

«ТЕХНОЛОГИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

Babushkin, V.A. Expansion of food products range for functional and prophylactic nutrition with usage of fruits and vegetables of Tambov region / V.A. Babushkin, O.V. Perfilova, V.F. Vinnitskaya, S.I. Danilin // Ecology, Environment and Conservation Paper.- Suppl. Issue August 2015. - Vol. 21. – P. 29-36.

Бабушкин, В.А. Применение растительных микронутриентов в технологии кисломолочного напитка для здорового питания / В.А. Бабушкин, Е.Н. Третьякова, А.Г. Нечепорук // Вестник Мичуринского ГАУ. – 2015. - №3. – С.122-131.

Бабушкин, В.А. Разработка комбинированного мягкого сыра / В.А. Бабушкин, Н.А. Грачева, Д.Н. Порошина, Н.В. Барсукова // Современные технологии в животноводстве: проблемы и пути их решения: сборник материалов Международной научно-практической конференции. Под общей редакцией В.А. Солопова. - 2017. - С. 234-236.

Блинникова, О.М. Необходимость использования ягод актинидии коломикта в производстве функциональных пищевых продуктов / О.М. Блинникова // Вопросы питания. Материалы XVI Всероссийского Конгресса нутрициологов и диетологов, посвященного 100-летию со дня рождения академика А.А. Покровского «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии и диетологии. Качество пищи». – 2016. - №2 (Том 85. Приложение). – с. 181-182.

Блинникова, О.М. Ягоды жимолости — ценное сырье для функциональных пищевых продуктов / О.М. Блинникова, Л.Г. Елисеева // Вопросы питания. Материалы XVI Всероссийского Конгресса нутрициологов и диетологов, посвященного 100-летию со дня рождения академика А.А. Покровского «Фундаментальные и прикладные аспекты нутрициологии и диетологии. Качество пищи». – 2016. - №2 (Том 85. Приложение). – с. 182-183.

Блинникова, О.М. Проектирование поликомпонентных пищевых продуктов с заданными свойствами на основе ягодного сырья Центрально-Черноземного региона / О.М. Блинникова, Л.Г. Елисеева // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. – 2017. - №5(19). – С. 81-88.

Блинникова, О.М. Проектирование рецептуры и товароведная оценка фруктового наполнителя для йогурта, обогащенного коллагеном / О.М. Блинникова // Роль аграрной науки в развитии АПК РФ: Материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 105-летию ВГАУ (2 ноября 2017 г.). – Воронеж: Изд-во Воронежского государственного аграрного университета, 2017. – С.241-246.

Варыгина, И.Г. Разработка технологии производства новых видов хлебобулочных изделий для функционального питания/ И.Г. Варыгина, И.К. Караян, и др.// Инновационные технологии и технические средства для

АПК: Материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. Под общей редакцией Н.И. Бухтоярова, Н.М. Дерканосовой, А.В. Дедова. (26-17 ноября 2015г.) - Воронеж 2015. - С. 257-263.

Винницкая, В.Ф. Исследования малоиспользуемого в цпр овощефруктового сырья по содержанию биологически активных веществ и создание из него функциональных продуктов питания нового поколения / В.Ф. Винницкая, С.И. Данилин, О.В. Перфилова, Е.И. Попова, К.В. Парусова, Ю.Е. Ефремова // Продовольственная безопасность: научное, кадровое и информационное обеспечение: сборник материалов Международной научно-технической конференции. - Воронежский государственный университет инженерных технологий. - 2014.- С. 443-446.

Винницкая, В.Ф. Оценка функциональных свойств малоиспользуемого местного растительного сырья и продуктов его переработки / В.Ф. Винницкая, Д.В. Акишин, О.В. Перфилова, С.И. Данилин // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 3. - С. 112-117.

Винницкая, В.Ф. Перспективы развития производства основных видов плодоовощной продукции для полноценного и здорового питания / В.Ф. Винницкая, С.И. Данилин, О.В. Перфилова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2014. - № 2 (2). - С. 45-51.

Винницкая, В.Ф. Расширение ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с функциональной направленностью / В.Ф. Винницкая, С.И. Данилин, Д.В. Акишин, О.В. Перфилова, С.С. Комаров // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2014. - № 2.- С. 82-85.

Восканян, О.С. Тыквенное пюре – источник повышения пищевой ценности творожного продукта / О.С. Восканян, И.В.Сергиенко, Д.А.Гусева, Т.Н.Сухарева // Пищевая промышленность. - 2018. - №5 - С. 22-25.

Грачева, Н.А. Использование вторичного сырья дикорастущих растений при приготовлении творожных продуктов /Н.А. Грачева, Е.Н. Третьякова, М.Р. Сулейманова // Новые подходы к разработке технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции: Материалы Международной научно-практической конференции. Под общ. ред. И.Ф. Горлова. - 2018. - С. 366-368.

Каранян И.К. Желе из нетрадиционного сырья / И.К. Каранян// Роль аграрной науки в развитии АПК РФ: Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 105-летию. - ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ. 2017.- С. 257-260.

Каранян И.К. Проблемы фальсификации продуктов переработки овощей на современном потребительском рынке./ И.К. Каранян, Л.Н. Влазнева// Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: менеджмент качества и безопасности. материалы международной научно-практической конференции, посвященной 25-летию факультета технологии и

товароведения Воронежского государственного аграрного университета имени императора Петра I (Россия, Воронеж, 7-9 ноября 2018 г.). – Ч. II. – Воронеж: ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ, 2018.

Каранян, И.К. Биологически активные вещества в продуктах переработки плодов облепихи / И.К. Каранян, Д.А. Гуркин // Перспективы развития интенсивного садоводства: Материалы Всероссийской научно-практической конференции, посвященной памяти ученого-садовода, доктора сельскохозяйственных наук, профессора, лауреата Государственной премии РФ, заслуженного деятеля науки РСФСР В.И. Будаговского (21-22 декабря 2016г). - Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета, 2016. - С. 63-66.

Каранян, И.К. Желе из нетрадиционного сырья, производимое на ЭЦ "М-КОНС-1" / И.К. Каранян, Д.А. Гуркин/ Социально-экономические проблемы продовольственной безопасности: реальность и перспектива: Материалы II Международной научно-практической конференции (30 марта 2017 г). - Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета, 2017. - С. 320-325.

Каранян, И.К. Исследование качества сосисок, реализуемых в городе Мичуринске / И.К. Каранян, А.А. Спирина // Социально-экономические проблемы продовольственной безопасности: реальность и перспектива: Материалы II Международной научно-практической конференции (30 марта 2017 г). - Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета, 2017. - С. 293-297.

Каранян, И.К. Сырье для производства лечебно-профилактических продуктов/ И.К. Каранян// Социально-экономические проблемы продовольственной безопасности: реальность и перспектива: Материалы II Международной научно-практической конференции (30 марта 2017 г). - Мичуринск: Изд-во Мичуринского госагроуниверситета, 2017. - С. 315-320.

Парусова, К.В. Исследования плодовоовощного сырья и ржано-пшеничного хлеба по антиоксидантной активности / К.В. Парусова, В.Ф. Винницкая, О.В. Перфилова, Е.Ю. Матвеева // Основы повышения продуктивности агроценозов: сборник материалов Международной научно-практической конференции, посвященной памяти известных ученых И.А. Муромцева и А.С. Татаринцева. 2015. С. 265-268.

Парусова, К.В. Применение функциональных добавок с высокой антиоксидантной активностью в технологии хлеба / К.В. Парусова, В.Ф. Винницкая, О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин // Перспективы развития интенсивного садоводства: сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, посвященной памяти ученого-садовода, доктора сельскохозяйственных наук, профессора, лауреата Государственной премии РФ, заслуженного деятеля науки РСФСР В.И. Будаговского. - 2016. - С. 70-73.

Перфилова О.В. Влияние овощных порошков на реологические свойства теста и хлеба из пшеничной муки / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин,

К.В. Парусова, И.П. Евдокимова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2016. - № 1. - С. 71-79.

Перфилова О.В. Технологические особенности производства кексов с плодоовощными добавками / О.В. Перфилова, О.А. Бацких, А.С. Сичкарь // Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания Материалы Всероссийской научно-практической конференции. - 2014. - С. 125.

Перфилова, О.В. Возможность применения биопорошков из томата, брокколи и топинамбура в технологии пшеничного хлеба / О.В. Перфилова, В. Hitzmann, Д.С. Неуймин // Инновационные пищевые технологии в области хранения и переработки сельскохозяйственного сырья: фундаментальные и прикладные аспекты: сборник материалов VI Международной научно-практической конференции . Под общей редакцией Е.П. Викторовой.- 2016. - С. 108-111.

Перфилова, О.В. Изменение биологически активной ценности вторичного сырья в процессе СВЧ-нагрева / О.В. Перфилова // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. - 2018. - № 2 (137). - С. 123-128.

Перфилова, О.В. Изменение свойств кексов с фруктовыми и овощными порошками в процессе хранения / О.В. Перфилова, Е.И. Романова, В.А. Домокурова, П.В. Шестаков // Основы повышения продуктивности агроценозов: сборник материалов Международной научно-практической конференции, посвященной памяти известных ученых И.А. Муромцева и А.С. Татаринцева. - 2015. - С. 389-391.

Перфилова, О.В. Использование тыквенных выжимок от производства сока прямого отжима в технологии хлеба / О.В. Перфилова // Безопасность и качество товаров: сборник материалов XII Международной научно-практической конференции. Под ред. С.А. Богатырева. - 2018. - С. 248-252.

Перфилова, О.В. Использование яблочных выжимок в технологии желейного мармелада / О.В. Перфилова // Развитие научной, творческой и инновационной деятельности молодёжи: сборник материалов IX Всероссийской научно-практической конференции молодых учёных. - 2017. - С. 93-96.

Перфилова, О.В. Математическое планирование оптимального режима сушки морковного вторичного сырья / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, А.С. Ратушный, А.В. Соловьев // Агротехнологические процессы в рамках импортозамещения: сборник материалов Международной научно-практической конференции, посвященной 85-летию со дня рождения заслуженного работника высшей школы РФ, доктора с.-х. наук, профессора Ю.Г. Скрипникова. - 2016. - С. 267-271.

Перфилова, О.В. Новые технологии продуктов для здорового питания населения Тамбовской области // О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. -2017. - № 4. - С. 51-55.

Перфилова, О.В. О целесообразности совершенствования технологической линии производства яблочного сока прямого отжима / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, А.В. Соловьева, А.А. Кондрашев, Н.Б. Кондрашева // Основы повышения продуктивности агроценозов: сборник материалов Международной научно-практической конференции, посвященной памяти известных ученых И.А. Муромцева и А.С. Татаринцева. - 2015. - С. 386-388.

Перфилова, О.В. Определение оптимального способа сушки яблочного вторичного сырья от производства сока прямого отжима / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, А.В. Соловьева, Е.И. Романова // Основы повышения продуктивности агроценозов: сборник материалов Международной научно-практической конференции, посвященной памяти известных ученых И.А. Муромцева и А.С. Татаринцева. - 2015.- С. 381-385.

Перфилова, О.В. Применение паприки в технологии хлебобулочных изделий для здорового питания / О.В. Перфилова, А.С. Сичкарь, О.А. Бацких, А.В. Брюхин // Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания: сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. - 2014. - С. 12.

Перфилова, О.В. Применение СВЧ-нагрева при переработке яблочных выжимок на продукты функционального питания / О.В. Перфилова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета.- 2016. -№ 3. -С. 78-83.

Перфилова, О.В. Разработка нового ассортимента полуфабрикатов и продуктов питания из вторичного фруктового сырья / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов, А.В. Польшкова // Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания: сборник материалов I Национальной научно-технической конференции с международным участием, электронный ресурс. – 2018.

Перфилова, О.В. Расширение ассортимента мучных композитных смесей для приготовления кондитерских изделий повышенной пищевой ценности / О.В. Перфилова, О.В. Ларина, Г.В. Смагин // Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания: Материалы Всероссийской научно-практической конференции. - 2014. - С. 64.

Перфилова, О.В. Ресурсосберегающая технология переработки яблок / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, В.В. Ананских, А.В. Польшкова, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. 2017. № 6 (20). С. 21-28.

Перфилова, О.В. Технологические особенности производства фруктового полуфабриката из вторичного сырья сокового производства / О.В. Перфилова // Вестник Мичуринского государственного аграрного университета. - 2017. - № 4. - С. 56-60.

Перфилова, О.В. Технологические свойства плодоовощного вторичного сырья как объекта сушки для производства функциональных добавок / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, В.Ф. Винницкая //

Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания: сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. - 2014. - С. 146.

Перфилова, О.В. Технология переработки яблок на сок прямого отжима и пюре / О.В. Перфилова, В.А. Бабушкин, Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2016. - № 3 (11). - С. 82-85.

Перфилова, О.В. Яблочные выжимки как источник биологически активных веществ в технологии продуктов питания / О.В. Перфилова // Новые технологии. - 2017. - № 4. - С. 65-71.

Попова, Е.И. Технология производства ягодно-овощных соусов с калиной, как продукта функционального назначения/ Е.И. Попова, И.Г. Варыгина, И.К. Каранян // Инновационные технологии и технические средства для АПК: Материалы международной научно-практической конференции молодых ученых и специалистов. Под общей редакцией Н.И. Бухтоярова, Н.М. Дерканосовой, А.В. Дедова. (26-17 ноября 2015г.) - Воронеж 2015. - С. 228-232.

Потапова, А.А. Мучные кондитерские изделия, обогащенные эссенциальными микронутриентами овощного сырья / А.А. Потапова, О.В. Перфилова // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания. - 2014. - № 4 (4). - С. 50-54.

Потапова, А.А. Совершенствование ассортимента мучных кондитерских изделий / А.А. Потапова, О.В. Перфилова // Вопросы питания. - 2014. - Т. 83. - № S3. - С. 194.

Самсонова, О.Е. Технология производства цельномышечных полуфабрикатов в условиях индейководческого предприятия / О.Е. Самсонова, В.А. Бабушкин, Ю.И. Телякова, Х.Б. Шерматов // Инновационные технологии в животноводстве: сборник статей Всероссийской научно-практической конференции. - 2018.- С. 38-41.

Скоркина, И.А. Получение биокефира функционального назначения с натуральными добавками / И.А. Скоркина, Е.Н. Третьякова, Т.Н. Сухарева // Пищевая промышленность. – 2015. - №2. – С. 16-17.

Скоркина, И.А. Получение биокефира функционального назначения с натуральными добавками / И.А. Скоркина, Е.Н.Третьякова, Т.Н.Сухарева // Пищевая промышленность.-2015.-№2. -С.8-10.

Скоркина, И.А. Получение молочного напитка функционального назначения с натуральными добавками / И.А. Скоркина, Е.Н. Третьякова, Т.Н. Сухарева // Пищевая промышленность. – 2014. - №10. – С. 8-12.

Скоркина, И.А. Получение молочного напитка функционального назначения с натуральными добавками / И.А. Скоркина, Т.Н.Сухарева, Е.Н.Третьякова // Пищевая промышленность. - 2014. - №10. - С.28-29.

Скоркина, И.А. Технология производства биокефира с натуральными добавками функционального назначения / И.А. Скоркина, Е.Н.Третьякова, Т.Н.Сухарева // Технология пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания. - 2015. - №1(5). - С.79-83.

Сухарева, Т.Н. Мясные полуфабрикаты в тесте с функциональной начинкой / Т.Н.Сухарева, В.А.Бабушкин, З.Ю.Родина, Н.А.Малышева // Наука-главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности: Сборник материалов юбилейного форума, посвященного 85-летию со дня основания ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности». - 2017. - С.181-184.

Сухарева, Т.Н. Органолептическая оценка рыбных полуфабрикатов в тесте для социального питания / Т.Н. Сухарева, В.А. Бабушкин, З.Ю. Родина, П.А. Ульев // Современные технологии в животноводстве: проблемы и пути их решения: сборник материалов Международной научно-практической конференции. Под общей редакцией В.А. Солопова. 2017. С. 244-249.

Сухарева, Т.Н. Получение обогащенного творога / Т.Н. Сухарева, З.Ю. Родина, Е.В.Воропаева, А.В.Трухин // Наука-главный фактор инновационного прорыва в пищевой промышленности Сборник материалов юбилейного форума, посвященного 85-летию со дня основания ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности». - 2017. - С.184-186.

Сухарева, Т.Н. Ресурсосберегающая технология обогащенного растительными компонентами напитка / Т.Н.Сухарева, И.В.Сергиенко // Приоритетные направления развития пищевой индустрии : Сборник научных статей. - 2016. - С.552-554.

Сухарева, Т.Н. Творожный продукт с пюре из тыквы / Т.Н.Сухарева, И.В.Сергиенко // Приоритетные направления развития пищевой индустрии: Сборник научных статей. - 2016. - С.548-551.

Третьякова Е.Н. Полуфабрикаты из мяса птицы функциональной направленности с растительными добавками / Е.Н. Третьякова, В.А. Бабушкин, В.А. Луговцова // Инновационные технологии в производстве функциональных продуктов питания: сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. - 2014. - С. 130.

Третьякова, Е.Н. Новые пути получения мяса птицы высокого качества /Е.Н. Третьякова, И.А. Скоркина, С.А. Ламонов // Вестник Мичуринского ГАУ. – 2017. - №3. – С.108-112.

Третьякова, Е.Н. Перспективы использования растительного сырья в технологии производства рыбных полуфабрикатов / Е.Н. Третьякова, Н.А. Грачева, А.Г. Нечепорук // Инновационные и ресурсосберегающие технологии продуктов питания: Материалы I Национальной научно-технической конференции с международным участием, электронный ресурс. 2018.

Третьякова, Е.Н. Производство продуктов питания нового поколения /Е.Н. Третьякова, А.Г. Матвеев, А.С. Сиротин // Научное обеспечение инновационного развития агропромышленного комплекса регионов РФ Материалы международной научно-практической конференции. -2018. - С. 938-942.

Третьякова, Е.Н. Функциональный полуфабрикат из творога с пищевыми волокнами и ягодами черной смородины и клюквы / Е.Н.

Третьякова, А.Г. Нечепорук //Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК- продукты здорового питания. - 2016. - №3(11) – С. 62-68.