

СПИСОК
научных и учебно-методических работ
БЕРЕЗИНОЙ НАТАЛЬИ АЛЕКСАНДРОВНЫ

Общее количество трудов до 1 января 2009 г., из них:
научных работ - 44;
учебно-методических работ - 6.

Работы, опубликованные в период с 1 января 2009 г. по настоящее время

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
Научные работы					
1.	Исследование влияния улучшителей окислительного действия на качество хлеба из пшеничной муки первого сорта (тезисы)	печ.	Материалы Второй Всероссийской научно-практической конференции «Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания», 24 октября 2008г. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2009. – С. 67-68.	0,04/0,02	Корякина С.Я.
2.	Применение пшеничной муки для производства заварных хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	печ.	Инновационные направления в пищевой промышленности. Материалы III международной научно-практической конференции 29-30 октября 2009 г – Пятигорск: Пятигорский гос. тех. ун-т – С. 15-18	0,03	
3.	Повышение качества хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	печ.	Материалы V Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и ус-	0,02	

1	2	3	4	5	6
			луг», 8-9 декабря 2009г. – Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2009. – С. 65-66		
4.	Использование нетрадиционного сырья для заварных хлебобулочных изделий (тезисы)	печ.	Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века: материалы международной научно-практической конференции 17-19 сентября 2009 г. – Краснодар: Кубан. Гос. технол ун-т., 2009 – С. 132	0,02	
5.	Использование нетрадиционного сахаросодержащего сырья в технологии хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	печ.	Материалы международной научно-практической конференции «Функциональные продукты питания: ресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья, гигиенические аспекты и безопасность» 9-13 ноября 2009 г. - Краснодар: ЭДВИ, 2009. – С.266-271.	0,05/0,025	Корякина С.Я.
6.	Исследование влияния сухого картофельного пюре на технологический процесс и качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	печ.	Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы Всероссийской научно-практической конференции с международным участием 18-20 сентября 2009г – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2009. – С. 136-137.	0,02	
7.	Использование нетрадиционной муки при производстве ржано-	печ.	Сборник научных трудов по материалам научно-практической конференции «пер-	0,02	

1	2	3	4	5	6
	пшеничных хлебо-булочных изделий (тезисы)	печ.	спективные инновации в науке, образовании, производстве и транспорте 2009» Том 1. Транспорт, технические науки – Одесса: Черноморье, 2009. – С. 63-65		
8.	Способ интенсификации броидильной микрофлоры ржаных заквасок (тезисы)	печ.	Торсионные поля и информационные взаимодействия – 2009. Материалы международной научной конференции. Сочи. 25-29 августа 2009 г. – М., 2009. – С. 368-370.	0,01/ 0,01	Корячкина С.Я., Бобров А.В.
9.	Комплексная оценка качества хлебобулочных изделий (статья)	печ.	Журнал Хранение и переработка зерна, № 9, 2009 – С. 46-48	0,1/0,1	Корячкина С.Я.
10.	Использование муки крупяных культур при производстве ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (тезисы)	печ.	Современное хлебопечкарное производство: перспективы развития [Текст]: сб. науч. тр. XI Межрегион. Науч-практ. конф. (Екатеринбург, 17 февраля 2010 г.) - Екатеринбург: изд-во Урал. Гос. Экон. Ун-та, 2010. – С. 3-5	0,06/0,02	Горбачева
11.	Исследование влияния физически обработанной воды на хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов №1, 2010 – С. 16-19	0,1/0,1	Бобров
12.	Исследование влияния пшеничной муки на качество заварных хлебобулочных изделий (статья)	печ.	Хлебопродукты №6 2010, С. 35-37	0,2	

1	2	3	4	5	6
13.	Разработка мучных смесей для производства ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (тезисы)	печ.	«Новое в технике и технологии пищевых производств»[Текст]: матер. II Международной научно-практической конференции 30 июня-2 июля 2010 г – Воронеж, 2010 – С. 59-60	0,01/0,01	Хомяков
14.	Исследование влияния кукурузной мезги на технологический процесс и качество хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов №4, 2010 – С. 20-25	0,2	
15.	Способ производства заварного ржано-пшеничного хлеба с использованием заварки из гречневой муки (тезисы)	печ.	IV Международная научно-практическая конференция «Инновационные направления в пищевых технологиях», 19-22.10. 2010 г. - Пятигорск, 2010. – С. 33-35	0,02	
16.	Разработка сухой заварки из гречневой муки для хлебобулочных изделий (тезисы)	Эл. ресурс	II Международная научно-практическая интернет-конференция "Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России", 15 октября - 15 ноября 2010 г. – Орел: ОрелГТУ, 2010.	0,06/0,02	Горбачева
17.	Исследование влияния высушивания на изменение влажности, кислотности и	Эл. ресурс	II Международная научно-практическая интернет-конференция "Приоритеты и научное обеспечение реализа-	0,06/0,02	Чернова М.

1	2	3	4	5	6
	содержания ароматических веществ в заварках приготовленных из ржаной, рисовой и ячменной муки (тезисы)		ции государственной политики здорового питания в России", 15 октября - 15 ноября 2010 г. – Орел: Орел-ГТУ, 2010.		
18.	Оптимизация готовой мучной смеси для производства ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий (тезисы)	Эл. ресурс	Материалы четвертой Международной Интернет-конференции 24 января – 21 апреля. Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс], Орел: Госуниверситет-УНПК, 2011	0,06/ 0,002	Жарковская О.А. Стельмащук А.А., Восковская О.Н., Губина И.В.
19.	Оптимизация готовой мучной смеси для ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий с молочными добавками (тезисы)	Эл. ресурс	Материалы четвертой Международной Интернет-конференции 24 января – 21 апреля. Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс], Орел: Госуниверситет-УНПК, 2011	0,05/ 0,005	Колчева О.Н., Восковская О.Н., Губина И.В.
20.	Моделирование кислотности мучной смеси для ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий (тезисы)	Эл. ресурс	Материалы IV Международной Интернет-конференции 24 января – 21 апреля. Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс], Орел: Госуниверситет-УНПК, 2011	0,06/ 0,002	Орлова А.Н., Половицкая Ю.А., Быков К.А., Жданова О.М.
21.	Рисовая мука в производстве заварных ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий (статья)	печ.	Хлебопечение России, 2011. – № 4. – С. 18-19	0,1/0,1	Корякина С.Я.

1	2	3	4	5	6
22.	Оптимизация состава готовой мучной смеси для заварных ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий с рисовой заваркой (статья)	печ.	Хлебопечение России, 2011. – № 6. – С. 30-32	0,1/0,1	Корячкина С.Я.
23.	Исследование влияния вторичного сырья производства кукурузного крахмала на качество хлебо-булочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (статья)	печ.	Хлебопродукты, 2011 – № 10. – С. 44-45	0,2	
24.	Применение функциональной добавки из растительного сырья при производстве хлебо-булочных изделий (тезисы)	Эл. ресурс	VI Международная научно-практическая интернет-конференция "Потребительский рынок: качество, безопасность продовольственных товаров", 14-15.12.2011 г. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011.	0,02	
25.	Оптимизация минерального состава готовых мучных смесей для хлебо-булочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	печ.	II Международная научно-практическая конференция «Хлебо-булочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века» 22-24 сентября 2011 года – Краснодар: КубГТУ, С 222.	0,007/ 0,007	Корячкина С.Я./Губина И.В.
26.	Инновационные технологии хлебо-булочных, макаронных и кондитерских изделий	печ.	Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – 265 с.	16,6/2,6	Корячкина С.Я., Березина Н.А.,

1	2	3	4	5	6
	(коллективная монография)				Гончаров Ю.В. и др.
27.	Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения (коллективная монография)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет – УНПК», 2011. – 262 с.	16,4/3,2	Корячкина С.Я., Хмелева Е.В. и др.
28.	Сахаросодержащая паста из картофеля (статья)	печ.	Хранение и переработка сельхозсырья, 2011. - №10 – С. 56-57	0,2	
29.	Использование гречневой муки при производстве заварных хлебобулочных изделий (статья)	печ.	Хлебопродукты, 2012, №1. – С.52-54.	0,2	
30.	Применение ячменной муки для повышения качества хлебобулочных изделий (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2012, №1. – С. 57-62	0,2	
31.	Моделирование состава готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий методом симплекс-решетчатого планирования (статья)	печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов - 2012 - №2. – С. 18-24	0,2	
32.	Моделирование состава готовой мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (статья)	печ.	Хлебопродукты, 2012 - №2. - С. 44-46.	0,1/0,1	Губина И.В.

1	2	3	4	5	6
33.	Расширение ассортимента и повышение качества ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сахаросодержащими добавками (монография)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2012. – 231 с.	14,5	
34.	Применение муки крупяных культур при производстве заварных хлебобулочных изделий (монография)	печ.	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2012. – 231 с.	11,5/3,0	Корякина С.Я.
35.	Использование вторичного сырья в технологии хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	печ.	Сборник материалов V международного хлебопекарного форума 13-15 июня в рамках деловой программы 18-й международной выставки «Современное хлебопечение - 2012», М.: ФГБОУ МПА, 2012. – С.254-257	0,01/0,01	Мазалова Н.В.
36.	Оценка качества готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий повышенной биологической ценности (тезисы)	печ.	Материалы II-ой Международной научно-практической «Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях» 21-22 мая 2012 г – Орел: ОрелГИЭТ, 2012. – С. 201-205	0,02/ 0,002	Орлова А.М., Жданова О.В., Мазалова Н.В., Чуев И.Е.
37.	Сахаросодержащая добавка для улучшения биотехнологических свойств полуфабрикатов и качества хлебобулочных изделий (тезисы)	печ.	Материалы Международной виртуальной Интернет-конференции 17-19 апреля. «Биотехнология. Взгляд в будущее», Казань, 2012 – С. 46-49	0,02/ 0,002	Орлова А.М., Жданова О.В., Мазалова Н.В.

1	2	3	4	5	6
38.	Влияние состава мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий на их технологические свойства (тезисы)	печ.	Материалы V Международной научно-практической конференции 26-29 марта «Инновационные направления в пищевых технологиях». – Пятигорск: РИА-КМВ. – 2012	0,01/ 0,01	Жданова О.В., Мазалова Н.В.
39.	Использование вторичного сырья в технологии хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	печ.	Сборник материалов пятого международного хлебопекарного форума 13-15 июня в рамках деловой программы 18-й международной выставки «Современное хлебопечение - 2012», М.: ФГБОУ Международная промышленная академия, 2012. – С.254-257	0,01/0,01	Мазалова Н.В.
40.	Исследование технологических и функциональных свойств жома сахарной свеклы и пшеницы (тезисы)	печ.	Материалы I Международной научно-технической интернет-конференции «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем» 1-15 декабря 2012 г Орел: ГУ-УНПК, 2013 – С.205-208	0,01/0,01	Мазалова Н.В.
41.	Оптимизация состава мучных смесей и ускоренного способа тестоприготовления ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с сухой молочной сывороткой (тезисы)	печ.	Материалы I Международной научно-технической интернет-конференции «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем» 1-15 декабря 2012 г Орел: ГУ-УНПК, 2013 – С.208-210	0,002/ 0,002	Хомяков А.С., Семьешкина Е.О., Немцова М.Н., Чуев Б.И.

1	2	3	4	5	6
42.	Оптимизация ускоренного способа тестоприготовления ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий (тезисы)	печ.	Материалы I Международной научно-технической интернет-конференции «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем» 1-15 декабря 2012 г Орел: ГУ-УНПК, 2013 – С.203-204	0,01/0,01	Хомяков А.С.
43.	Оптимизация ферментативного гидролиза крахмалсодержащего сырья с целью получения сахаросодержащего продукта (тезисы)	печ.	Материалы I Международной научно-технической интернет-конференции «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем» 1-15 декабря 2012 г Орел: ГУ-УНПК, 2013 – С.202-203	0,01/0,01	Орлова А.М.
44.	Моделирование готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий сбалансированного минерального состава (тезисы)	печ.	Материалы I Международной научно-технической интернет-конференции «Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем» 1-15 декабря 2012 г Орел: ГУ-УНПК, 2013 – С.202-203	0,01/0,01	Тимохина И.В.
45.	Моделирование состава мучных смесей для ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий, обогащенных пищевыми волокнами (статья)	печ.	Технология и товароведения инновационных пищевых продуктов, Орел: ГУ-УНПК. – 2013. – № 1 – С.30-37	0,16/0,02	Мазалова Н.В., Егорочкина Т.Н.

1	2	3	4	5	6
46.	Исследование влияния нетрадиционного сырья в составе мучных смесей для ржано-пшеничных хлебо-булочных изделий (статья)	печ.	Технология и товаро-ведения инновационных пищевых продуктов, Орел: ГУ-УНПК. – 2013. – № 1 – С.7-15	0,16/0,02	Коряч-кина С.Я., Зайцев Н.В., Хомя-ков А.С.
47.	Разработка технологии пищевых волокон из вторичного сырья пищевой промышленности (тезисы)	печ.	Материалы I Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Универсальная наука - региону» 9-10 апреля 2013 г. Том 3 – Технические науки. Пятигорск: РИА-КМВ. – 2013. – С. 45-48	0,01/0,01	Маза-лова Н.В.
48.	Разработка и оп-тимизация готовых мучных смесей для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий, обогащенных кальцием (тезисы)	печ.	Современное хлебопе-карное производство: перспективы развития: XIV Всероссийской на-учно-практическая конференция: сборник научных трудов – Ека-теринбург: Изд-во Ур-ГЭУ, 2013.- С 9-13	0,01/0,01	Тимо-хина И.В.
Патенты					
49.	Способ производ-ства заварных хле-бобулочных изде-лий (патент)	печ.	Патент 2409954 Рос-сийская федерация МПК А 21 D 8/02 № 2009129692 Заявл. 03.08.2009 Опубл. 27.01.2011, Бюл. № 3	0,2	
50.	Способ производ-ства заварного хлеба (патент)	печ.	Патент 2429622 Рос-сийская федерация МПК А 21 D 8/02 № 2010111214 Заявл. 23.03.2010	0,2	

1	2	3	4	5	6
			Опубл. 27.01.2011, Бюл. № 3		
51.	Способ производства заварного хлеба (патент)	печ.	Патент 2430527 Российская федерация МПК А 21 D 8/02 № 2010112175 Заявл. 29.03.2010 Опубл. 10.11.2011, Бюл. № 7	0,2	
52.	Способ производства заварного хлеба (патент)	печ.	Патент 2467573 Российская федерация МПК А 21 D 8/02 № 2011108778 Заявл. 09.03.2011 Опубл. 27.11.2012, Бюл. № 7	0,2	
53.	Состав заварки для производства хлебобулочных изделий (патент)	печ.	Патент 2012114337 Российская федерация МПК А 21 D 8/02 № 2011108778 Заявл. 11.04.2012 Опубл. 20.10.2013, Бюл. № 6	0,2	
Учебно-методические работы					
54.	Контроль сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий: учебно-методическое пособие (учебно-методическая работа)	печ.	М.: ДеЛи, 2009 – 650 с.	45/9	Лабутина Н.В, Корячкина С.Я., Хмелева Е.В.
55.	Контроль хлебопекарного производства: учебно-методическое пособие (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 704 с	44/9	Лабутина Н.В, Корячкина С.Я., Хмелева Е.В.

1	2	3	4	5	6
56.	Строительство и ремонт зданий и сооружений: методические указания для самостоятельной работы (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 24 с	2,4	
57.	Поточно-механизированные линии: методические указания для практических занятий (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 48 с	4,1	
58.	Поточно-механизированные линии: методические указания для самостоятельной работы (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 15 с	1,2	
59.	Пищевые и биологически активные добавки: методические указания для самостоятельной работы студентов (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 24 с	2,4	
60.	Пищевые и биологически активные добавки: методические указания для лабораторных работ (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 48 с	4,2	

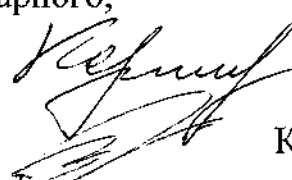
1	2	3	4	5	6
61.	Математическое моделирование технологических процессов производства методические указания по выполнению лабораторных работ (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 110 с	6,5	
62.	Строительство и ремонт зданий и сооружений: методические указания для практических занятий (учебно-методическая работа)	печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 15 с	1,2	

Соискатель



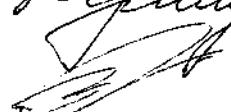
Н.А. Березина

Заведующая кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»



С.Я. Корячкина

Ученый секретарь Ученого совета



К.В. Подмастерьев

02.12.2013г