

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ШАЗЗО Р.И. Теоретические и практические основы создания рациональных параметров микроклимата при низкотемпературной сушке пищевых продуктов.....	3-7
2. КАСЬЯНОВ Г.И. Технология CO_2 -обработки растительного сырья в производстве консервов.....	8-13
3. ШЛЯХОВЕЦКИЙ В.М. Построение теории низкотемпературных терморансформаторов на основе системно-структурного и энергетического анализа циклов.....	14-16
4. ПАВЛОВА Г.Н. Научные основы создания технологии и оборудования производства натуральных консервов "Горошек зеленый".....	17-20
5. ТРОЯН З.А. Динамика макроэлементов минерального состава томатов в процессе созревания и переработки на сок.....	21-26
6. ШЛЯХОВЕЦКИЙ В.М., БЕЗЗАБОТОВ Ю.С. Психрометрические характеристики газообразного диоксида углерода в условиях околокритических давлений и температур.....	27-31
7. СХАЛЯХОВА Р.А., ШАЗЗО Р.И. Пути урегулирования социально-экономической проблемы.....	32-34
8. КАСЬЯНОВ Г.И., СИДОРОВ С.В. Математическая модель эффекта экстракции.....	35-41
9. КВАСЕНКОВ О.И., ШАЗЗО Р.И. Новая технология обработки пищевых продуктов.....	42-44
10. КАСЬЯНОВ Г.И., ШАФТАН Э.А. Возможности хранения CO_2 -экстрактов.....	45-52

11. КВАСЕНКОВ О.И., КАСЬЯНОВ Г.И. Снижение расхода реагентов при производстве пектина.....	53-54
12. МОРОЗОВА С.С., БУТТО С.В. Использование СО ₂ - экстрактов в производстве безалкогольных напитков.....	55-58
13. МОРОЗОВА С.С., БУТТО С.В. Об экстракции семян тыквы жидкой двуокисью углерода.....	59-60
14. КОНДРАШОВ Г.А., КОНДРАШОВА Р.Г. Исследование технологических свойств титанокерамических мембран при микрофльтрации жидких пищевых продуктов	61-65
15. КОНДРАШОВ Г.А., КОНДРАШОВА Р.Г., ГУГУЧКИНА Т.И., АГЕЕВА Н.М. Влияние лазерного облучения на микрофльтрацию и качество соков	66-67
16. ИЛЬЧЕНКО Г.П., МУРАВСКИЙ Б.С. Использование функционального датчика с частотным выходом для контроля режимов обработки плодов и овощей.....	68-72
17. ТРОЯН З.А., ЛЫЧКИНА Л.В., КОРАСТИЛЕВА Н.Н., ЮРЧЕНКО Н.В. Орехоплодное сырье для консервированных продуктов питания.....	73-79
18. КОНДРАШОВ Г.А., ПРИЧКО Т.Г., КОНДРАШОВА Р.Г., БЕЛОКОНЬ Л.Д. Ферментная обработка и микрофльтрация яблочного сока	80-82
19. КРАСНЕНКО Г.А., ЛЕОНОВА Н.Е., КУДРЯВЦЕВА Т.А. Влияние состава заквасок на структурно-механические и синергетические свойства сгустков.....	83-86

20. БОГУС А.М., ОВЧАРОВА Г.П., ЯХУТЛЬ М.Ю., ФИСЕНКО Н.В. Исследование процесса экстрагирования пектина из пектинсодержащего сырья методом эжекторной кавитации.....	87-91
21. ТРОЯН З.А. О содержании томатина в томатах разной степени спелости.....	92-94
22. ЛЯШЕНКО Е.П. Изменение ароматических веществ - объективный показа- тель качества соков.....	95-99
23. КОНДРАШОВ Г.А., КОНДРАШОВА Л.И., БУБНОВА Б.А. К вопросу изучения механизма очистки питьевой воды на мембранах из пористого титана.....	100-101
24. ЯКОВЛЕВА Л.А., ОВЧАРОВА Г.П., ФИСЕНКО Н.В., НИКОЛАЕВ А.И. Влияние условий холодильного хранения на каче- ство овощей, замороженных с рациональной ско- ростью.....	102-105
25. ЯКОВЛЕВА Л.А. Динамика гликозидов капусты в процессе хранения.....	106-109
26. ЕРАШОВА Л.Д., ПАВЛОВА Г.Н., ЕРМОЛЕНКО Р.С., АЛЕХИНА Л.А. О некоторых сырьевых и технологических аспектах переработки сои на пищевые продукты.....	110-115
27. РУСАНОВА Л.А. О снижении микробной контаминации с помощью электроактивированных водных растворов.....	116-119
28. ЕРАШОВА Л.Д., ЕРМОЛЕНКО Р.С., АРТЮХ Л.В. Техническая, биохимическая и технологическая оценка новых сортов овощного гороха.....	120-124

29. ТРОЯН З.А., БОНЕНКО Ж.Н.
Некоторые биологически активные вещества плодов и натуральных соков с мякотью новых сортов алычи Краснодарского края..... 125-129
30. ЛЯШЕНКО Е.П., ВОРОБЬЕВА С.П., ШАЛАЕВА О.Ю., ГРОМ Л.Л., МАРКИНА Т.Н., КОВАЛЕВА И.Н.
Комплексная переработка и биоконверсия сырья - основа создания продуктов питания нового поколения..... 130-132
31. МИХАЙЛЮТА Л.В., ОБУХОВА Н.А.
Влияние условий хранения на микробиологические показатели порошка из зеленого горошка, полученного методом распылительной сушки..... 133-137
32. ТРОЯН З.А., ЛЫЧКИНА Л.В., КОРАСТИЛЕВА Н.Н., ЮРЧЕНКО Н.В.
Комплексное использование бахчевых культур - арбузов, кабачков, тыквы в консервной промышленности..... 138-144
33. КОНДРАШОВ Г.А.
К вопросу взаимодействия поверхности мембран с жидкостью и математическое описание электровязкостного эффекта..... 145-148
34. РУСАНОВА Л.А., КИЗИЛОВА Л.А., МИХАЙЛЮТА Л.В., ЧУПРИНА С.С.
Исследование динамики развития термофильных бактерий в консервах для детского питания..... 149-152
35. ТРОЯН З.А., ЛЫЧКИНА Л.В., РУСАНОВА Л.А., МИХАЙЛЮТА Л.В., БУДАЧЕВА Т.Н., ВОРОБЬЕВА С.П.
Стерилизация консервов для детского питания в стеклянной таре 3-го типа в автоклаве..... 153-157
36. ЛЯШЕНКО Е.П., СТЯПАН Г.К., МАКАРЕНКО Г.Г., ГРОМ Л.Л., ШАЛАЕВА О.Ю., МАРКИНА Т.Н., КОВАЛЕВА И.Н.
Мембранная технология получения концентратов натуральных красящих веществ..... 158-162

37. ТРОЯН З.А., КОРАСТИЛЕВА Н.Н., ЛЫЧКИНА Л.В.,
ЮРЧЕНКО Н.В.
Максимальное использование семечковых плодов для
производства джема "Мозаика"..... 163-165
38. ЛЫЧКИНА Л.В., ТРОЯН З.А., КОРАСТИЛЕВА Н.Н.,
ЮРЧЕНКО Н.В., МАКЕЕВА Е.В.
Продукты питания из грибов "Вешенка"..... 166-167
39. КОШЕЛОВА Т.А., ЛЯШЕНКО Е.П.
Исследование перспективных сортов алычи для производ-
ства новых продуктов повышенной биологической биоло-
гической ценности..... 168-176
40. ШЛЯХОВЕЦКИЙ В.М., ШАПОШНИКОВ В.Г.
Обобщенная методика расчета теплообменника
с фазовым изменением СО для технологий обра-
ботки растительного сырья..... 177-181
41. ЛЫЧКИНА Л.В.
Производство замороженной рыбной кулинарной
продукции..... 182-187
42. ЛЯШЕНКО Е.П., РЕДЬКО А.Н., КИЗИЛОВА Л.А.
Новая технология получения натуральных овощных
соков с мякотью с применением фильтрующих центрифуг..... 188-197
43. ДУЧЕНКО Л.П., ШЛЯХОВЕЦКИЙ Д.В.
Теплогидравлическая характеристика пучка вертикаль-
ных труб с наклонными ребрами при охлаждении потока
воздуха..... 198-203
44. ШЛЯХОВЕЦКИЙ Д.В., ВАХРАНЕВ В.П.
Исследование теплоотдачи при нисходящим пленочном
кипении аммиака и спутном движении пара внутри вер-
тикальной трубы..... 204-211
45. ПАВЛОВА Г.Н.
Экологические аспекты продуктов питания - важнейший
фактор жизнедеятельности человека..... 212-214