

Предисловие.....	6
<i>Ананских В.В., Шлеина Л.Д.</i> Исследование технологического процесса гранулирования сахаристых веществ.....	8
<i>Андреев Н.Р., Баталова Г.А., Носовская Л.П., Адикаева Л.В., Гольдштейн В.Г.</i> Использование голозерного овса в производстве крахмала.....	14
<i>Андреев Н.Р., Хворова Л.С., Котляров Г.С.</i> К вопросу кристаллизации ангидридной глюкозы.....	20
<i>Андреев Н.Р., Лукин Д.Н., Гольдштейн В.Г.</i> Вести с международной конференции «Химия и технология крахмала».....	23
<i>Андреев Н.Р., Носовская Л.П., Адикаева Л.В., Гольдштейн В.Г.</i> Особенности процесса переработки зерна тритикале на крахмал.....	37
<i>Андреев Н.Р., Малеева Е.Н., Лукина Н.С.</i> Основные направления совершенствования технологии картофелекрахмального производства.....	43
<i>Андреев Н.Р., Лукин Н.Д., Папахин А.А.</i> Рожь как сырье для производства крахмала и крахмалопродуктов.....	51
<i>Быкова С.Т., Буравлёва Т.Н., Калинина Т.Г., Боровик Т.Э., Бушуева Т.В., Лододо К.С.</i> Обогащение диетических продуктов детского питания инулином.....	56
<i>Быкова С.Т., Калинина Т.Г., Ананских В.В., Боровик Т.Э., Бушуева Т.В.</i> Жирные кислоты как компоненты продуктов детского питания больных фенилкетонурией.....	59
<i>Винокуров А.Ю., Водяшкин А.А., Заболотский А.И., Лукин Н.Д., Коптелова Е.К., Канарский А.В.</i> Совершенствование технологии катионного крахмала в водной суспензии.....	66
<i>Винокуров А.Ю., Королёв Д.Н., Пенькова Ю.В., Андреев Н.Р., Лукин Н.Д., Гольдштейн В.Г.</i> Различие свойств крахмала зерна мягкой пшеницы и полбы.....	78
<i>Гоменюк Д.С., Филиппова Т.А.</i> «Здоровый сахар» – технология его получения.....	84
<i>Гулюк Н.Г., Пучкова Т.С., Пихало Д.М., Гулакова В.А., Коваленок В.А.</i> К вопросу о диффузии инулина из клубней топинамбура.....	87
<i>Гулюк Н.Г., Комаров Ю.И., Пихало Д.М., Пучкова Т.С.</i> О получении β -циклодекстрина из амилопектинового крахмала.....	94
<i>Жуков В.Г., Андреев Н.Р., Лукин Н.Д., Костенко В.Г.</i> Совершенствование фильтрующих центрифуг для крахмалсодержащих суспензий.....	99
<i>Жуков В.Г., Андреев Н.Р., Безруков Д.В.</i> Испытание образцов картофеля с учетом релаксационного эффекта.....	107
<i>Караульщикова О.А.</i> Повышение выхода и качества сахара за счет совершенствования технологии его кристаллизации.....	111

<i>Колпакова В.В., Лукин Н.Д., Костенко В.Г., Ананьев В.В., Кириш И.А., Скобельская З.Г., Панкратов Г.Н., Гаврилов А.М.</i> Биоразлагаемые полимерные композиции на основе отходов пищевых производств.....	113
<i>Коптелова Е.К., Липидус Т.В., Маннова И.Г., Лукин Н.Д.</i> Ферментативная модификация крахмала.....	127
<i>Коптелова Е.К., Кузьмина Л.Г., Лукин Н.Д.</i> Амилорезистентные крахмалы.....	136
<i>Костенко В.Г., Андреев Н.Р., Кривицун Л.В., Ладыгина Е.А., Носовская Л.П., Адикаева Л.В.</i> Переработка зерна тритикале с применением центробежных конусных сит.....	142
<i>Кочкина Н.Е., Падохин В.А., Скобелева О.А., Андреев Н.Р., Лукин Н.Д.</i> Изменение свойств макромолекул крахмала при механотермической клейстеризации.....	149
<i>Кочкина Н.Е., Хохлова Ю.В., Скобелева О.А., Андреев Н.Р., Лукин Н.Д.</i> Сорбционные свойства нанокompозитов на основе крахмала и монтмориллонита.....	156
<i>Кочкина Н.Е., Лукин Н.Д., Андреев Н.Р.</i> Влияние термической деструкции на прочностные характеристики нанокompозиционных материалов, полученных в вибрационной мельнице.....	164
<i>Кудряшов В.Л., Погоржельская Н.С., Маликова Н.В., Лемтюгин А.И., Алексеев В.В., Лукин Н.Д.</i> Комплексные конкурентоспособные технологии с применением мембранных процессов...	174
<i>Кудряшов В.Л., Погоржельская Н.С., Лукин Н.Д., Лукин Д.Н.</i> О применении картофельного сока в качестве субстрата продуктов биосинтеза.....	183
<i>Литвяк В.В., Москва В.В., Коптелова Е.К., Костенко В.Г., Оспанкулова Г.Х.</i> Влияние электронного облучения на свойства крахмала.....	185
<i>Ломазов В.А., Ломазова В.И., Миронов А.Л., Петросов Д.А., Лосев Д.Е.</i> Учет требований информационной безопасности при многокритериальном экспертном оценивании ИТ-проектов.....	198
<i>Лукин Н.Д., Волков Н.В., Кривицун Л.В., Ладыгина Е.А.</i> Концентрирование картофельного сока с помощью обратноосмотических мембран.....	201
<i>Лукин Н.Д., Липидус Т.В., Бородина З.М., Папахин А.А.</i> Использование ржи в производстве сахаристых продуктов.....	206
<i>Максимова П.П., Столяренко П.С.</i> Соки фруктовые концентрированные: подтверждение соответствия, идентификация, прослеживаемость.....	209
<i>Максимова П.П.</i> Реконструкция диффузионного отделения с целью повышения производительности предприятия.....	212
<i>Папахин А.А., Лукин Н.Д., Бородина З.М.</i> Физико-химические свойства пористого крахмала, полученного при биоконверсии нативного крахмала в гетерогенной среде.....	215

<i>Папахин А.А., Бородина З.М., Лукин Н.Д., Гулакова В.А., Маннова И.Г.</i> Методика оценки действия амилолитических ферментов на крахмал.....	224
<i>Прокофьева Л.Р., Столяренко П.С.</i> Способ получения зефира функционального назначения.....	231
<i>Соломина Л.С., Соломин Д.А., Варицев П.Ю.</i> Технология эфиров крахмала холодного набухания.....	233
<i>Столяренко П.С.</i> Сахарный сироп функционального назначения..	240
<i>Хворова Л.С.</i> Кристаллическая глюкоза. Современные технологии	242