	82
<i>Крайюшкина И.В.</i> Кисломолочный напиток с расторопшей.....	83
<i>Курако У.М.</i> Распространение кампилобактериоза на птицефабриках и племпредупродукторах Саратовской области.....	84
<i>Кучнова О.А.</i> Использование сливочных паств лечебно-профилактическом питании.....	86
<i>Леиуков К.А., Мамаев А.В.</i> Способ прижизненной оценки качества мяса свиней.....	87
<i>Лючева Т. Ю.</i> Разработка технологии производства полуфабриката профилактического назначения.....	90
<i>Макарова И.Г.</i> Некоторые тенденции развития холодильного оборудования для предприятий торговли	92
<i>Мандро Н.М., Борозда А.В., Денисович Ю.Ю.</i> Использование дигидрокверцетина в качестве натурального антиоксиданта	94
<i>Матвиевский В.Я.</i> Влияние технологических факторов на свойства оболочек жировых шариков молока.....	96
<i>Миллер Ю.Ю., Шляхтина С.Ю., Кириллова А.В.</i> Применение различных препаратов при сбраживании высокоплотного пивного сусла	97

<i>Мышалова О.М., Кецелашвили Д.В., Долинина М.О., Виноградова Л.А., Драница Н.Е.</i> Изучение свойств мяса марала в производстве сырокопченых и сыровяленых продуктов.....	99
<i>Опанасенко М.В., Гаврилова Н.Б.</i> Экспериментальное обоснование биотехнологии нового плавленого сырного продукта.....	100
<i>Першина Е.Г.</i> Проектирование состава функциональных продуктов питания для работников с вредными условиями труда	102
<i>Позднякова Н.А., Дубровина С.В.</i> Анализ и совершенствование технологии производства пастеризованного молока на ООО «Исеть-молоко».....	104
<i>Потапов А.Н., Попик А.М.</i> Роторный экстрактор с свч энергоподводом.....	106
<i>Просеков А.Ю., Бабич О.О.</i> Инновационная технология молочных продуктов, предназначенных для лечения больных фенилкетонурией.....	107
<i>Просеков А.Ю., Разумникова И.С.</i> Картофель – как источник высокоэффективного белка растительного происхождения.....	110
<i>Просеков А.Ю., Сухих С.А.</i> Особенности производства молочного тонизирующего напитка.....	112
<i>Ракутько С.А.</i> Энергосбережение при обработке молока ультрафиолетовым излучением.....	114
<i>Расщепкина Е.А., Субботина М.А., Расщепкин А.Н.</i> Исследование химического состава брусники.....	117
<i>Рензьева Т.В., Рензьев А.О.</i> Жирнокислотный состав масел крестоцветных культур сибирского региона	119
<i>Решетняк Е.П., Харина И.В., Бросалова П.А.</i> Неминимальная форма математических моделей биотехнологических процессов	120
<i>Решетняк Е.П., Харина И.В., Григорьева О.В.</i> Дискретные математические модели биореактора.....	122
<i>Руднев С.Д., Шелеметева Е.А.</i> Классификация растительного сырья с позиций селективной дезинтеграции.....	124
<i>Салаткова Н.П.</i> Внедрение системы качества хассп в технологии производства колбасных изделий.....	126
<i>Свириденко А.К., Юдин С.А., Коноплянко А.С.</i> Технологическая линия для посолки сыров.....	128
<i>Сергеева И.Ю., Вечтомова Е.А.</i> Хитозан – природный полимер XXI века.....	130
<i>Сибиль А.В., Бакин И.А.</i> Проектирование центробежных аппаратов для получения сухих смесей.....	132
<i>Симонова К.М., Гаврилова Н.Б.</i> Исследование процесса хранения быстрозамороженного соуса кисломолочного.....	134
<i>Ситников В.В., Маркина И.С.</i> Разработка кисломолочного продукта функционального назначения «Прелесь».....	136
<i>Скурихина Л. А., Большакова В.А., Димитриевич Л.Р.</i> Использование субпродуктового сырья в технологиях колбасных изделий	137
<i>Стрельчик Н.В., Большакова А.В., Шкатулова Н.А.</i> Некоторые аспекты использования фруктово-ягодных наполнителей в технологии кисломолочных продуктов	139
<i>Субботина М.А.</i> Исследование химического состава семян сосны кедровой сибирской.....	141
<i>Тертычная Т.Н., Курчаева Е.Е., Ухина Е.Ю., Гапоненко О.А.</i> Применение пектина в рецептурах хлеба	142
<i>Ухина Е.Ю., Мареева О.Б., Тертычная Т.Н.</i> Новые аспекты использования сахарной свеклы в хлебобулочных изделиях.....	144
<i>Федак Н.В., Дубинец Е.А.</i> Перспективы технологии диетических пищевых добавок с использованием липидов рыб.....	145

<i>Фоменко О.С.</i> Микробиологические показатели котлет из куриного фарша с добавлением веществ обладающих радиопротекторным действием.....	146
<i>Фомин Р.Б., Курилов Н.Ю., Медведев Д.А.</i> Анализ современного оборудования для измельчения мяса и мясопродуктов.....	148
<i>Шалапугина Н.В., Шалапугин С.В., Гусева Н.В.</i> Определение хранимостности кисломолочного продукта «Богатырский»	149
<i>Шалапугина Э.П., Шалапугин С.В., Петрышова И.А.</i> Влияние режимов охлаждения на взбитость мусса и способность к хранению.....	151
<i>Шалапугина Э.П., Шалапугина Н.В., Краюшкина И.В.</i> Кисломолочные продукты с растительными наполнителями.....	153
<i>Янчева М.А., Дроменко Е.Б.</i> Актуальные проблемы создания новых видов упаковки в мясной промышленности.....	154