

1920.000

**СПИСОК**  
**НАУЧНЫХ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ РАБОТ**  
**БЕРЕЗИНОЙ НАТАЛЬИ АЛЕКСАНДРОВНЫ**

№ п\п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в печатных страницах	Соавторы
1	2	3	4	5	6
Научные работы					
1	Влияние различных режимов и длительности хранения на качество ржаных заквасок (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов 1-ой Международной научно-практической конференции «Проблемы здорового питания», Орел 1998. – С. 95-98	0,2/0,1	Корячки на С.Я.
2	Изменение микрофлоры заквасок в процессе хранения (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов Межвузовской научно-практической конференции «Использование новых технологий и местных источников сырья для получения товаров народного потребления». – Белгород, 1999. – С. 65-66	0,2/0,1	Корячки на С.Я.

1	2	3	4	5	6
3	Влияние внесения сы- вороточного препарата СГОЛ – 1–40 на качест- во ржано–пшеничного хлеба. (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов 2–ой Междуна- родной научно– практической конференции «Продовольст- венный рынок и проблемы здоро- вого питания», Орел 1999. - С. 138	0,2/0,1	Ко- рячки на С.Я.
4	Исследование влияния пасты сахарной свеклы на микрофлору ржано– пшеничного теста. (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов 2–ой Междуна- родной научно– практической конференции «Продовольст- венный рынок и проблемы здоро- вого питания», Орел 1999. - С.138-139	0,2/0,1	Ко- рячки на С.Я.
5	Влияние добавления пасты сахарной свеклы на качество ржано– пшеничного хлеба (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов Российской на- учно– практической конференции «Достижение аг- рарной науки в решении эколо- гических про- блем Централь- ной России», ОГСХА, Орел 1999.	0,2/0,1	Ко- рячки на С.Я.

1	2	3	4	5	6
6	Разработка ускоренного способа производства ржано-пшеничного хлеба (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов 3-й Международной научно-практической конференции «Продовольственный рынок и проблемы здорового питания», Орел 2000. – С.29-31	0,2/0,1	Корячки на С.Я.
7	Качественные показатели ржано-пшеничного хлеба с добавкой из нетрадиционного сырья (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов 3-й Международной научно-практической конференции «Продовольственный рынок и проблемы здорового питания», Орел 2000. – С.31-34	0,2/0,1	Корячки на С.Я.
8	Исследование влияния пасты сахарной свеклы на качество густых и жидких ржаных заквасок. (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов международной научной конференции «Прогрессивные пищевые технологии - третьему тысячелетию», Краснодар 2000. – С.80-81	0,2/0,1	Корячки на С.Я.
9	Исследование влияния осахаренного гидролизата картофеля при производстве ржано-пшеничных сортов хлеба. (статья)	Печ.	Материалы первой региональной научно-практической интернет-конференции «Энерго- и ресурсосбережение-XXI век» Орел 2001. – С. 343-344	0,2/0,1	Корячки на С.Я.

1	2	3	4	5	6
10	Влияние сахаросодержащей пасты из картофеля на качество ржаных заквасок. (тезисы) <i>С.П. Воронин</i> <i>2008</i>	Печ.	Тезисы докладов Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», Орел 2001. – С.138-139	0,2/0,1 <i>ТЛ</i>	Корочки на С.Я.
11	Влияние различных способов внесения сывортки молочной ферментированной на свойства полуфабрикатов и качество готовой продукции. (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов Первого Всероссийского Конгресса зернопереработчиков и хлебопеков «Нивы России», Барнаул. 2000. – С.43-47	0,2/0,1	Корочки на С.Я.
12	Использование нетрадиционного сырья при производстве ржаных заквасок. (статья)	Печ.	Известия Вузов. Пищевая технология. Москва №4, 2001 с.99 <i>С.П. Воронин</i>	0,2/0,1	Корочки на С.Я.
13	Использование сахаросодержащей пасты из картофеля в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. (статья)	Печ.	Хранение и переработка сельхозсырья Москва. №10,2002. – С. 53-54	0,3/0,15	Корочки на С.Я.
14	Влияние активированной воды на свойства ржаных заквасок и качество хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки. (тезисы)	Печ.	Тезисы докладов 2-й международной научно-практической конференции, Орел, ОрелГТУ, 2002. – С140-142	0,3/0,15	

1	2	3	4	5	6
15	Применение сахаросодержащей пасты из картофеля в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (статья)	Печ.	Хлебопечение России. Москва, №5, 2002. – С.22-23	0,3/0,15	Корячкина С.Я..
16	Влияние сахаросодержащей пасты из картофеля на реологические свойства ржано-пшеничного теста. (статья)	Печ.	Сборник докладов юбилейной научно-практической конференции «Пищевые продукты -XXI века» Москва, 2001.	0,2/0,1	Корячкина С.Я.
17	Цукровмісна паста з картоплі при культивуванні житніх заквасок збільшує підйомну силу тіста та його об'єм, зменшує тривалість дозрівання (статья)	Печ.	Хлібопекарська і кондитерська промисловість України, 2004	0,2/0,1	Корячкина С.Я.
18	Новая функциональная добавка для новых технологий продуктов питания (тезисы)	Печ.	Материалы международной научной конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 1-2 декабря 2005 г. – Орел : изд-во Орел-ГТУ.. – С. 255-256.	0,2/0,1	Корячкина С.Я.
19	Основные тенденции расширения ассортимента и повышения качества хлеба (тезисы)	Печ.	Материалы международной научной конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 1-2 декабря 2005– С. 257-	0,3/0,15	Корячкина С.Я.

1	2	3	4	5	6
20	Использование добавок функционального назначения в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	Печ	Сборник материалов V международной научно-практической конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России». - Орел: ОрелГТУ, 2006. - С. 223-227.	0,3/0,15	Корякина С.Я.
21	Сахаросодержащие пасты – функциональные добавки для производства новых продуктов питания (тезисы)	Печ	Сборник материалов всероссийской научно-практической конференции в рамках XVI Международной специализированной выставки «Агрокомплекс-2006» 28 февраля-3 марта 2006. – Уфа: – С. 172-173.	0,2/0,1	Корякина С.Я.
22	Совершенствование технологии ржано-пшеничного хлеба (тезисы)	Печ	Материалы VIII научно-практической конференции с международным участием «Современные проблемы техники и технологии пищевых производств», 2006. – Барнаул: ГОУВПО «Алтайский ГТУ». – С. 298	0,3/0,15	Корякина С.Я.

1	2	3	4	5	6
23	Определение конкурентоспособности хлебобулочных изделий (статья)	Печ	Москва : Хлебопродукты, №7 – 2007 – С. 62	0,2/0,1	Корячки на С.Я.
24	Конкурентоспособность хлебобулочных изделий (тезисы)	Печ	Сборник материалов VI международной конференции «Техника и технология пищевых производств» 22 -23 мая 2007. - Могилев: ФГОУ ВПО «Могилевский государственный технический университет», 2007. – С. 108.	0,2/0,1	Корякина С.Я.
25	Использование вторичного сырья производства кукурузного крахмала в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	Печ	Сборник материалов X Всероссийского форума молодых ученых и студентов «Конкурентоспособность предприятий меняющейся России» 24-26 апреля 2007/ Отв. за выпуск В.П. Иваницкий: В 4 ч. - Екатеринбург: Изд-воУрал. Гос. Экон.ун-та, 2007. Ч. 4. – С. 10.	0,2	-

1	2	3	4	5	6
26	Использование добавки функционального назначения в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	Печ.	Сборник материалов международной научно-практической конференции молодых ученых «Инновации и бизнес» 20 апреля 2007 В 3 ч. – Ч. II / Под общ. ред. проф. Н.И. Лыгиной. - Орел: ОрелГИЭТ, 2007. – С. 206-207.	0,2/0,1	Корячки на С.Я., Байбашева Д.К.
27	Исследование влияния сахаросодержащих добавок на углеводно-амилазный комплекс смеси ржаной и пшеничной муки и качество хлеба (тезисы)	Печ.	Сборник материалов IV Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» 4-5 декабря/Под общ. редакцией д.т.н., проф. Ю.С. Степанова – Орел: ОрелГТУ, 2007. – С. 388-389	0,1/0,05	Дементьева Т.Н.

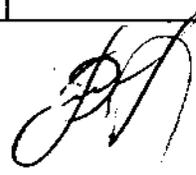
1	2	3	4	5	6
28	<p>Применение RAFTILINE HP при производстве ржано-пшеничного хлеба функционального назначения (тезисы)</p>	Печ.	<p>Сборник материалов IV Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг» 4-5 декабря/Под общ. редакцией д.т.н., проф. Ю.С. Степанова – Орел: ОрелГТУ, 2007. – С. 309-310</p>	0,1/0,025	Корячкина С.Я., Байбашева Д.К.
29	<p>Использование добавки кукурузной мезги в технологии хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)</p>	Печ.	<p>Материалы международной научно-практической конференции «Формирование инновационной системы экономики и образования в условиях глобализации», Воронеж 2008</p>	0,1/0,025	Корякина С.Я.,
30	<p>Комплексный показатель качества хлебобулочных изделий (тезисы)</p>	-	<p>Интернет-конференция «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России», Орел, 2008</p>	0,1/0,025	Корякина С.Я.,

1	2	3	4	5	6
Патенты					
31	Способ производства хлеба из ржаной и пшеничной муки	-	Патент на изобретение № 2170513, Заявл. 04.08.99, Оpubл. 20.07.2001, Бюл. № 20	0,5	Корячки на С.Я.
32	Способ производства ржано-пшеничного хлеба	-	Патент на изобретение № 2214711, Заявл. 08.01.2002, Оpubл. 27.10.2003, Бюл. № 31	0,5	Корячкина С.Я.
33	Способ производства хлеба из ржаной и пшеничной муки	-	Патент на изобретение № 2228638, Заявл. 03.04.2002, Оpubл. 20.05.2004, Бюл. № 42	0,5	Корячкина С.Я.
34	Состав теста для производства песочного полуфабриката	-	Патент на изобретение № 2311034, Заявл. 27.04.2006, Оpubл. 27.11.2007, Бюл. № 33	0,5	Корячки на С.Я., Чарочкина А.В.
35	Состав теста для производства бисквитного полуфабриката	-	Патент на изобретение № 2007118145 Заявл. 15.05.07 Оpubл. 27.11.2007, Бюл. № 35	0,5	Корячкина С.Я.

1	2	3	4	5	6
Дипломы					
36	Диплом за участие в восьмом кубке по хлебопечению		Всероссийский выставочный центр 8-11 апреля 2008 г		
37	Медаль за III место во всероссийском конкурсе по хлебопечению России		Всероссийский выставочный центр 8-11 апреля 2008 г		
Учебно-методические работы					
38	Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Биотехнологические основы хлебопекарного производства» для специальности 270300	Печ	Орел : Орел-ГТУ, 2000	1,5/0,75	Корякина С.Я.
39	Методические указания для выполнения лабораторных работ по курсам «Общая технология пищевых производств» и «Технология отраслей» для студентов специальности 270300, 170600	Печ	Орел : Орел-ГТУ, 2001	2,4/1,2	Корякина С.Я.
40	Методические указания по выполнению дипломного проекта по технологии хлебопекарного производства для специальности 270300	Печ	Орел : Орел-ГТУ, 2002	1,5/0,75	Корякина С.Я.
41	Методические указания по выполнению курсового проекта по технологии хлебопекарного производства для специальности 270300	Печ	Орел : Орел-ГТУ, 2002	2,4/1,2	Корякина С.Я.
42	Учебное пособие «Технохимический контроль хлебопекарного производства»	Печ	Орел. Орел ГТУ, 2006	7,6 /3,8	Корякина С.Я.

1	2	3	4	5	6
43	Учебное пособие «Биотехнологические основы хлебопекарного производства.»	Печ	Орел. Орел ГТУ, 2007 <i>С.Я. Корячкина</i>	3,2/1,6	Корячкина на С.Я.
44	Методические указания для практических занятий и самостоятельной работы студентов «Проектирование предприятий хлебопекарной отрасли	Печ	Орел. Орел ГТУ, 2008 <i>С.Я. Корячкина</i>	7,4	-

Соискатель



Березина Н.А.

Список верен:

Заведующая кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»



Корячкина С.Я.

Ученый секретарь ученого Совета



Подмастерьев К.В.