

Содержание

<i>Антипова Л.В., Подвигина Ю.Н.</i> Перспективная технология производства новых блюд для предприятий общественного питания.....	3
<i>Ахметова Н.К., Жумажанова А.М., Сатиева Б.Г., Жакайбеков Б.М.</i> Аналоги молочных продуктов.....	4
<i>Ахметова Н.К., Жакайбеков Б.М., Байбалинова Г.М., Какимова Ж.Х.</i> К вопросу разработки продуктов функционального назначения на основе рыбного сырья.....	6
<i>Байбалинова Г.М., Какимова Ж.Х., Ахметова Н.К., Ибрагимова Г.Х., Миращева Г.О., Аленаров Н.К.</i> Железо в десерте.....	10
<i>Байболова Л.К.</i> Разработка технологии функциональных мясных продуктов с использованием белковых композиций.....	11
<i>Байболова Л.К.</i> Расширение ассортимента мясных продуктов из конины и баранины.....	13
<i>Боков Т.И., Бирюкова С.В.</i> Использование антиоксидантов при производстве мяса птицы.....	15
<i>Галатдинова И.А., Лючева Т.Ю.</i> Производство полуфабрикатов из мяса баранчиков.....	16
<i>Герасимов А.А., Павинская Л.В., Ефимова Т.А., Бухарова Е.Н.</i> Питание студентов: проблемы и пути.....	18
<i>Гиро Т.М., Давыдова С.В.</i> Функциональные мясные продукты питания с добавлением тыквенного порошка.....	23
<i>Гиро Т.М., Чиркова О.И.</i> Трансгенные культуры в технологии мясорастительных продуктов: проблемы и альтернативы.....	25
<i>Гиро Т.М., Яковлева Н.В.</i> Комплексная оценка качества свинины различных способов откорма.....	26
<i>Головачева Т.Н., Чепурная Н.Н.</i> Функциональные пищевые продукты – продукты XXI века.....	28
<i>Гошокова Б.Х.</i> Добавки, используемые при производстве изделий из фарша....	30
<i>Давыдова С.Г., Беркеева М.С., Мальцев Г.В., Сыдыков Р.Е.</i> Мясной продукт радиопротекторного действия.....	31
<i>Даниелян С.В., Мозильный М.П.</i> исследование качества шоколада.....	33
<i>Данилова Л.В., Барсукова Т.А.</i> Полуфабрикаты натуральные с клюквой.....	34
<i>Данилова Л.В., Ревенко М.В.</i> Диетические и лечебно-профилактические свойства мяса кролика.....	36
<i>Данилова Л.В., Ревенко М.В.</i> Использование нетрадиционных видов мяса использование нетрадиционных для расширения ассортимента полуфабрикатов...	37
<i>Демченко Ю.П., Серегин И.Г.</i> Совершенствование технологии производства сырокопченых колбас.....	40
<i>Деркин А.Н.</i> Современные методы исследования показателей качества мясных продуктов.....	41
<i>Дранников А.В., Дятлов В.А., Фурсова Ю.В., Кузнецов Д.А.</i> Исследование дисперсного состава сухого свекловичного жома.....	43
<i>Дубинина А.А., Беляева Л.М., Пенкина Н.М.</i> Биохимические показатели качества ботанических сортов столовой свеклы.....	45
<i>Ежовкин Е.О., Ревтова Ю.А., Птичкина Н.М.</i> Разработка фарша дляпельменей с добавками порошка тыквы.....	49
<i>Зайцева Т.А.</i> Влияние добавок на аминокислотный состав хлебобулочных изделий.....	51
<i>Зорин А.М.</i> Внедрение интенсивных технологий тестоведения для хлебобулочных изделий.....	52

<i>Инербаева А.Т., Бокова Т.И.</i> Значение плодов, ягод и овощей в питании человека.....	54
<i>Какимов А.К., Кабулов Б.Б., Какимов Ж.Х., Ибрагимов Н.К.</i> Безотходная механическая обработка тушек птицы.....	55
<i>Какимова Ж.Х., Какимов А.К., Байбалинова Г.М., Ахметова Н.К., Ибрагимова Г.Х., Миращева Г.О.</i> Производственные свойства некоторых молочнокислых микроорганизмов и бифидобактерий, применяемых в соответствии с теорией адекватного питания.....	57
<i>Касенов А.Л., Токаев С.Д.</i> Математическая модель тепло- и массообмена при конвективной сушке.....	60
<i>Касенов А.Л., Туменов С.Н., Абилова Г.Б., Какимов М.М.</i> Интенсификация процесса отделения растительного масла на шнековом прессе.....	61
<i>Киселева И.С.</i> К вопросу о микробиологических аспектах безопасности мясопродуктов.....	62
<i>Коваленко В.А., Москаленко О.В., Коваленко С.Н.</i> Разработка ресурсосберегающей биотехнологии белкового обогатителя из вторичного мясного сырья.....	64
<i>Коваль Ю.И., Бокова Т.И.</i> Использование синтетических фенольных антиоксидантов для улучшения качества мяса птицы.....	67
<i>Козырева С.Ю., Шманова И.Н.</i> О пользе козьего молока.....	68
<i>Краюшкина И.В., Кучнова О.А.</i> Напиток из творожной сыворотки.....	70
<i>Крымская Т.Н.</i> Производство функциональных продуктов питания с использованием традиционных видов сырья.....	71
<i>Кузнецова О.Н., Птичкина Н.М., Негматова С.К.</i> Диетические творожные массы.....	73
<i>Курако У.М., Зыкин Л.Ф.</i> Влияние кишечного кампилобактериоза на качественные показатели мяса птицы и птицепродуктов.....	76
<i>Кучнова О.А., Краюшкина И.В.</i> Разработка технологии творожного продукта с ламинарией.....	78
<i>Лисиченко О.В.</i> Технология производства и потребительские свойства мягкого сыра сложного сырьевого состава.....	80
<i>Матвиевский В.Я.</i> Зависимость состава сливочного масла от способа его производства.....	81
<i>Михайлова Е.Ю., Ревтова Ю.А., Птичкина Н.М.</i> Печеночный паштет с функциональными добавками.....	82
<i>Могильный М.П.</i> Исследование свойств минорных соединений кристаллоскопическим методом.....	84
<i>Могильный М.П.</i> Оценка качества мясной рубленой массы.....	85
<i>Могильный М.П., Баласанян А.Ю., Башкатова Н.П.</i> Новые сырьевые ресурсы для кулинарной продукции.....	87
<i>Могильный М.П., Щедрина Т.В., Холодова Е.Н.</i> Совершенствование нормативно-технической документации для организации школьного питания.....	88
<i>Мостовая Л.Н., Иванюк Т.Н., Долуда А.В.</i> Разработка технологии эмульсионных десертов лечебно-профилактического назначения.....	89
<i>Неповинных Н.В., Фатьянов Е.В., Птичкина Н.М.</i> Исследование активности воды в полуфабрикатах творожных с тыквенным порошком.....	91
<i>Ожимкова Е.В., Сидоров А.И., Нежесвлева Л.С.</i> Перспективы получения полируновых кислот из льняного жмыха.....	94
<i>Пивоваров П.П., Федак Н.В., Хаустова Т.Н.</i> Контроль и управление технологическим процессом производства кулинарной продукции из крокетная масса на основе муки.....	97
<i>Писаренко О.Н., Могильный М.П.</i> Субпродукты птицы – источник полноценного питания при комплексной переработке сельскохозяйственной птицы.....	100

<i>Рскелдиев Б.А., Ратникова И.А., Буцик В.А., Абжанова Ш.А.</i> Применение ферментов в производстве мясных продуктов.....	101
<i>Саркисова В.И., Могильный М.П.</i> Нетрадиционные компоненты мясных изделий из фарша.....	103
<i>Сафонова Э.Э.</i> Использование дикорастущего сырья в продуктах питания.....	104
<i>Сидоров А.И., Манаенков О.В., Клингер Е.А., Савин А.В.</i> Инкапсулированные микронутриенты как компоненты функциональных продуктов питания.....	106
<i>Симакова И.В., Макарова А.Н.</i> Творожные кондитерские изделия функционального назначения.....	109
<i>Смольникова Ф.Х., Туменова Г.Т.</i> Применение бифидобактерий в производстве кисломолочных продуктов.....	112
<i>Суркова Н.А., Рысмухамбетова Г.Е., Бухарова Е.Н., Карпунина Л.В.</i> Использование микробных полисахаридов в блюдах диетического питания.....	114
<i>Тимофеева Т.В., Могильный М.П.</i> Интенсификация способов тепловой обработки кулинарной продукции.....	117
<i>Тихонов Б.Б., Сидоров А.И., Александров А.С.</i> Получение оксиредуктаз из растительного сырья и изучение их активности.....	118
<i>Усембаева Ж.К., Шанишарова Д.А., Жакаева Н.Т.</i> Перспективы применения зерна суданской травы для производства хлеба.....	121
<i>Харченко В.Ю., Могильный М.П.</i> Стевия в мучных кондитерских изделиях.....	122
<i>Чемерис М.С., Кусакина А.М.</i> Действие осадков сточных вод на сельскохозяйственные культуры.....	123
<i>Чемерис М.С., Кусакина А.М.</i> Качество продукции гречихи при применении осадков сточных вод.....	125
<i>Черевко А.И., Головкин Н.П., Чуйко Л.А., Старчаенко Е.Т.</i> Радиозащитные свойства биоорганических соединений кальция, полученных на основе пищевой кости.....	127
<i>Чупина О.А., Мотовилов К.Я., Ланцева Н.Н., Инербаева А.Т., Чупина Л.В.</i> Использование фарша из мяса кур-несушек механической обвалки для получения продуктов с пониженной калорийностью.....	128
<i>Шалапугина Э.П., Шалапугина Н.В., Загороднева Н.В.</i> Десерт для больных ожирением и сахарным диабетом.....	130
<i>Шалтумаев Т.Ш., Могильный М.П.</i> Показатель активности воды в бисквитных изделиях.....	131
<i>Шевцов А.А., Алексеева Т.В., Фролова Л.Н., Михайлова Н.А., Дьячкова О.В.</i> Выделение и очистка каталазы пшеничных зародышей.....	133
<i>Шевцов А.А., Алексеева Т.В., Черникова Е.А., Фролова Л.Н., Османова И.А.</i> Исследование процесса прорастания пшеницы с применением метода хемиллюминесцентного анализа.....	134
<i>Шильман Л.З., Симакова И.В., Чернова О.А., Чукалина А.С., Лисова И.В., Лунина И.С.</i> Влияние обжариваемых продуктов на скорость окисления фрипоры.....	137
<i>Шильман Л.З., Фетисова Е.А., Злобина И.В., Толстова О.В.</i> Физико-химические свойства муки из нута.....	141
<i>Шманова И.Н., Козырева С.Ю.</i> Разработка молочного продукта из козьего молока.....	143
<i>Юрченко Н.А., Попова Ю.С.</i> Технология производства липинового концентрата.....	144
<i>Юрченко Н.А., Попова Ю.С., Дрижанов П.А.</i> Использование наполнителей растительного происхождения в производстве мягких сыров.....	146