

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических трудов**  
**Артёмовой Елены Николаевны**

**Всего имеет работ - 231,**

из них научных работ - 163,

авторских свидетельств, патентов, проектов, информационных листков,

нормативно-технической документации – 59,

учебно-методических работ- 9.

**За 2000-2003 годы всего имеет работ - 67,**

из них научных работ - 55,

авторских свидетельств, патентов, проектов, информационных листков,

нормативно-технической документации - 6,

учебно-методических работ- 6.

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объём, п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>Научные работы</b>					
1.	Сапонинсодержащие добавки и протекторные свойства пищевых продуктов (Тезисы)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Тез. 2-ой междунар. науч.-технич. конф.- Могилёв: Изд-во МТИ, 2000.- С.24-25	<u>0,10</u> 0,05	Василенко З.В.
2.	Роль кислот в формировании пенной или эмульсионной структуры пищевых продуктов с растительными добавками (Тезисы)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Тез. 2-ой междунар. науч.-технич. конф.- Могилёв: Изд-во МТИ, 2000.- С.20-21	0,10	-
3.	Актуальность использования сапонинсодержащего сырья в производстве молочно-растительных десертов (Тезисы)	Печ.	Продовольственный рынок и проблемы здорового питания: Тез. докл. 3-ей междунар. науч.-практич. конф.- Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2000.- С.147-148	<u>0,10</u> 0,05	Безалтынных Н.В.
4.	Протекторные свойства сапонинсодержащих продуктов (Статья)	Печ.	Современные проблемы промышленной экологии: Материалы междунар. науч.-практич. конф. 17-19 ноября, 1999 - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2000.- С.56-57	<u>0,10</u> 0,05	Самофалова Л.А.
5.	Некоторые аспекты проблемы возделывания и переработки конопли	Печ.	Современные проблемы промышленной экологии: Материалы междунар. на-	<u>0,10</u> 0,05	Самофалова Л.А.

1	2	3	4	5	6
	(Статья)		уч.- практич конф.17-19 ноября, 1999 - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2000.- С.58-59		
6.	Эмульгирующая и стабилизирующая способность пюре сои (Статья)	Печ.	Современные проблемы промышленной экологии: Материалы междунар. науч.- практич конф.17-19 ноября, 1999 - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2000.- С.60-61	<u>0,10</u> 0,05	Василенко З.В., Пискун Т.И.
7.	Влияние гидротермической обработки сои на углеводный и минеральный состав (Статья)	Печ.	Современные проблемы промышленной экологии: Материалы междунар. науч.- практич. конф.17-19 ноября, 1999 - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2000.- С.62-63	<u>0,10</u> 0,05	Василенко З.В., Пискун Т.И.
8.	Гармонизирование жирнокислотного состава молочного жира с помощью конопляного масла (Тезисы)	Печ.	Проблемы коммерческой и торговой деятельности предприятий: Сб. тез. докл. региональной науч.-практич. конф.- Челябинск: ЮУрГУ, 2001.- С.152	<u>0,10</u> 0,05	Самофалова Л.А.
9.	Изменение углеводного комплекса тыквенных овощей при тепловой обработке (Тезисы)	Печ.	Проблемы коммерческой и торговой деятельности предприятий: Сб. тез. докл. регионал. науч.-практич. конф.- Челябинск: ЮУрГУ, 2001.- С.138-139	<u>0,10</u> 0,05	Липатова Л.П., Самофалова Л.А.
10.	Размягчение ткани тыквенных овощей при тепловой обработке (Тезисы)	Печ.	Проблемы коммерческой и торговой деятельности предприятий: Сб. тез. докл. региональной науч.-практич. конф.- Челябинск: ЮУрГУ, 2001.- С.139-140	<u>0,10</u> 0,05	Липатова Л.П., Полякова Н.В.
11.	Взаимодействие белков с сапонинами в пищевых продуктах с растительными добавками (Статья)	Печ.	Пищевой белок и экология: Материалы междунар. науч.-практич. конф.- М.: МГУПБ, 2000.- С.31-32	0,10	-
12.	Пектин как стабилизатор пен желатина (Статья)	Печ.	Пищевой белок и экология: Материалы междунар. научно-практической конференции. - М.: МГУПБ, 2000.- С.31	<u>0,10</u> 0,04	Василенко З.В., Гуляев К.К.

1	2	3	4	5	6
13.	Пенообразующие и эмульгирующие свойства модельных систем ПАВ пищевых продуктов (Статья)	Печ.	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. № 4, 2001.- С.54-56	0,6	-
14.	Новые возможности пополнения ресурсов пищевого белка из местного сырья (Тезисы)	Печ.	Актуальні проблеми харчування: технологія та обланання, організація и економіка: Тези доповідей міжнародна науково-технічна. конф. 13-14 вересня 2001 - Донецьк: ДонУЕТ, 2001 – С.46-47	<u>0,10</u> 0,05	Самофалова Л.А., Лисицин А.Н.
15.	Температурный фактор в поведении пенных и эмульсионных пищевых систем (Тезисы)	Печ.	Актуальні проблеми харчування: технологія та обланання, організація и економіка: Тези доповідей міжнародна науково-технічна. конф. 13-14 вересня 2001 - Донецьк: ДонУЕТ, 2001 – С.113-116	<u>0,10</u> 0,05	Самофалова Л.А.
16.	Использование добавок сахарной свёклы в пищевых технологиях в России (Тезисы)	Печ.	Актуальні проблеми харчування: технологія та обланання, організація и економіка: Тези доповідей міжнародна науково-технічна. конф. 13-14 вересня 2001 - Донецьк: ДонУЕТ, 2001 – С.111-	0,10	-
17.	Расширение возможностей использования сахарной свёклы в пищевых технологиях России (Статья)	Печ.	Управление качеством жизни, образования, продукции и окружающей среды в регионах России: Материалы науч.-практич. конф. 17-20 апреля 2001г., Ч. 2 .- Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2001.- С.271-273	0,2	
18.	Оценка состояния фактического питания школьников – как основа управления качеством продуктов для школьного питания (Статья)	Печ.	Управление качеством жизни, образования, продукции и окружающей среды в регионах России: Материалы научно-практич. конф. 17-20 апреля 2001г. В двух частях. Часть 2 .- Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2001.- С.262-264	<u>0,2</u> 0,1	Иванова Т.Н.
19.	Крупы и бобовые как пенообразователи в продуктах с взбивной структурой	Печ.	Наука – сервису: Химия природных соединений.- Сб. статей междунар. на-	<u>0,10</u> 0,05	Глебова Н.В.

1	2	3	4	5	6
	(Статья)		учно-технич. конф. 15 мая 2001.- М: МГУсервиса, 2001.- С.32-34		
20.	Разработка рецептур комбинированных плавленых сыров с растительными добавками (Статья)	Печ.	Наука – сервису: Химия природных соединений.- Сб. статей междунар. научно-технич. конф. 15 мая 2001.- М: МГУсервиса, 2001.- С.29-31.	0,10 0,05	Канунникова Н.Е. Шарыкина Т.В.
21.	Перспективы технологических исследований пищевых добавок из бобовых культур (Статья)	Печ.	Биологически-активные добавки и здоровое питание: Материалы научной молодёжной. конф.с междунар. участием. 25-28 сентября 2001 г.-Улан-Уде, 2001.- С.17-18.	0, 5	-
22.	Сравнительный анализ пенообразующих свойств круп и бобовых (Статья)	Печ.	Биологически-активные добавки и здоровое питание: Материалы науч. молодёж. конф.с междунар. участием. 25-28 сентября 2001 г.-Улан-Уде, 2001.- С.87.	0,10 0,05	Глебова Н.В.
23.	Разработка меню рационов питания для школьников с использованием современных пищевых продуктов (Тезисы)	Печ.	Социально-экономическое и инновационное развитие России и регионов. Реклама и перспектива. Тез. докл. науч.-практич. конф. - Орёл: ОКИ, 2001.- С.35	0,10 0,05	Пшенишнюк И.В.
24.	Эмульгирующая и стабилизирующая способность пюре сои различных сортов (Тезисы)	Печ.	Социально-экономическое и инновационное развитие России и регионов. Реклама и перспектива. Тез. докл. науч.-практич. конф. - Орёл: ОКИ, 2001.- С.37	0,10 0,05	Липатова Л.П.
25.	Температурный фактор в пенообразовании и эмульгировании систем сапонинов и овощных соков (Статья)	Печ.	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья, № 11, 2001.- С.30-35	0,5	-
26.	Тепловая обработка и изменение углеводного комплекса тыквенных овощей (Тезисы)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Тез. докл. междунар. науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 2001.- С.106	0,10 0,05	Василенко З.В., Липатова Л.П.
27.	Тепловая обработка и размягчение ткани тыквенных овощей	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Тез. докл.	0,10 0,05	Василенко З.В., Липатова

1	2	3	4	5	6
	(Тезисы)		междунар. науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 2001.- С.106-107		Л.П.
28.	Лагенария – нетрадиционное сырьё для получения пищевых добавок (Тезисы)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Тез. докл. междунар. науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 2001.- С.294	<u>0,10</u> 0,05	Титова С.П.
29.	Влияние технологических факторов на пенообразование крупяных систем (Тезисы)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Тез. докл. междунар. науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 2001.- С.344	<u>0,10</u> 0,05	Глебова Н.В.
30.	Бобовые в технологии творожных десертов (Тезисы)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Тез. докл. междунар. науч.- практич. конф.- Орёл: Изд-во Орёл-ГТУ, 2001.- С.20	<u>0,10</u> 0,05	Анпилогова Н.И.
31.	Влияние активной кислотности на пенообразующие и эмульгирующие свойства систем сапонинов и овощных соков (Статья)	Печ.	Известия вузов. Пищевая технология, № 4, 2001. - С.20-23	0,4	-
32.	Сахарная свёкла и пищевые добавки из неё (Статья)	Печ.	Питание и общество, № 9, 2001.- С.21	0,2	-
33.	Формирование пенных структур пищевых продуктов, содержащих белки и пектины (Статья)	Печ.	Известия вузов. Пищевая технология, № 5-6, 2001.- С.25-28	0,4	-
34.	Изменение пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков при взбивании (Статья)	Печ.	ISSN 1392-0227. Maisto chemija ir technologija. Lietuvos maisto institutes, 2001.35 t	<u>0,4</u> 0,2	Василенко З.В., Пискун Т.И.
35.	Мороженое с пастой из сахарной свёклы (Статья)	Печ.	Наука – сервису: Сб. статей междунар. научно-технич. конф. «Химия природных соединений» 18 апреля 2002.- М: МГУ-сервиса, 2002.- 22-23	<u>0,20</u> 0,05	Анпилогова Н.И., Глебова Н.И.
36.	Исследование пен из круп и бобовых с помощью метода математического пла-	Печ.	Наука – сервису: Сб. статей междунар. научно-технич. конф. «Химия	<u>0,20</u> 0,05	Глебова Н.И.

1	2	3	4	5	6
	нирования эксперимента (Статья)		природных соединений» 18 апреля 2002.- М: МГУ- сервиса, 2002.- С.12-14		
37.	Использование лагенарии для получения функцио- нальной пищевой добавки (Статья)	Печ.	Наука – сервису: Сб. ста- тей междунар. научно- технич. конф. «Химия природных соединений» 18 апреля 2002.- М: МГУ- сервиса, 2002.- С.17-20		Титова С.П.
38.	Крупы и бобовые в техно- логии творожных десертов (Статья)	Печ.	Наука – сервису: Сб. ста- тей междунар. научно- технич. конф. «Химия природных соединений» 18 апреля 2002.- М: МГУ- сервиса, 2002.- С.20-23	0,20 0,05	Анпило- гова Н.И.
39.	Сахар – технологический фактор в пенообразовании и эмульгировании систем сапонинов и овощных со- ков (Статья)	Печ.	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья, № 7 2002.- С.42-46.	0,5	-
40.	Влияние рН на пенообра- зующие и эмульгирующие свойства систем сапонинов и овощных соков (Статья)	Печ.	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья, № 9, 2002.- С.51- 55.	0,5	-
41.	Исследование пен метода- ми математического моде- лирования (Тезисы)	Печ.	Научные основы процес- сов, аппаратов и машин пищевых производств:Тез. докл. междунар. науч.- практич. конф. 24-26 сен- тября 2002.- Краснодар, 2002.- С.39-41	0,10 0,05	Глебова Н.И.
42.	Кисломолочные продукты с пюре сахарной свеклы (Тезисы)	Печ.	«Неделя науки – 2002», 15-20 апреля 2002: Тез. докл. 35-ой студ. науч.- технич. конф.- Орёл: Изд- во ОрёлГТУ, 2002.- С.220- 221	0,10 0,05	Шишлова Ю. Ю., Помогае- ва И.А.
43.	Мороженое с «Поликомом» (Тезисы)	Печ.	«Неделя науки – 2002», 15-20 апреля 2002: Тез. докл. 35-ой студ. науч.- технич. конф.- Орёл: Изд- во ОрёлГТУ, 2002.- С.209- 210	0,10 0,05	Савости- на Н.А.
44.	Взбитые десерты с «Поли- комом» (Тезисы)	Печ.	«Неделя науки – 2002», 15-20 апреля: Тез. докл. 35-ой студ. науч.-технич. конф.- Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2002.- С.206-	0,10 0,05	Николае- ва Л. Н., Савинова А.А.

1	2	3	4	5	6
			208		
45.	Структурно-механические свойства как показатели качества в разработке творожных десертов с бобовыми (Тезисы)	Печ.	Теоретические и практические аспекты применения методов инженерной физико-химической механики с целью совершенствования и интенсификации технологических процессов пищевых производств: Сб. науч. тр. 3 декабря 2002.- М.: МГУПБ, 2002.- С.191-192	<u>0,10</u> 0,05	Анпилова Н.И.
46.	Сахарная свёкла в технологии мороженого (Тезисы)	Печ.	Научные основы и практическая реализация технологий получения натуральных структурообразователей: Тез. докл. междунар. науч.-практич. конф. – Краснодар: КубГТУ, 24-25 мая 2002.- С.142-144	<u>0,10</u> 0,05	Анпилова Н.И.
47.	Механизм формирования молочных продуктов с пенистой и эмульсионной структурой с использованием сапонинсодержащего сырья (Статья)	Печ.	Технологии живых систем: Материалы научно-технич. конф.- М.: МГУПБ, 2002, С.34-36	0,3	-
48.	Крупы и бобовые как пенообразователи в технологии молочных десертов (Статья)	Печ.	Научные основы и практическая реализация технологий получения натуральных структурообразователей: Материалы междунар. науч.-практич. конф. – Краснодар: КубГТУ, 24-25 мая 2002, С.94-96	<u>0,10</u> 0,05	Глебова Н.В.
49.	Сахарная свёкла в технологии мороженого (Статья)	Печ.	Научные основы и практическая реализация технологий получения натуральных структурообразователей: Материалы междунар. науч.-практич. конф. – Краснодар: КубГТУ, 24-25 мая 2002, С.184-186	<u>0,10</u> 0,05	Анпилова Н.И.
50.	Обоснование возможности использования продуктов переработки ржи как пенообразователей	Печ.	Химия природных соединений: Юбилейный сб. статей междунар. научно-технич. конф. - М: МГУ-	<u>0,20</u> 0,05	Новицкая Е.А.

1	2	3	4	5	6
	(Статья)		сервиса, 2002.- С.20-23		
51.	Проблемы детского питания в православии (Статья)	Печ.	Химия природных соединений: Юбилейный сб. статей междунар. науч.-технич. конф. - М: МГУ сервиса, 2002.- С.23-24	0,20 0,05	Козлова В.А.
52.	Использование нетрадиционного сырья в производстве бисквитного теста (Статья)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Материалы IV междунар. науч.-технич. конф. 26-28 марта 2003.- Могилёв, УО МГУП, 2003.- С. 145-146	0,10 0,05	Василенко З.В., Пискун Т.И., Березнёва Т.В.
53.	Совершенствование технологии белково-взбивных полуфабрикатов (Статья)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Материалы IV междунар. науч.-технич. конф. 26-28 марта 2003.- Могилёв, УО МГУП, 2003.- С. 147-148	0,10 0,05	Василенко З.В., Пискун Т.И.
54.	Использование молочно-крупяных систем как основы для производства взбивных десертов (Статья)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Материалы IV междунар. науч.-технич. конф. 26-28 марта 2003.- Могилёв, УО МГУП, 2003.- С. 190-192	0,10 0,05	Глебова Н.В.
55.	Новое применение продуктов переработки ржи (Статья)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Материалы IV междунар. науч.-технич. конф. 26-28 марта 2003.- Могилёв, УО МГУП, 2003.- С. 192-194	0,10 0,05	Новицкая Е.А.
<b>Авторские свидетельства, патенты, проекты, информационные листки, нормативно-техническая документация</b>					
56.	Двадцатидневные меню рационов питания для дошкольного питания (Рационы питания)	-	РП 02069036-002-2000	-	Пшенишнюк И.В.
57.	Двадцатидневные меню рационов для школьного питания (Рационы питания)	-	РП 02069036-001-2000	-	Пшенишнюк И.В.
58.	Двадцатидневные меню рационов питания для детей двух возрастных групп с использованием современных пищевых продуктов (Информационный листок)	-	Информационный листок № 096-01.- Орёл: ЦНТИ, 2001	0,2 0,1	Пшенишнюк И.В.
59.	Мороженое молочное с сапонинсодержащими добавками (Технические условия, технологическая инструк-	-	ТУ 9228-148-02069036-2001 ТИ-02069036-087 РЦ-02069036-117	-	Глебова Н.В., Анпилова Н.И.



1	2	3	4	5	6
	ция, рецептуры)		РЦ-02069036-116 РЦ-02069036-115		
60.	ТУ 9228-143-02069036-2002 Десерты молочно-крупяные (Технические условия, техно- логическая инструкция, рецептуры)	-	ТИ 02069036-082, РЦ 02069036-105 РЦ 02069036-106 РЦ 02069036-107	-	Глебова Н.В.
61.	ТУ 9222-163-02069036-2002 Десерты творожно- крупяные (Технические условия, технологическая инструкция, рецептуры)	-	ТИ 02069036-097 РЦ 02069036-148 РЦ 02069036-149 РЦ 02069036-150 РЦ 02069036-151 РЦ 02069036-152 РЦ 02069036-153	-	Анпило- гова Н.И.
<b>Учебно-методические работы</b>					
62.	Теоретические основы тех- нологии продуктов питания (Учебное пособие)	Печ.	М: Издат. центр Рос. хи- мико-технолог. универси- тета им. Д.И. Менделеева, 2001. - 121с.	<u>7,5</u> 5,5	Иванни- кова Е.И.
63.	Основы сертификации. Сертификация пищевых продуктов (Учебное посо- бие)	Печ.	Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2001. - 137с	8,5	-
64.	Система сертификации России. Сертификация пи- щевых продуктов (Учебное пособие)	Печ.	М: Издат. центр Рос. хи- мико-технолог. универси- тета им. Д.И. Менделеева, 2001. - 121с.	<u>8,5</u> 6,5	Иванни- кова Е.И.
65.	Сертификация пищевых продуктов (Лабораторный практикум)	Печ.	Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2001.- 48с.	3,0	-
66.	Технология продукции об- щественного питания (За- дания к типовым расчётам для лабораторно- практических занятий)	Печ.	Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2002.- 128с.	8,0	-
67.	Технологические свойства пищевой продукции (Учеб- ное пособие, гриф УМО)	Печ.	Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2002. - 119с	7,5	Баранов В.С.

Соискатель

Список верен:

Декан факультета лёгкой и пищевой  
промышленности, к.т.н., доц.

А.Ф. Кулаков

Секретарь учёного совета  
д.т.н., проф.

К.В. Подмастерьев

