

К 130-ЛЕТИЮ СО ДНЯ РОЖДЕНИЯ профессора Павла Михайловича Силина	22
<i>А.И. Громковский</i> САХАРНАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ: ОТ П.М.СИЛИНА ДО НАШИХ ДНЕЙ	33
<i>Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская, Д.И. Кондратенко</i> ПРИМЕНЕНИЕ ПШЕНИЧНЫХ ОТРУБЕЙ В ТЕХНОЛОГИИ КИСЛОМОЛОЧНОГО МОРОЖЕНОГО	38
<i>Е.И. Мельникова, Е.Б. Станиславская, Л.Д. Ускова</i> ПЕРСПЕКТИВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ С АНТИОКСИДАНТНЫМИ СВОЙСТВАМИ	39
<i>В.Ю. Овсянников, А.А. Авилов</i> ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИ ЭКОНОМИЧНОГО БИОРЕАКТОРА ДЛЯ КУЛЬТИВИРОВАНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ	40
<i>А.И. Ключников, С.А. Самохин</i> ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ПРОЦЕССА ОСВЕТЛЕНИЯ ПИВА МЕМБРАННЫМИ МЕТОДАМИ	43
<i>Н.Н. Алехина, А.А. Печенкина, И.С. Быковская, А.С. Желтикова</i> ВЫБОР СОСТАВА ХЛЕБОПЕКАРНОЙ СМЕСИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА	47
<i>В.Л. Кудряшов, Н.В. Маликова</i> ОБОСНОВАНИЕ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТИ, ПЕРСПЕКТИВА И НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТЕХНОЛОГИИ И ПРОИЗВОДСТВА ИНГРЕДИЕНТОВ И БАВ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАРОМЕМБРАННЫХ ПРОЦЕССОВ	51
<i>О.В. Голуб, С.Ю. Глебова, Н.Н. Тиндетникова</i> ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК СВЕЖЕЙ БРЮКВЫ	63
<i>Д.А. Закалюжный</i> БИОТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЧАЯ И КОФЕ	67
<i>А.Н. Остриков, А.А. Аникин</i> КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СЕМЯН РАПСА НА ИННОВАЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ	68
<i>Ю.И. Кретова</i> ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНКУРЕНТОСПОСОБ-	70

- НОСТИ И ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ ПИВОВАРЕННОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ
- О.И. Долматова, А.Г. Гребенкина, И.С. Кирюшина* ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ 72
- С.Г. Шереметова, О.М. Голованева* ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 75
- А.Е. Сухоиваненко, Л.В. Волощенко* ОБОГАЩЕНИЕ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫМ РАСТИТЕЛЬНЫМ СЫРЬЕМ – ТОПИНАМБУРОМ 76
- В.В. Федосова, А.В. Бороздина* ВЛИЯНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ МУКИ ИЗ ЯРОВОЙ МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ НА КАЧЕСТВО ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА 77
- Н.Г. Кульнева, Гебре Бираро Эгнет, Е.Н. Астапова, Д.Короткова* ТЕХНОЛОГИЯ САХАРА С БАД НА ОСНОВЕ ПОЛУПРОДУКТОВ САХАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА 87
- Н.Г. Кульнева, Гебре Бираро Эгнет, И.М. Жаркова, Д.А. Шевзунова, Н.А. Белогузова* ОПРЕДЕЛЕНИЕ СТОЙКОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ ФОРМОВОГО САХАРА ПО АКТИВНОСТИ ВОДЫ 92
- Н.Г. Кульнева, С.Ю. Казакевич, М.В. Кривоногова* ПРИМЕНЕНИЕ СОЛЕЙ ОРТОФОСФОРНОЙ КИСЛОТЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ СВЕКЛОВИЧНОЙ СТРУЖКИ К ИЗВЛЕЧЕНИЮ САХАРОЗЫ 95
- А.В. Шлипп, С.И. Лукина, Е.И. Пономарева* ЗЕРНОВЫЕ ХЛОПЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КЕКСОВ 98
- В.Н. Сорокопудов, С.С. Волощенко* ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 101
- Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Е.А. Габелко, А.Ю. Кривошеев* ВЛИЯНИЕ МУКИ ИЗ ОВСЯНЫХ ОТРУБЕЙ НА ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА 105

- Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, А.В. Ситникова* РАЗРАБОТКА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ 108
- Д.С. Лапшина, В.Ю. Овсянников* ТЕХНОЛОГИЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ПИЩЕВЫХ СРЕД БИНАРНЫМ ЛЬДОМ И ПЕРСПЕКТИВА ЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ 111
- В.Л. Кудряшов, Н.А. Фурсова, А.И. Лемтюгин* ЭКОНОМИЧЕСКАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ СОЗДАНИЯ ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫХ ПРОИЗВОДСТВ ПЕРЕРАБОТКИ ШИПОВНИКА В БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ 113
- Л.Н. Путилина, И.В. Анасов, Н.А. Лазутина* О ПРИМЕНЕНИИ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ, ПОРАЖЁННОЙ СОСУДИСТЫМ БАКТЕРИОЗОМ 124
- Н.В. Суханова* АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ОБОРОТНОЙ ТАРЫ 128
- Н.А. Терехова, А.И. Медведева* ПРОБЛЕМА ФОРМИРОВАНИЯ КАДРОВОГО РЕЗЕРВА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПЛОЩАДОК 132
- В.В. Пойманов, Н.Р. Кононов, А.А. Мязков* ПРИМЕНЕНИЕ СУХОГО ТЕСТА ПОЛУФАБРИКАТА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 136
- В.Ю. Овсянников, В.И. Бойченко* ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА ХОЛОДНОГО ОТЖИМА ИЗ ТЫКВЕННЫХ СЕМЯН 140
- В.Н. Василенко, Л.Н. Фролова, Н.А. Михайлова, И.В. Драган, Д.А. Таркаева* ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРЕССОВАНИЯ СЕМЯН МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР 143
- И.П. Пешкина, С.И. Лукина, Е.И. Пономарева, М.В. Пастухова* ОЦЕНКА ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ СДОБНОГО БИСКВИТО-СБИВНОГО ПЕЧЕНЬЯ ИЗ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ 145
- Н.Н. Кузьмина, О.Ю. Петров* ИССЛЕДОВАНИЕ ПОЛЕЗНОГО ДЕЙСТВИЯ ПРИРОДНЫХ АНТИОКСИДАНТОВ ПРИ ХРАНЕНИИ СЫРЬЯ ПТИЦЕПЕРЕРАБОТКИ 149
- А.П. Чудинов, В.И. Тужилкин, Н.Д. Лукин, Д.А. Клемешов* МОДЕЛИРОВАНИЕ ПРОЦЕССА КРИСТАЛЛИЗАЦИИ 154

**ЦИИ САХАРОЗЫ**

- Л.И. Лыткина, С.И. Сазонова ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНЫЙ СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ** 162
- Л.И. Лыткина, Е.С. Шенцова, С.А. Переверзева ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ КОРМОВОЙ ДОБАВКИ ДЛЯ КРС** 163
- В.В. Румянцева, С.И. Дмитренко, В.В. Коломыцева СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ МАЦЕРИРУЮЩИХ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПЮРЕ РЕПЫ** 164
- В.С. Разуваев, Я.В. Ушакова, Ю.Ф. Якуба УЛУЧШЕНИЕ КАЧЕСТВА ВИНОГРАДНЫХ ВИН С ПОМОЩЬЮ УНИВЕРСАЛЬНОГО МОДУЛЯ** 167
- С.М. Помыкина, Н.А. Ряснянская ПРОБЛЕМЫ ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ КАДРОВ ДЛЯ СИСТЕМЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ** 168
- Е.В. Хмелева, А.Н. Бакаева, А.Г. Канатникова ИННОВАЦИОННЫЕ РЕШЕНИЯ В ТЕХНОЛОГИИ ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА** 169
- Е.В. Хмелева ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА ИЗ ЦЕЛОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ** 174
- Е.В. Хмелева, В.В. Румянцева, Д.М. Беляк, Ю.В. Пенькова, В.В. Коломыцева, Д.Н. Королев ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПОЛБЫ И РАЗРАБОТКА ПРАКТИЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ ПО ЕЕ ПРИМЕНЕНИЮ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ** 180
- Е.В. Хмелева ИЗМЕНЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ЗЕРНА ПОЛБЫ ПРИ НАБУХАНИИ В ТЕХНОЛОГИИ ЗЕРНОВОГО ХЛЕБА** 185
- С.В. Шахов, Н.Р. Кононов РАЗРАБОТКА СЕПАРАТОРА С ФУНКЦИЕЙ КАЛИБРОВАНИЯ ДЛЯ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР** 188
- А.В. Дранников, А.М. Бородовицын, А.С. Полканов, Д.К. Костина ОБОСНОВАНИЕ СПОСОБА СУШКИ СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПЕКТИНА** 192
- Л.В. Римарева, Т.И. Лозанская, Н.М. Худякова ИССЛЕДОВАНИЕ БИОТРАНСФОРМАЦИИ ЗЕРНОВОЙ БАРДЫ** 194

В КОРМОВЫЕ ПРОДУКТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВСР ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	
<i>Н.В. Макарова, В.А. Кирюшина</i> ИССЛЕДОВАНИЕ УРОВНЯ ПРОЦЕССОВ ОКИСЛЕНИЯ РЫБЬЕГО ЖИРА	198
<i>Н.В. Макарова, В.А. Кирюшина</i> ИЗУЧЕНИЕ ОКИСЛЕ- НИЯ ПОДСОЛНЕЧНЫХ МАСЕЛ	210
<i>Н.В. Макарова, А.М. Тяглова</i> ПОДБОР ОПТИМАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ ТЕПЛОВОЙ ОБ- РАБОТКИ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ АНТИОКСИДАНТНЫХ СВОЙСТВ ФРУКТОВОГО СЫРЬЯ	219
<i>С.Алтайулы, Р.И. Рзаев</i> СОКРАЩЕНИЕ ПОСЛЕУБО- РОЧНЫХ ПОТЕРЬ ПРИ ХРАНЕНИИ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬ- ТУР	229
<i>П.В. Санников, Г.В. Гуринович</i> УЛУЧШЕНИЕ СВОЙСТВ МЯСНЫХ ФАРШЕЙ ПУТЕМ ВНЕСЕНИЯ ЛЬНЯНОЙ МУКИ	243
<i>В.А. Бызов, Н.Р. Андреев, Л.В. Кривцун, А.А. Плотников</i> ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕКОНДИЦИОННОГО КАРТОФЕЛЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КАРТОФЕЛЕПРОДУКТОВ	248
<i>В.Г. Жуков, А.Ю. Карев</i> ВЛИЯНИЕ СТЕПЕНИ СВЕЖЕ- СТИ КАРТОФЕЛЯ НА ПРОЦЕСС ЕГО ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ	253
<i>Е.К. Коптелова, И.Г. Маннова, Н.Д. Лукин</i> ФЕРМЕНТА- ЦИЯ КРАХМАЛА ПУТЁМ ИМПРЕГНИРОВАНИЯ ЕГО ФЕРМЕНТНЫМ ПРЕПАРАТОМ	259
<i>В.Г. Костенко, Г.И. Подзигун, В.А. Ковалёнок, Н.Д. Лукин</i> ЙОД-КРАХМАЛЬНЫЕ РАСТВОРЫ ТРИТИКАЛЕ И ИХ ОПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА	266
<i>В.Л. Кудряшов, Н.Д. Лукин, А.А. Плотников</i> ОБОГАЩЕ- НИЕ КУКУРУЗНЫХ КОРМОВ НЕЗАМЕНИМЫМИ АМИНОКИСЛОТАМИ	269
<i>М.В. Алексеева</i> ВНЕДРЕНИЕ И РАСПРОСТРАНЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ИННОВАЦИОННЫХ ОБРАЗОВА- ТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	275
<i>М.Н. Школьникова, Е.В. Аверьянова, А.Ю. Елагина</i> БЕ- ТУЛИН КАК ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ПИЩЕВОЙ ИНГРЕ- ДИЕНТ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ОБЩЕГО И ФУНКЦИ- ОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ	276

<i>З.Р. Сайфулина</i> АНАЛИЗ МАРКИРОВКИ И КАЧЕСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	283
<i>Л.И. Василенко, А.В. Гребейщиков, С.А. Сухарев</i> МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКТ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ КОМБИНИРОВАННОГО СОСТАВА	286
<i>Н.В. Долгополова, И.Г. Сотникова</i> ВЛИЯНИЕ СПОСОБОВ ВЕНТИЛИРОВАНИЯ НА АКТИВНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ ЗЕРНОВОЙ МАССЫ И ЕЕ КОНСЕРВАЦИИ	287
<i>И.А. Соколова, Е.В. Дедкова, С.Ф. Рюмшина</i> ВЛИЯНИЕ СОСТАВНЫХ КУПАЖНЫХ ЧАСТЕЙ НА ВКУСОВЫЕ И ТОВАРНЫЕ КАЧЕСТВА ТЫКВЕННО-МОРКОВНОГО СОКА С МЯКОТЬЮ	297
<i>Н.В. Долгополова, Г.С. Косулин</i> ИЗМЕНЕНИЕ ФИТОПАТОЛОГИЧЕСКОГО СОСТОЯНИЯ КОРНЕПЛОДОВ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ ПОД ВЛИЯНИЕМ КОМПЛЕКСНЫХ И АЗОТНЫХ УДОБРЕНИЙ	303
<i>Е.В. Литвинов, А.А. Прошкина</i> ОЦЕНКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРИ МОДЕРНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ	312
<i>Л.В. Голубева, Е.А. Пожсидаева, А.В. Свистула</i> РАЗРАБОТКА И ИЗУЧЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ	313
<i>В.М. Арапов</i> ОПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА СУШКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	318
<i>А.Н. Остриков, А.В. Терёхина, Т.А. Шендрик</i> АНАЛИЗ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СОСТАВА КУПАЖА РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МАЙОНЕЗНОЙ ЭМУЛЬСИИ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ	322
<i>Г.В. Агафонов, А.В. Лемешкин, С.В. Новиков</i> РАЗРАБОТКА НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ МАТЕМАТИЧЕСКОГО МЕТОДА ПРОЕКТИРОВАНИЯ	327
<i>И.В. Плотникова, И.С. Наумченко, Д.С. Писаревский,</i> <i>В.Е. Плотников</i> БАТОНЧИКИ-МЮСЛИ - ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ПРОДУКТ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ	331
<i>С.М. Яценко</i> КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СЫРЬЯ И ВТОРИЧНЫХ РЕСУРСОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РАС-	333

ТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ	
<i>Л.А. Лобосова, К.Ю. Топорова, И.А. Степанова</i> ПА- СТИЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПОВЫШЕН- НОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ	336
<i>Л.А. Лобосова, А.З. Магомедова, И.Х. Арсанукаев</i> ЯГОДЫ АРОНИИ – ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ ПОВЫШЕ- НИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ МАРМЕЛАДА	338
<i>Г.О. Магомедов, М.Г. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.А. Жу- равлев, К.Ю. Топорова</i> КОНФЕТНЫЕ МАССЫ ПРАЛИНЕ С ПОРОШКОМ ИЗ ТОПИНАМБУРА	342
<i>Н.Б. Еремеева, Н.В. Макарова</i> ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИК- РОВОЛНОВОГО ОБЛУЧЕНИЯ ПРИ ЭКСТРАКЦИИ РАС- ТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	345
<i>Н.Б. Еремеева, Д.Е. Быков, Н.В. Макарова</i> ДВОЙНЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ПЛЕНКИ С ПЕКТИНОМ	346
<i>И.А. Кустова, Н.В. Макарова</i> ИССЛЕДОВАНИЯ МИК- РОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСТРАКТОВ ИЗ ВТОРИЧНОГО ВИНОГРАДНОГО СЫРЬЯ	347
<i>И.А. Кустова, Н.В. Макарова, А.Пугачева</i> АНАЛИЗ БИО- ЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК НА ОСНОВЕ РАС- ТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	351
<i>Х.Б. Эргашева, Х.Ф. Жамилова</i> ЦЕННОСТЬ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПШЕНИЦЫ В КРУПУ	352
<i>Х.Б. Эргашева, У.Р. Адизов</i> СПОСОБЫ ВЫДЕЛЕНИЯ ВЫСОКОБЕЛКОВОЙ МУЧКИ	355
<i>В.Э. Раджабова, Н.Ж. Набиева</i> ИЗУЧЕНИЕ МУКО- МОЛЬНЫХ И ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩИВАЕМОЙ В УЗБЕКИСТАНЕ	357
<i>В.Э. Раджабова, С.К. Нурматова</i> ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ «ИНТЕНСИВНАЯ», «САНЗАР 8», «БАХТ»	360
<i>Т.С. Ковалева, А.Н. Яковлев, Г.В. Агафонов, С.Ф. Яковле- ва</i> ПРИМЕНЕНИЕ ФЕРМЕНТНОГО КОМПЛЕКСА НА СТАДИИ РАЗВАРИВАНИЯ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ	362
<i>Е.Б. Табала</i> ФАКТОРЫ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	364
<i>И.П. Салтык, Ю.И. Болохонцева, Г.С. Косулин, И.А.</i>	369

<b>Глебова</b>	<b>НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОГРЕСС И НАПРАВЛЕНИЯ ЕГО ВНЕДРЕНИЯ В СВЕКЛОСАХАРНОМ ПОДКОМПЛЕКСЕ</b>	
<b>А.Е. Чусова, Д.К. Разинков, И.Г. Тесленко</b>	<b>ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ОТВАРОЧНОГО СПОСОБА ЗАТИРАНИЯ ЗЕРНОПРОДУКТОВ</b>	<b>377</b>
<b>А.Е. Чусова, И.Г. Тесленко, Д.К. Разинков</b>	<b>СТОЙКОСТЬ ГОТОВОГО ПИВА И ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА НЕЕ</b>	<b>382</b>
<b>Ю.В. Пожалова, А.Е. Чусова, А.В. Зеленькова</b>	<b>ПОДБОР ДОЗИРОВКИ ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТА ДЛЯ ПРОРАЩИВАНИЯ ОВСЯНОГО СОЛОДА</b>	<b>385</b>
<b>А.Е. Чусова, Г.В. Агафонов, Н.В. Ковальчук, Т.И. Романюк</b>	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КВАСА С ПРИМЕНЕНИЕМ ЭКСТРАКТА СТЕВИИ</b>	<b>387</b>
<b>А.Е. Чусова, А.А. Рубежанская, А.Г. Михайлов</b>	<b>ВЛИЯНИЕ АДСОРБЕНТОВ НА КОЛЛОИДНУЮ СТОЙКОСТЬ ПИВА</b>	<b>389</b>
<b>А.Н. Остриков, А.В. Терёхина, Е.Ю. Кузнецова</b>	<b>КОНСТРУКТИВНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ ПРОЦЕССА ПОЛУЧЕНИЯ МОЛОЧНО-РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭМУЛЬСИЙ</b>	<b>391</b>
<b>А.И. Громковский, А.А. Громковский</b>	<b>КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИИ СВЕКЛОСАХАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА</b>	<b>394</b>
<b>А.И. Громковский, А.А. Громковский</b>	<b>ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА СВЕКЛОСАХАРНОГО КОМПЛЕКСА ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ</b>	<b>399</b>
<b>О.С. Восканян, Т.А. Тонапетян</b>	<b>ПЕРСПЕКТИВЫ ПРОИЗВОДСТВА БЕЗОПАСНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МАСЛЯНЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ ЭКСТРАКТОВ</b>	<b>404</b>
<b>О.С. Восканян, Н.Н. Лебедева, Т.А. Тонапетян, Е.Д. Калягина</b>	<b>РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ САХАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, ОБЛАДАЮЩИХ ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ</b>	<b>409</b>
<b>Д.А. Худяков, И.А. Шорсткий</b>	<b>ОЦЕНКА ПРОЧНОСТНЫХ СВОЙСТВ ПУСТОТЕЛЫХ ГРАНУЛ НА ОСНОВЕ ОТХОДОВ РИСОПЕРЕРАБОТКИ</b>	<b>413</b>
<b>А.И. Малец, А.В. Бороздина</b>	<b>ТОПИНАМБУР – РАСТЕНИЕ</b>	<b>419</b>



**БУДУЩЕГО**

- И.В. Мажулина, Т.Н. Тертычная, А.В. Белоусов* НОВЫЕ РЕЦЕПТУРЫ КЕКСОВ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ БОЯРЫШНИКА И ЛЬНА 424
- И.В. Мажулина, А.А. Шевцов* ПРЕИМУЩЕСТВА ПРИМЕНЕНИЯ ВАКУУМ-СУБЛИМАЦИОННОЙ СУШКИ В ТЕХНОЛОГИИ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ 429
- И.В. Мажулина, Т.Н. Тертычная, Е.Е. Курчаева* ТОПИНАМБУР И МАШИ В РЕЦЕПТУРАХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 434
- Т.Н. Тертычная, И.В. Мажулина, В.И. Манжесов* РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР ХЛЕБА С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН 441
- Л.И. Назина, В.А. Мязин, Л.Б. Лихачева* АНАЛИЗ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ КАЧЕСТВОМ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ 447
- Я.В. Давыдова, Н.Б. Еремеева, Н.В. Макарова* ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ – СЪЕДОБНАЯ ПЛЁНКА 451
- Я.В. Давыдова, А.С. Данчева, Н.Б. Еремеева, Н.В. Макарова* ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОТХОДОВ ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ЯБЛОК ДЛЯ СОЗДАНИЯ БИОРАЗЛАГАЕМОЙ ПОСУДЫ 452
- Е.В. Протопопова, В.Ю. Овсянников* ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ ХОЛОДИЛЬНОГО КОНЦЕНТРИРОВАНИЯ ЭКСТРАКТА ШИПОВНИКА 454
- А.С. Хомяков, О.Д. Сас, А.В. Долгополова, М.Н. Шведова* УСТАНОВЛЕНИЕ МАТЕМАТИЧЕСКИХ ЗАВИСИМОСТЕЙ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СЫРЬЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ МУЧНЫХ СМЕСЕЙ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ОТ ИХ ГРАНУЛОМЕТРИЧЕСКОГО СОСТАВА 457
- Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, О.Б. Скворцова* РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ КЕКСОВ С МУКОЙ ИЗ ЦЕЛЬНОСМОЛОТОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ И МЯКОТИ ТЫКВЫ 463
- А.В. Шишацкая, Ю.В. Москалева, А.Н. Яковлев, Т.С. Ко-* 466

<i>валева</i> ИЗМЕНЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ СУХИХ ВЕЩЕСТВ В ПРОЦЕССЕ ФЕРМЕНТНОЙ ОБРАБОТКИ ЗАМЕСА	
<i>Ю.В. Москалева, А.В. Шишацкая, А.Н. Яковлев, Т.С. Ковалева</i> ВЛИЯНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ СПИРТА НА КОЭФФИЦИЕНТ РЕКТИФИКАЦИИ ГОЛОВНЫХ ПРИМЕСЕЙ	468
<i>А.В. Терёхина, А.С. Слепухова</i> ЖИРНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СОУСА С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ	471
<i>Т.И. Атамуратова, И.Б. Исабеv</i> ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	477
<i>М.Д. Заринова</i> СПОСОБЫ ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ	479
<i>Ш.А. Холова</i> ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАТУРАЛЬНОГО ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ	482
<i>Н.А. Исматов</i> ВЛИЯНИЕ СПОСОБА ПОЛУЧЕНИЯ СОРГОВОЙ МУКИ НА ЕЕ КАЧЕСТВО	484
<i>Ш.Н. Исматова</i> ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУПЯНЫХ ПРОДУКТОВ	487
<i>Ш.Ж. Юлдашева</i> ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КАЧЕСТВО СЕМЯН РИСА	489
<i>А.Н. Яковлев, О.Ю. Безверхова, С.Ф. Яковлева</i> НАКОПЛЕНИЕ БИОМАССЫ ДРОЖЖЕЙ В ДРОЖЖЕГЕНЕРАТОРЕ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ АЭРАЦИИ	491
<i>Л.В. Попова, О.В. Карманова, П.С. Репин</i> ОТХОДЫ МАСЛОЖИРОВОГО ПРОИЗВОДСТВА – ВТОРИЧНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ СИНТЕЗА ЦЕЛЕВЫХ ДОБАВОК К РЕЗИНОТЕХНИЧЕСКИМ ИЗДЕЛИЯМ	495
<i>И.В. Плотникова, И.С. Наумченко, М.М. Бордунова</i> РАЗРАБОТКА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ	500
<i>Е.А. Коротких, И.Е. Строков, И.В. Новикова, Г.В. Агафонов</i> ИННОВАЦИИ В ТЕХНОЛОГИИ СОЛОДОВОГО	506

**ЭКСТРАКТА**

- Н.Ю. Санникова, П.Т. Суханов** ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРИРОДНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ В ЭКСТРАКТАХ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ 509
- Г.А. Толмачев, К.А. Багаева, Ю.А. Хакимова, А.В. Кондратьева, Б.А. Ефремов** ВЛИЯНИЕ ПУЛЬСАЦИОННЫХ РЕЖИМОВ ЭКСТРАКЦИИ НА ДЕФОРМАЦИЮ ПЛОДОВОГО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ 510
- К.А. Багаева, Г.А. Толмачев, Ю.А. Хакимова, А.В. Кондратьева, И.С. Докучаева** МОЛОЧНАЯ СЫВОРОТКА – ЦЕННЫЙ РЕСУРС ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ 512
- И.В. Плотникова, В.В. Трощенко, В.Е. Плотников** АНАЛИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ФРУКТОВЫХ НАЧИНОК РАЗЛИЧНОГО СОСТАВА 514
- М.И. Егорова, И.С. Михалева, В.В. Райник, Я.А. Кретова** РАЗВИТИЕ МЕТОДОВ АНАЛИЗА САХАРА 517
- Л.И. Беляева, В.Н. Лабузова, А.В. Остапенко** ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА КАК ИННОВАЦИОННАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ РАЗВИТИЯ ТЕХНОЛОГИИ САХАРА 522
- А.Н. Морозов, М.К. Пружин, Г.С. Косулин** НАУЧНОЕ ОБОСНОВАНИЕ РЕГУЛИРОВАНИЯ ФАКТОРОВ В ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ 527
- Е.А. Штыко** РЕЦЕПТУРНАЯ ИННОВАЦИЯ ДЛЯ КВАСА 532
- Г.Ю. Алейникова** ВОЗМОЖНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОЧИЩЕННЫХ СТОЧНЫХ ВОД ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ ВИНОГРАДА ДЛЯ ОРОШЕНИЯ ВИНОГРАДНИКОВ 533
- Т.В. Серегина, А.А. Королева, А.А. Чернов, Г.А. Осина** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕСТНОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ 539
- М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева** РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФРУКТОВОГО НАПИТКА 550
- М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева** ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ВИНОГРАДА, РАЙОНИРОВАННОГО В РЕСПУБЛИКЕ УЗБЕКИСТАН, ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ФРУКТОВЫХ НАПИТКОВ 552

<i>М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева</i>	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКОВ ИЗ ОВОЩЕЙ	554
<i>М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева</i>	СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКОВ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ	556
<i>М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева</i>	СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ НАПИТКОВ ИЗ МЕСТНОГО СЫРЬЯ	558
<i>М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева</i>	РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФРУКТОВО-ЯГОДНЫХ КОНФИКТУРОВ	560
<i>М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева</i>	ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВЕННЫХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ФРУКТОВО-ОВОЩНЫХ НЕКТАРОВ	562
<i>М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева</i>	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕСТНОГО ПЛОДООВОЩНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД, ОБОГАЩЕННЫХ ПЕКТИНОМ	564
<i>М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева</i>	КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	565
<i>М.З. Ашурова, Г.Х. Сулайманова, Н.Х. Ганиева</i>	СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ОВОЩНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ	567
<i>С.В. Макеев, Е.С. Бунин</i>	БЕЗИНЕРЦИОННЫЙ ТЕРМОМЕТР В ПИЩЕВОЙ ИНЖЕНЕРИИ	569
<i>Тетабоев Абдувахоб</i>	ЗНАЧЕНИЕ ПРАВИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ЮНЫХ СПОРТСМЕНОВ	574
<i>Тетабоев Абдувахоб</i>	ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ УВЕЛИЧЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	576
<i>Н.Н. Турсунова</i>	ЗНАЧЕНИЕ ХЛЕБА В РАЦИОНАЛЬНОМ ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА	579
<i>Н.Н. Турсунова</i>	КОМПЛЕКСНАЯ ПЕРЕРАБОТКА ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ СОКОВ	581
<i>Н.Н. Турсунова</i>	ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И МЕТОДЫ БОРЬБЫ С НЕЙ	584

- П.Н. Саввин, Т.Д. Хозяинова* ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОПТИМАЛЬНЫХ ПАРАМЕТРОВ ВЫДЕЛЕНИЯ АНТОЦИАНОВ ГЛИЦЕРИНОМ МЕТОДОМ РОТАТАБЕЛЬНОГО ПЛАНИРОВАНИЯ. 590
- Н.В. Зуева, Л.А. Пинахина* АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЙ ПЕРЕРАБОТКИ И УТИЛИЗАЦИИ ПОСЛЕСПИРТОВОЙ БАРДЫ 594
- С.В. Шахов, Н.В. Зуева, Л.А. Пинахина* ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ КОНСТРУКЦИИ ТРИЕРОВ ДЛЯ ОДНОВРЕМЕННОЙ ОЧИСТКИ ЗЕРНА 602
- Т.Ф. Киселёва, А.А. Мельник, Ю.В. Гребенникова* ПРОРАЩИВАНИЕ СОИ С ЦЕЛЬЮ СНИЖЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА АНТИПИТАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ 605
- Т.Ф. Киселёва, У.А. Мельникова, Н.Г. Семилетова* ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ ЦЕЛЕЙ СОЛОДORAЩЕНИЯ 609
- Е.Н. Соловьёва, В.А. Помозова, Д.В. Копликова* РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ФРУКТОВЫХ ДЕСЕРТОВ, С ПРЕБИОТИКОМ 612
- Г.Ф. Миронова* БИОЭТАНОЛ ИЗ ПЛОДОВЫХ ОБОЛОЧЕК ОВСА: ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ФЕРМЕНТАТИВНОГО ГИДРОЛИЗА ПЕРЕД СОВМЕЩЕНИЕМ ЕГО СО СПИРТОВЫМ БРОЖЕНИЕМ 617
- А.В. Дранников, А.А. Дерканосова, Д.С. Арепьев, В.А. Ходякова* СПОСОБ АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ ПОЛУЧЕНИЕМ МИКРОКАПСУЛИРОВАННОГО ХОЛИНХЛОРИДА 622
- И.В. Новикова, А.В. Коростелев, О.В. Ченцова* ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ ПЛАНА ХАССП ДЛЯ ПИВОВАРЕН МАЛОЙ МОЩНОСТИ 623
- Е.В. Комарова, В.М. Болотов, М.Ю. Парашкин* ИЗУЧЕНИЕ СПЕКТРАЛЬНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК СМЕСЕВЫХ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ КОЛОРАНТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ 625
- Л.Н. Хайдар-Заде* ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ УЗБЕКИСТАНА В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 630

- Е.И. Мельникова, Е.В. Богданова** СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА, ОБОГАЩЕННОГО Д-ГЛЮКАНОМ 632
- Л.В. Голубева, И.В. Новикова** ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДРОЖЖЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В РЕГИОНЕ 635
- В.А. Иванова, Т.В. Меледина** ФЕРМЕНТАЦИЯ УГЛЕВОДОВ ДРОЖЖАМИ *SACCHAROMYCES* И *BRETTANOMYCES* 638
- Д.В. Ключникова** ЗНАЧЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДОВ И ФОРМ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПОДГОТОВКЕ БАКАЛАВРОВ 639
- Л.Н. Хайдар-Заде, Д.А. Прусова** СЕМЕНА ШАЛФЕЯ ИСПАНСКОГО (*SALVIA HISPANICA*) – ПЕРСПЕКТИВНОЕ СЫРЬЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ 641
- Л.О. Общая, В.Н. Кошечкина** НАПИТКИ С СОКОМ БУЗИНЫ ЧЁРНОЙ 644
- А.А. Прошкина, М.В. Копылов, О.А. Орловцева** РАЗРАБОТКА ЭКОНОМИЧЕСКИ ЭФФЕКТИВНОЙ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР НА ЭНЕРГОРЕСУРСЫ И ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ 649
- М.В. Копылов, И.Н. Болгова, А.А. Прошкина, И.С. Наумченко** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВТОРИЧНЫХ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ ОТ ПЕРЕРАБОТКИ МАСЛИЧНЫХ КУЛЬТУР 654
- М.В. Копылов, О.А. Орловцева, М.И. Литвинова** ПЕРСПЕКТИВЫ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ 655
- О.Я. Кольман, Т.В. Карпущина** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ШРОТА КАЛИНЫ ОБЫКНОВЕННОЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ 657
- А.Ф. Гайфутдинова, С.М. Абрамова, Г.А. Бурганова** ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННАЯ СВЯЗЬ МЕЖДУ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМИ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ ВИНА 662
- Г.А. Бурганова, И.Е. Зорина, А.Ф. Гайфутдинова** ОЦЕНКА ИДЕНТИЧНОСТИ ВИНОГРАДНЫХ ВИН ПО КАТИОННОМУ СОСТАВУ 663
- А.А. Журавлев, А.А. Хвостов, Е.А. Журавлев** ОЦЕНКА 664

ТЕПЛОВЫДЕЛЕНИЙ В КООКСИАЛЬНОМ ЗАЗОРЕ СМЕСИТЕЛЯ	
<i>С.Тахавеева</i> ОЦЕНКА ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭКСТРАКТОВ РАСТЕНИЙ СЕМЕЙСТВА АСТРОВЫХ, ПРОИЗРАСТАЮЩИХ В РАЗЛИЧНЫХ РАЙОНАХ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ, ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПОЛИКОМПОНЕНТНЫХ СОКОСОДЕРЖАЩИХ НАПИТКОВ	668
<i>Л.Н. Пузанова, С.В. Хлюпина, Л.Ю. Смирнова</i> КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ЭТАПОВ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА САХАРНОЙ СВЕКЛЫ	673
<i>А.С. Данчева, Н.В. Макарова, Д.Е. Быков, С.В. Булгакова, А.В. Николаева</i> ВОДОАДСОРБЦИОННАЯ СПОСОБНОСТЬ ВЫСУШЕННЫХ ФРУКТОВЫХ ВОЛОКОН	679
<i>Я.В. Давыдова, Д.Ф. Валиулина</i> НЕТРАДИЦИОННЫЕ ВИДЫ УПАКОВКИ ДЛЯ МЯСНЫХ ИЗДЕЛИЙ	680
<i>Я.В. Давыдова, Д.Ф. Валиулина</i> ПРОДЛЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ МЯСНОГО ПРОДУКТА ЗА СЧЁТ ВВЕДЕНИЯ В НЕГО РАСТИТЕЛЬНОГО АНТИОКСИДАНТА	681
<i>М.М. Данылиев, О.Н. Ожерельева</i> СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ФОРМИРОВАНИЮ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ	683
<i>М.М. Данылиев, Т.В. Позднякова, Н.Г. Старых</i> ТЕХНОЛОГИЯ СНЕКОВ СНИЖЕННОЙ ЖИРНОСТИ	686
<i>О.Н. Ожерельева, М.М. Данылиев, Е.В. Козыренко</i> ТЕХНОЛОГИЯ КОРМОВ ДЛЯ РЫБ ОСЕТРОВЫХ ПОРОД	689
<i>Р.А. Охотникова</i> ВЛИЯНИЕ ЯНТАРНОЙ КИСЛОТЫ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА СИДРА	691
<i>Ю.Н. Фомина</i> ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИРОДНЫХ ИММУНОМОДУЛЯТОРОВ В ТЕХНОЛОГИИ МОРОЖЕНОГО	693
<i>О.В. Добрынин, М.К. Герасимов</i> ХРОМАТОГРАФИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ КРЕПКИХ НАПИТКОВ ИЗ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ – ВОДОК, САМОГОНОВ (НА ДИСТИЛЛЯТЕ, НА РЕКТИФИКАТЕ)	697
<i>И.Н. Мурадова</i> ПРОБЛЕМЫ УСИЛЕНИЯ ПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ УЧАЩИХСЯ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ	698

<i>Н.М. Бахриддинова</i> ПОЛИФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПАЗИЦИИ ДЛЯ ЖИРОВАНИЯ КОЖ	700
<i>Н.Н. Турсунова</i> РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ	703
<i>Е.С. Бунин, А.В. Журавлев</i> РЕГРЕССИОННАЯ МОДЕЛЬ ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩЕЙ СУШКИ СЕМЯН РАПСА	709
<i>О.Р. Абдурахмонов, М.С. Нарзиев, Ю.С. Бешимов</i> ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОТХОДА ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА В ЖИВОТНОВОДСТВЕ	713
<i>О.Р. Абдурахмонов, М.С. Нарзиев, Ю.С. Бешимов</i> ОТХОДЫ ПИВОВАРЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА – ЦЕННЫЙ КОРМ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ	715
<i>Г.В. Калашников, Л.М. Алияскарова</i> ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ УСТАНОВКА РЕСУРСΟΣБЕРЕГАЮЩЕЙ ТЕХНОЛОГИИ СУШКИ ЗЕРНА КУКУРУЗЫ	716
<i>Г.В. Калашников, О.В. Черняев</i> КОМПЛЕКСНАЯ БЕЗОТХОДНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СУШЕНОЙ МОРКОВИ И ПЕРЕРАБОТКИ ВТОРИЧНОГО СЫРЬЯ	717
<i>А.В. Дранников, А.А. Дерканосова, А.А. Ориничева, Д.В. Попов</i> ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ СПИРТОВОЙ БАРДЫ	722
<i>А.Н. Тихонова, Н.М. Агеева, А.П. Бирюков</i> ВЛИЯНИЕ ВИНОГРАДНЫХ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН НА БЕЗОПАСНОСТЬ ВИН	724
<i>Р.Э. Казахмедов, М.А. Магомедова, Ю.Ф. Якуба</i> СОЦИАЛЬНО-ЗНАЧИМЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ: ПОЛУЧЕНИЕ СЫРЬЯ ДЛЯ БАД В УСЛОВИЯХ ДАГЕСТАНА	727
<i>Г.В. Своеволина, Е.И. Киреева</i> РАСЧЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ВНЕДРЕНИЯ НОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ СМЕСИ ПШЕНИЧНОЙ И РЖАНОЙ МУКИ	731
<i>Ю.Н. Труфанова, И.М. Жаркова, М.В. Ткач</i> ПРИНЦИПЫ РАЗРАБОТКИ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ	735
<i>А.Е. Чусова, А.Г. Михайлов, Ю.Д. Шевелева</i> ПЕРЕРАБОТКА ОТХОДОВ ПИВОВАРЕНИЯ	741



- А.Е. Чусова, А.Г. Михайлов* ЦЕЛЕСООБРАЗНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ НЕСОЛОЖЕННОГО СЫРЬЯ В ПИВОВАРЕНИИ 744
- А.Е. Чусова, А.А. Рубежанская, А.Г. Михайлов* ПРИМЕНЕНИЕ БЕЛКОВЫХ СТАБИЛИЗАТОРОВ И УЛУЧШИТЕЛЕЙ ДЛЯ ОСВЕТЛЕНИЯ ПИВНОГО СУСЛА 747
- Ю.Н. Труфанова, Е.А. Светличная, М.З. Одаманов* ПОВЫШЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ СДОБНЫХ СУХАРЕЙ 750
- А.П. Кислухина* ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА И ЭКСПЕРТИЗЫ КОНЬЯКА 755
- А.А. Никитина* БЕЗОПАСНОСТЬ ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ 759
- Р.Р. Субханкулова* ДИОКСИД СЕРЫ И НАТУРАЛЬНЫЕ АНТИОКСИДАНТЫ В БЕЛОМ ВИНЕ 764
- А.В. Гукасян, Е.П. Кошевой, В.С. Косачев, И.А. Шорсткий* ВЛИЯНИЕ ГИДРОСТАТИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ НА РЕОЛОГИЮ МАСЛИЧНОГО МАТЕРИАЛА 766
- И.В. Новикова, Е.А. Коротких, П.В. Рукавицын, А.А. Пенкина* ОСНОВНЫЕ АСПЕКТЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ 771
- О.Ю. Гайкалова, М.В. Герасименко, А.В. Мудрая, О.С. Корнеева* БИОТЕХНОЛОГИЯ ИЗОМАЛЬТУЛОЗЫ С ПРЕБИОТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ 773
- А.О. Байкенов, О.В. Полуботько, С.Г. Каманова, Г.Т. Сарбасова, Б.К. Булашев, Г.Х. Оспанкулова* ВЛИЯНИЕ ОКИСЛЕНИЯ НА СОДЕРЖАНИЕ АМИЛОЗЫ И РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА КУКУРУЗНОГО КРАХМАЛА 775
- О.В. Полуботько, Г.Х. Оспанкулова, С.Ж. Тажина, Г.Т. Сарбасова, Б.К. Булашев* ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ МАЛЬТОЗНОГО СИРОПА, ПОЛУЧЕННОГО ИЗ ПШЕНИЧНОГО КРАХМАЛА, НА КАЧЕСТВО КАЗАХСТАНСКОГО ХЛЕБА 779
- Н.В. Зуева, Г.В. Агафонов, М.В. Корчагина* ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЭТИЛАЦЕТАТА 783
- А.Е. Чусова, Е.С. Сапунова* ВЛИЯНИЕ ПВПП НА КОЛИЧЕСТВО ПОЛИФЕНОЛОВ В ПИВЕ 787
- С.В. Полянских, У.А. Оленина* ПЕРСПЕКТИВНЫЕ СЫ- 791

**РЬЕВЫЕ ИСТОЧНИКИ ПРОДУКТОВ ГЕРОДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

- С.В. Полянских, В.Т. Азизагаева* ПИЩЕВЫЕ КЛЕТЧАТКИ В ТЕХНОЛОГИИ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ 792
- Ю.А. Сафонова, С.Н. Черняева, А.В. Лемешкин, М.М. Горохов* РАЗРАБОТКА МАТЕМАТИЧЕСКОЙ МОДЕЛИ СНИЖЕНИЯ НЕЖЕЛАТЕЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ В ПРОЦЕССЕ БИОАКТИВАЦИИ СЕМЯН 794
- М.В. Кардашева, Т.Ф. Киселева, Д.А. Васильев* РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЭКСТРАКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПРОИЗВОДСТВЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ 798
- А.А. Славянский, Е.В. Семенов, Н.Н. Лебедева, А.Ю. Черемисина* ИННОВАЦИИ В ОБЛАСТИ УВАРИВАНИЯ УТФЕЛЯ ПЕРВОЙ КРИСТАЛЛИЗАЦИИ 803
- С.В. Калашникова* СНИЖЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ ПРОТЕОЛИТИЧЕСКИХ ИНГИБИТОРОВ СОИ 810
- В.А. Голыбин, В.А. Федорук* ФАКТОРЫ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРЕССОВАНИЯ СВЕКЛОВИЧНОГО ЖОМА 815
- В.А. Голыбин, В.А. Федорук* СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ОЧИСТКИ ДИФфуЗИОННОГО СОКА 818
- В.А. Голыбин, В.А. Федорук* ПОВЫШЕНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ЭКСТРАГИРОВАНИЯ САХАРОЗЫ ИЗ СВЕКЛОВИЧНОЙ СТРУЖКИ 821
- Г.А. Агафонов, А.Е. Чусова, В.Д. Ланченков* ИССЛЕДОВАНИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ВЕЛИЧИНЫ ГОРЕЧИ ГРАНУЛИРОВАННОГО ХМЕЛЯ ПРИ РАЗЛИЧНЫХ РЕЖИМАХ ХРАНЕНИЯ 823
- Б.В. Бурцев* ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТЕРИЕВ КАЧЕСТВА ЛИКЕРНЫХ ВИН ПОРТВЕЙН, КРЕПЛЕННЫХ РАЗЛИЧНЫМИ СПИРТУЮЩИМИ АГЕНТАМИ 824